



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 - Contiene I.P.

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

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



Con l'arrivo dell'euro, ritorno al passato

Il caffè al bar tornerà a costare cinque centesimi

di Ulisse

Dal primo gennaio, con l'euro, si cambia. Si svolgerà nel futuro ritornando, paradossalmente, al passato. Ai 5 centesimi pagati per un caffè dal signor Bonaventura, il cui milione oggi varrebbe tre miliardi, faranno da pendant i 7-8 centesimi necessari domani per un espresso. Con l'euro, lira più lira meno, ritorneremo ai valori facciali del primo Novecento.

Per annunciare il faticoso appuntamento, fissato dieci anni fa a Maastricht, si sono prosciugati fiumi di inchiostro. Si è creato un ingorgo di aspettative - anche millenaristiche, da età dell'oro -, alcune legittimate dai risultati sotto gli occhi di tutti: stabilità monetaria conquistata a dispetto di ogni genere di turbolenze finanziarie e dei terremoti economici e politici (dal crollo dell'Urss alla globalizzazione); tassi, e quindi costi, in caduta libera; e inflazione tra il 2 e il 3% negli ultimi tre anni nonostante i prezzi del petrolio siano triplicati nella seconda metà del 2000, un risultato migliore di quello registrato in Germania nella media degli ultimi quarant'anni. Economie fondate sull'esportazione, come la nostra in Friuli, hanno virato dalla cultura della svalutazione competitiva a quella dell'innovazione e della qualità, la sola capace di garantire successi duraturi nel tempo. Fin qui, tutto bene.

Nella nostra regione l'avvento dell'euro farà risaltare dell'altro, in positivo e in negativo. Il passaggio alla circolazione fisica della moneta europea accentuerà infatti la percezione della "specialità": la nostra è la sola regione italiana a confinare con uno Stato candidato a mettere un piede in zona euro, ma oggi esterno anche all'Ue. Da un lato sparirà la subalternità della lira al marco scolpita nell'inconscio collettivo di Lubiana; dall'altro, come la Carinzia e la Stiria, saremo in prima linea a sopportare oneri e onori della moneta unica. Ma, a differenza dei due Laender, rischiamo di rimanere soli a ostentare la bandiera. Non siamo, infatti, sostenuti dai "differenziali" che Bruxelles ha riconosciuto ai cugini d'Oltralpe in occasione dell'ingresso di Vienna nell'Ue. Rispetto alla Slovenia, l'universo produttivo friulano si trova perciò, a parità di vincoli, un gradino sotto quello carinziano e sti-
(segue a pagina 2)

Friuli Doc all'insegna dei Polentars



L'approfondimento a pag. 6

Il turismo rialza la testa e fa boom

Da Lignano alla montagna dalle Valli a Udine

di Mauro Nalato

Dati non sono ancora definitivi, ma una cosa è certa: il Friuli torna a piacere e i turisti, questa estate, sono venuti per vederlo, apprezzarlo e soprattutto - e questa è una novità che premia gli sforzi fatti anche dalla Camera di commercio - per gustarlo. Basta ricordare le presenze a San Daniele per Aria di festa (ne parliamo a pagina 19), basterebbe evidenziare l'adesione in Carnia e nel Cividalese ai molti appuntamenti enogastronomici. Ma anche evidenziare le presenze negli agriturismo e nelle malghe di tutto il Friuli, alla riscoperta di sapori antichi e ora finalmente fruibili; nei ristoranti e nelle trattorie dove si sente sempre di più parlare tedesco, per non dire delle aziende vitivinicole. Insomma, l'enogastronomia sempre di più sta diventando motivo di interesse e di richiamo, offrendo al turista - unitamente al paesaggio friulano e agli svariati momenti culturali proposti da Tarvisio a Udine, da Lignano a Villa Manin alla Collinare (ne parliamo nelle pagine 20 e 21), alle tradizionali sagre e manifestazioni popolari, alle mostre e ai musei - un mix di occasioni di divertimento e svago in un territorio facilmente percorribile. Ma - lo hanno ricordato i responsabili del settore turistico di Lignano e della Carnia - guai a dormire sugli allori. Occorre migliorare costantemente l'offerta turistica (camere private e alberghi sempre più funzionali, agriturismo più tipici, servizi nuovi) per non restare al palo. Occorre soprattutto creare percorsi (del vino e dei prodotti tipici, per chi ama i cavalli, la bicicletta, i musei e così via) intelligenti mettendo in rete il meglio della nostra offerta. Si potrebbe partire in Friuli, per arrivare a una proposta almeno regionale se non transnazionale, allargando l'offerta turistica a Slovenia, Carinzia e Veneto. Servizio alle pag. 20-21

La Cciaa in piazza San Giacomo

Torna, dal 4 al 7 ottobre, Friuli Doc, la manifestazione che porterà a Udine decine di migliaia di appassionati e curiosi con i suoi stand enogastronomici e dell'artigianato friulano. Una manifestazione che impegna molti soggetti: dal Comune di Udine alle associazioni di categoria e che vede fortemente impegnata anche la Camera di commercio di

Udine che quest'anno propone - concentrando in piazza San Giacomo - un programma di attrazioni enogastronomiche con l'obiettivo di far diventare la piazza, nell'ambito della manifestazione, un punto di riferimento all'insegna della tradizione, della friulani-tà, dell'incontro e dell'amicizia con realtà gastronomiche di altre regioni italiane e soprat-

tutto della polenta. Non a caso i protagonisti di questa edizione sono i "Polentars di Verzegnis" che incontreranno i cuochi del Gruppo Cuochi Concorsi per realizzare insieme un "frico gigante" e una polenta da Guinness; le Ladies Chef della FIC per una colossale polenta da sposare ad un originale "baccalà alla friulana"; la Confraternita della trippa di Moncalieri (To-

rino) e la "Trippa 'd Munciale" preparano in piazza una "trippata" gigante. E non è finita domenica 7 ottobre alle 12.30 via alla "polenta e tocjo": i Polentars di Verzegnis presentano la loro terza e ultima polenta gigante dell'edizione 2001 di Friuli Doc. In abbinamento, il "tocjo", ovvero lo spezzatino presentato da dieci osterie della provincia di Udine.

Attualità:

Una guida del Touring Club sulla provincia di Udine

Pag. 2

Attualità:

I bandi della Camera di commercio

Pag. 4

Successo del salone della sedia 15

Aria di Festa fa il pieno 19

Gino di Caporiacco ci ha lasciato 30

Attualità

(segue da pagina 1)

riano. È o non è, questa, una buona ragione per rinegoziare - cominciando da Bruxelles - i termini e le ragioni di una specialità a due facce? Virtualmente minacciosa per la vitalità del nostro apparato produttivo, se niente si farà; ma in grado di mediare tra i vantaggi di costo sloveni, ungheresi, polacchi e, trainandola, la struttura produttiva nazionale. Mai come stavolta lo scenario geopolitico propone opzioni così ambivalenti, non soltanto per il Friuli-Venezia Giulia, ma per l'intero Paese. Va da sé che l'interesse dell'Italia è avere al confine una vetrina invitante, un avamposto efficiente. Probabilmente è questa l'ultima occasione per rivitalizzare, aggiornandola, una specialità logorata dai cambiamenti, svuotata di significato e di motivazioni. Le polemiche di questi giorni hanno finalmente sollevato il velo su quello che ormai era diventato un "totem" buono per sollecitare l'autocompiacimento. Ma l'interlocutore con il quale ri-negoziarla - la specialità che dovrà identificare la nuova autonomia - non è lo Stato, bensì l'Unione europea. Direttamente o indirettamente. È a Bruxelles che potrà essere soddisfatta la richiesta di una compensazione degli extracosti indotti dal solo fatto di essere confine orientale dell'Unione. Siano essi economici, prodotti dallo squilibrio dei fattori competitivi, o umani, generati cioè dall'immigrazione. E sulla diversa intensità di aiuti ammissibili che la Regione farà bene a insistere, mettendo quanto meno sullo stesso piano di Trieste e di Gorizia (oggi favorite) le province di Udine e di Pordenone; piuttosto che ostinarsi a reclamare una patente di nobiltà istituzionale che ha poco senso in una prospettiva federalista di rivalutazione delle Regioni a statuto ordinario. L'avvento dell'euro può dunque essere una buona occasione per mettere sul piatto della bilancia, a Bruxelles, la parificazione delle nostre alle condizioni riconosciute a Carinzia e Stiria. C'è un altro corollario, all'euro. Dato per scontato che la tendenza al famoso arrotondamento si svilupperà verso l'alto anziché verso il basso (al riguardo sono state fatte valanghe di calcoli, il più aggiornato dei quali paventa un pedaggio inflazionistico dell'1,07% da solo arrotondamento ai centesimi del signor Bonaventura; che sarà la media tra il 29,1% provocato dall'arrotondamento sulla "borsa" di plastica in distribuzione nei supermercati e la calma piatta annunciata sul fronte delle tariffe o dei conti correnti), la Commissione, con Solbes, ha raccomandato di accentuare monitoraggi e verifiche. Sarà dunque essenziale il ruolo della Camera di commercio nel tastare il polso all'andamento dei prezzi e nel segnalare impennate o altre stranezze... sinusoidali. Il suo contributo, di conoscenza, sarà fondamentale per uscire indenni dall'innesto dell'euro sulla lira. Un contributo altrettanto importante, di persuasione, potrà venire dalle associazioni di categoria che in Friuli vantano un robusto radicamento. Starà a loro convincere gli associati, dai produttori ai commercianti, che l'arrotondamento comporterà - nella migliore delle ipotesi - un esborso differito nel tempo (l'inflazione si paga anche con l'aumento dei tassi) e - nella peggiore - la stagnazione dei consumi. Tutto sommato, una bella sfida.

Grazie all'impegno della Camera di commercio

Guida vacanze del Touring su Udine e la sua provincia

Montagna dimenticata, trascurata, sottovalutata? Non dalla Camera di commercio di Udine, la quale - in quanto a iniziative a sostegno dell'imprenditoria locale, del turismo, dell'enogastronomia - non si tira certo indietro. Impegnata da tempo ormai nella valorizzazione del territorio friulano in generale e delle peculiarità di cui la provincia di Udine è ricchissima, ha scelto Arta Terme per presentare la Guida vacanze "Friuli-Udine e la sua provincia", pubblicazione edita dal Touring Club e inserita nella collana dedicata a chi ama un turismo fatto di piccoli passi, di scoperte e riscoperte di tradizioni e luoghi incontaminati, di prodotti tipici, realizzazioni all'antica per mantenere inalterato il sapore e la genuinità. "È un ulteriore segnale di attenzione che vogliamo lanciare alla montagna la scelta di questa sede - ha detto il presidente della Cciaa, Enrico Bertossi, rivolgendosi agli ospiti della stampa locale e nazionale riuniti nella sala consiliare del municipio di Arta - per rimarcare l'impegno dell'ente camerale a fianco di quanti stanno lavorando per fermare lo spopolamento dei paesi e per rivitalizzare l'economia locale". L'illustrazione della struttura della Guida e la metodolo-

gia seguita per raccogliere le informazioni sono state spiegate nei dettagli, dopo gli interventi di salute del sindaco di Arta Giovan Battista Gardel e del Commissario della locale Apt Giovanni Da Pozzo, da Bepi Pucciarelli e Marina Tagliaferri, rispettivamente consulente della Camera di commercio per il settore dell'enogastronomia il primo e autrice della guida la seconda, mentre il direttore editoriale del Touring, Michele D'Innella, ha ricordato la filosofia che sta alla base delle pubblicazioni turistiche dell'associazione. "Una filosofia - ha detto - che ci ha fatto privilegiare fin dall'inizio il turismo cosiddetto "minore", consentendoci di offrire ai nostri soci percorsi inediti per soggiorni veramente suggestivi e itinerari singolari, proprio come molti di quelli che la Guida dedicata alla provincia di Udine contiene". Formato pocket, 160 pagine corredate di 200 fotografie a colori e numerose cartine stradali, la Guida, oltre alle notizie di carattere artistico, storico e paesaggistico, contiene numerosissimi consigli per gli acquisti, suggerimenti per divertenti "fuori programma" e indicazioni precise su tutte le proposte turistiche, oltre a numerosi approfondimenti sugli antichi mestieri artigianali. Non si limiterà alla

Guida la collaborazione fra Camera di commercio e Touring Club, però, perché, come ha annunciato il presidente Bertossi, "stiamo già lavorando anche su un'altra pubblicazione, il volume "Un amore chiamato Friuli", che già tanto successo ha riscosso da quando è stato distribuito. Il libro, arricchito nella parte fotografica e aggiornato per quanto riguarda le informazioni, sarà inserito nella prestigiosa collana dedicata alle monografie e distribuito, come del resto la Guida, nelle librerie e attraverso i canali del Touring". La Guida, messa a disposizione in anteprima alla stampa, sarà presentata ufficialmente a Udine il prossimo autunno, in occasione di Friuli Doc. "Per quella data - ha ricordato Bertossi - disporremo anche della versione in tedesco (10 mila copie), mentre la versione in inglese (5 mila copie) sarà pronta per novembre, mese in cui a New York ci sarà una manifestazione dedicata alla cucina friulana, organizzata dall'ente camerale in seguito alle numerose visite di giornalisti e ristoratori americani che hanno caratterizzato tutto quest'anno". Alla fine tutti a cena da Bepi Salon, titolare a Piano d'Arta dell'omonimo ristorante, a deliziare gli ospiti con una serie di sfiziosissime pietanze.



Successo dell'iniziativa dell'ente camerale in collaborazione con gli albergatori e l'Azienda di soggiorno

Turisti a Lignano in concerto a Villa Manin

È stato un successo che ha superato le più rosee previsioni l'iniziativa che la Camera di commercio di Udine ha proposto agli albergatori di Lignano: offrire a un centinaio di ospiti delle strutture alberghiere della località balneare la possibilità di assistere all'esibizione dell'Orchestra Sinfonica di Udine e del coro Friuli-Venezia Giulia a Villa Manin di Passariano.

I posti a disposizione sono stati "polverizzati" in pochissimo tempo, complice anche il fatto che, oltre alla possibilità di



ascoltare la IX Sinfonia di Beethoven, la serata prevedeva una degustazione di prodotti tipici friulani proposti da un

buffet allestito dal ristorante "Il Doge" dei fratelli Macor. L'iniziativa, che ha visto il coinvolgimento di Federalberghi Friuli-Venezia Giulia e dell'Azienda di soggiorno liganese, fa parte di una serie di manifestazioni programmate sia in Italia sia all'estero con l'intento di far conoscere le specialità gastronomiche nostrane in modo inusuale, inserendole cioè all'interno di rassegne culturali di elevato livello e molto frequentate.

"Si tratta di una modalità particolarmente efficace - ha spiegato il

presidente Bertossi a margine dell'iniziativa - perché in grado di suscitare un interesse che va al di là dell'evento in sé e per sé. Gli ospiti, infatti, in occasioni come queste, dove il flusso è contenuto e l'ambiente favorevole alla degustazione, ricordano e apprezzano i prodotti presentati con maggior facilità".

Partner dell'iniziativa dal punto di vista enogastronomico, i vini del Consorzio dei Colli Orientali, i Consorzi di tutela della gubana, del prosciutto di San Daniele e del formaggio Montasio,

prodotti ai quali sono stati affiancati, in questa occasione, anche i salumi di Sauris e il frico.

Asti premia un vino friulano

"Il Douja d'Or 2001" a Pontoni

Uno dei prestigiosi riconoscimenti assegnati dalla Camera di commercio di Asti nell'ambito del ventinovesimo Concorso enologico nazionale è arrivato a un viticoltore friulano, Flavio Pontoni, che, con il suo "Souvignon

2000" si è aggiudicato il premio "Douja d'Or 2001", che gli è stato conferito nella città piemontese sabato 8 settembre. Ideale per esaltare il gusto del pesce, ma ottimo anche come aperitivo, questo vino bianco, dall'inconfondibile gusto secco, è

prodotto dall'Azienda di Flavio Pontoni di Buttrio, che fa parte del Consorzio di tutela dei Colli orientali del Friuli. L'impresa vinicola della famiglia Pontoni, a conduzione familiare e quasi centenaria (è nata nel lontano 1904), è stata fondata

dal signor Luigi, nonno dell'attuale proprietario, che decise di prendere a mezzadria i vigneti dei Morpurgo. La passione per il vino si è poi trasmessa al nipote che ha mantenuto intatta l'antica tradizione. Con un vigneto di quattro ettari e mezzo, Flavio Pontoni produce 30 mila bottiglie l'anno, suddivise in nove varietà fra vini bianchi e vini rossi.

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 Anteprima

Archivio:

C.C.I.A.A. - Anteprima

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

Attualità

La Wolf ha avviato l'iter, sostenuta da Cciaa, Apt della Carnia e Comune

Sauris con l'Igp per lo speck e il prosciutto affumicato

Marchio Igp (Indicazione geografica protetta) entro breve per il prosciutto affumicato e lo speck di Sauris e comitato promotore "doc" per sostenerne l'ottenimento. Hanno infatti assicurato la loro adesione il Comune di Sauris, l'Azienda di promozione turistica della Carnia e la Camera di commercio di Udine, le tre realtà istituzionali che affiancheranno l'azienda WolfSauris Spa, durante le varie fasi della richiesta. L'annuncio dell'avvio della procedura per l'ottenimento del marchio Igp è stato dato da Beppino e Stefano Petris, della WolfSauris, durante un incontro che ha avuto luogo questa estate nella sala consiliare del municipio della località carnica. La Wolf, un'azienda cresciuta notevolmente negli ultimi anni e sempre più apprezzata anche fuori dei

confini regionali, ha da poco ultimato la costruzione della nuova ala dello stabilimento, indispensabile per consentire un aumento della capacità produttiva, e inoltre è impegnata anche sul versante dell'automazione di alcune fasi della lavorazione, "tranne quelle dove l'intervento umano rimane determinante - ha precisato Stefano Petris - per ottenere un prodotto di altissima qualità".

All'incontro di Sauris, oltre al sindaco, Stefano Lucchini, hanno partecipato anche il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, il commissario straordinario dell'Azienda di promozione turistica della Carnia Giovanni Da Pozzo e il presidente regionale dell'Ascom Claudio Ferri che nei loro interventi hanno concordato sul ruolo sempre più importante rivestito dal-

l'enogastronomia nel comparto turistico. "L'offerta gastronomica e culinaria di qualità che la Carnia sa offrire - ha ricordato il presidente Bertossi - può essere una molla determinante per l'allungamento della stagione turistica. Affiancare, infatti, il fascino dell'autunno in montagna alle prelibatezze realizzate con prodotti di stagione o promuovere week-end turistici durante i mesi primaverili e autunnali, contribuisce a ridurre al minimo i periodi non lavorativi e consente al turista curioso (e ce ne sono sempre di più) di conoscere il territorio in modo più tranquillo e soddisfacente".

Nessun dubbio quindi sull'importanza di stringere i tempi per ottenere il marchio Igp, "operazione condivisa e sulla quale certamente esprimerà parere positivo anche la Giunta della Cciaa", ha sotto-



Il presidente Bertossi con Licia e Beppino Petris

lineato Bertossi, e acceleratore premuto pure sulle iniziative di promozione coordinate fra le diverse istituzioni "indispensabili - ha rimarcato Da Pozzo - per renderle ancora più ef-

ficaci". L'incarico di stendere la proposta di disciplinare e di seguire l'iter burocratico della pratica per l'ottenimento dell'Igp è stato affidato all'Istituto Nord Est Qualità di San Da-

niele. Se ne occuperà direttamente Francesco Ciani, un vero esperto sia di normative comunitarie sia delle tecnologie del settore prosciuttiero.

L'Ente udinese coordina la partecipazione delle piccole e medie imprese del Friuli-Venezia Giulia

Con la Cciaa alla Fiera di Brno, Repubblica Ceca

Oltre 2.500 ditte del settore meccanico provenienti da 30 Paesi, fra i quali l'Italia, saranno le protagoniste della Fiera della meccanica che si svolgerà dal 24 al 28 settembre a Brno, nella Repubblica Ceca. La Fiera, che si sviluppa su un'area espositiva di 73 mila 857 metri quadrati, è la rassegna più grande e più importante dell'Europa Centro-orientale dedicata alla meccanica, l'unica che può van-

tare una tradizione di oltre 40 anni.

Appuntamento di estremo interesse per le piccole e medie imprese interessate a sviluppare rapporti di collaborazione commerciale, joint-venture o progetti di cooperazione, la Fiera di Brno quest'anno è più facilmente accessibile alle aziende del Friuli-Venezia Giulia grazie al coordinamento curato dalla Camera di commercio di Udine in collaborazione

con la Seven Partners di Tribano (Padova). Fin da ora, infatti, le imprese interessate a partecipare possono contattare l'ufficio promozione dell'Ente camerale per ottenere le informazioni dettagliate sul programma. Consulente incaricata di fornire assistenza in loco durante lo svolgimento della Fiera è la signora Martina Dlabajova.

Ogni secondo martedì del mese, inoltre, la signora Dlabajova sarà pre-

sente, in Camera di commercio, per offrire agli imprenditori interessati al mercato dei Paesi dell'Est, e della Repubblica Ceca in particolare, tutte le informazioni utili e per attivare eventuali contatti con le realtà produttive individuate quali interlocutori d'interesse.

Rassegna internazionale la cui importanza è andata costantemente crescendo nel tempo, la fiera di Brno riunisce, in un unico spazio, le migliori

tecnologie e i migliori prodotti del settore meccanico, offrendo così ai partecipanti l'opportunità di conoscere approfonditamente l'elevato livello tecnologico raggiunto dalle aziende della Repubblica Ceca.

Paese dalla posizione geografica particolarmente felice, inoltre, la Repubblica Ceca rappresenta un'ottima via d'accesso ai mercati dell'Europa occidentale e orientale, ma anche a tutti gli Stati del-

l'Unione Europea.

Le ottime reti ferroviaria e stradale - a cui si affiancano una viabilità fluviale estremamente ramificata, i numerosi aeroporti nazionali e internazionali, uniti alle agevolazioni previste dal Governo per chi decide di investire sul territorio e al basso costo di una manodopera dall'elevata qualificazione - fanno della giovane Repubblica un Paese decisamente interessante.

Anche l'ente camerale di Udine al Galanacht di Graz

Signore in lungo, saloni elegantemente arredati e luminosissimi, musica rigorosamente austriaca, debuttanti al ballo e buffet raffinati. E' il Galanacht, il tradizionale appuntamento che la Camera dell'economia di Graz, in Stiria, dedica agli imprenditori. Ambientissimo e molto molto affollato (sono oltre 1.500 gli ospiti, paganti, che si riuniscono per l'occasione)

ne), il Galanacht è un'occasione mondana a cui partecipano le maggiori personalità e i principali rappresentanti delle istituzioni stiriane.

Anche quest'anno, per la seconda volta, al Galanacht era presente la Camera di commercio di Udine, invitato d'eccezione, a suggello della lunga e consolidata amicizia che da sempre lega i due enti. "Un gemellaggio che fin dall'inizio

abbiamo voluto trasformare in una occasione di promozione per il Friuli e i suoi prodotti enogastronomici - spiega il presidente della Cciaa di Udine, Enrico Bertossi -, e il successo ottenuto già lo scorso anno ci ha convinto a proseguire su questa strada".

All'interno del Centro - un moderno complesso costruito a pochi chilometri da Graz fra laghi e spazi verdi, frut-

to di uno splendido recupero ambientale (il luogo ospitava un tempo numerose cave) -, era stato allestito un vero e proprio salone delle feste in perfetto stile Mitteleuropa, arricchito con molto gusto e discrezione da diversi buffet dove il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, la gubana e i vini dei Colli Orientali hanno "gareggiato" con i tipici cibi austriaci. Suddivi-

so in più momenti, il Galanacht ha così consentito di far assaggiare ai partecipanti una serie di stuzzicanti antipasti a base di frico, prosciutto tagliato a mano e assaggi di trota, accompagnati da vini bianchi e rossi della Viarte, di Livio Zorzettig, Valentino Butusci e dei Colli di Poianis, vini che hanno "sbaragliato" anche successivamente, accompagnando i piatti della cena.

Una vera e propria task force - composta da 5 "tagliatori" professionisti di prosciutto San Daniele (e altrettante affettatrici), 2 produttori di Montasio e 2 sommelier coordinati da Bepi Pucciarelli - ha tenuto alti, senza molta difficoltà, i colori del Friuli, ricevendo gli apprezzamenti e i complimenti da parti di molti degli ospiti.

Attualità

L'ente camerale ha stanziato la somma di 600 milioni per le imprese

Un aiuto concreto dalla Cciaa per l'adeguamento all'euro

La Camera di commercio di Udine ha stanziato la somma di 600 milioni per sostenere le imprese (nell'ambito dei comuni individuati in base alle leggi 47/88 e 66/92) che realizzano programmi aziendali di adeguamento all'euro. Possono presentare domanda le piccole e medie imprese con sede legale e unità operativa in uno dei seguenti comuni della provincia di

Udine: Attimis, Chiopris Viscone, Chiusaforte, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lusevera, Malborghetto Valbruna, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, Savogna, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Stregna, Taipana, Tarvisio, Torreano. Le stesse imprese debbono avere non più di 10 di-

"Le domande da presentare entro il 1° ottobre"

pendenti; debbono realizzare un fatturato annuo non superiore a 500 milioni di lire. Sono escluse le imprese che, per lo stesso intervento, abbiano già

usufruito di provvidenze da parte della Giunta della Camera di commercio o di altri Enti pubblici. Viene concesso un contributo fino al 50% dell'investimento (al netto di Iva) e fino a un massimo di 5 milioni di lire su spese relative al periodo 1° gennaio - 31 dicembre 2001 riferite a interventi operativi, di strategia commerciale e formativi per l'adeguamento all'euro. La domanda va

presentata su apposito modulo sottoscritto dal titolare o legale rappresentante dell'azienda e corredato di una breve relazione sugli obiettivi, le finalità e i contenuti degli interventi effettuati nonché della relativa documentazione contabile.

Domande e relativa documentazione devono essere presentate a partire dal 3 settembre e fino al 1° ottobre. Il contributo

sarà liquidato dalla Camera di commercio secondo l'ordine di graduatoria predisposto sulla base della data e del numero di protocollo attribuiti all'atto di presentazione della domanda e fino all'esaurimento dello stanziamento previsto per l'iniziativa. Informazioni: Punto Nuova Impresa, tel. 0432 273542/508, fax 0432 503919.

Per il conferimento del diploma di benemerita con medaglia d'oro a lavoratori e aziende

Premiazione del lavoro, emesso il bando

La Camera di commercio ha emesso il bando per la cerimonia di premiazione del lavoro e del progresso economico del prossimo anno. Ecco chi può partecipare e cosa deve fare. Possono partecipare al concorso i lavoratori che hanno prestato almeno 30 anni di servizio e tuttora prestano la loro opera, sempre alle dipendenze della stessa impresa. Titolo preferenziale sarà costituito dalla distinzione per merito, spirito di iniziativa ed elevate capacità professionali, e aver concorso con il proprio lavoro allo sviluppo dell'impresa per la quale hanno operato. Ai dipendenti sono riservati 2 premi a dirigenti d'azienda e 6 premi a impiegati, 10

premi a operai, 2 premi a lavoratori friulani che si sono particolarmente distinti all'estero. Alle aziende sono riservati 20 premi così suddivisi: 4 imprese industriali, 4 commerciali, 4 turistico/alberghiere, 4 artigiane,

"Domande e segnalazioni entro il 31 ottobre"

4 imprese agricole affermatesi in particolare negli ultimi tre anni sul mercato nazionale o estero per intraprendenza commerciale, realizzazioni innovative, qualità della produzione e dei servizi, capacità e se-

rietà imprenditoriale, mantenimento e crescita dei livelli occupazionali; 4 premi a imprese particolarmente attive nel campo delle esportazioni che, in particolare nell'ultimo biennio, hanno contribuito a valorizzare nel mondo il prodotto Made in Friuli; 2 premi a imprenditori friulani particolarmente distinti all'estero; 4 premi a imprese distinte nel settore delle attività tradizionali e artistiche e sotto forma di cooperativa.

Sono inoltre previsti 2 premi a coloro che si sono distinti per speciale e lodevole impegno o per meriti particolari in ambito economico, nonché a chi abbia conseguito un brevetto per in-

venzione industriale di particolare rilevanza dal punto di vista tecnico, sociale, della sicurezza sul lavoro o della preservazione dell'ambiente.

Le domande di ammissione al concorso possono essere presentate direttamente dall'interessato o dai datori di lavoro (sino a un massimo di due lavoratori per azienda) o dalle associazioni sindacali e di categoria e dovranno comprovare mediante dichiarazione del datore di lavoro o altra idonea documentazione le condizioni di fatto per cui si ritiene che il concorrente abbia titolo al premio. Il concorso è riservato alle aziende aventi sede nella provincia di Udine, su loro richiesta o su segnala-

zione delle associazioni di categoria o da chiunque altro fatte, purché la documentazione allegata compri le condizioni di fatto per cui ciascuna azienda ritiene di aver titolo al premio.

Le imprese e gli inventori devono rispettivamente avere sede principale o essere residenti in provincia di Udine. Gli interessati possono rivolgersi alla Camera di commercio di Udine - via Morpurgo, 4 - Ufficio Promozione - Tel. 0432 273.528 - 273.224 e-mail: promozione@ud.camcom.it - per ritirare il fac-simile della domanda e per eventuali ulteriori chiarimenti. Si possono trovare il presente regolamento e i moduli delle domande nei siti www.ud.camcom.it

e www.madeinfriuli.com. Le domande e le segnalazioni dovranno pervenire alla Camera di commercio di Udine entro il 31 ottobre 2001.

Le premiazioni avranno luogo, in forma solenne, in data da stabilirsi, nella primavera 2002. L'assegnazione dei premi sarà deliberata insindacabilmente dalla Giunta della Camera di commercio sulla base di graduatorie di merito stabilite dall'apposita commissione. La Giunta camerale si riserva inoltre di attribuire dei premi speciali a coloro - personalità, imprenditori, amministratori pubblici - che hanno contribuito in maniera determinante allo sviluppo economico del Friuli.

Contributi per 200 milioni dalla Cciaa alle aziende friulane

Incentivi a chi partecipa alle fiere

La Cciaa ha stanziato 200 milioni per favorire la presenza di imprese friulane a manifestazioni fieristiche specializzate all'estero e per promuovere nel contempo lo sviluppo delle esportazioni dei loro prodotti. L'intervento consiste nell'erogazione, a piccole e medie imprese con sede o unità locale produttiva in provincia di Udine, di un contributo fino al 50% dei costi sostenuti, con un limite massimo di 5 milioni per azienda, per la partecipazione delle stesse, in forma associata, a

mostre, fiere e manifestazioni estere. Saranno prese in considerazione solo le istanze avanzate tramite associazioni di categoria, consorzi, o comunque presentate da gruppi spontanei di non meno di tre aziende riunite per la partecipazione all'evento fieristico.

Le imprese associate devono presentare domanda attraverso il conferimento di un mandato collettivo speciale a una di esse, oppure mediante gli organi rappresentativi dei consorzi o delle associazioni di

appartenenza, nel termine di 30 giorni antecedenti alla data di inizio della manifestazione. Il contributo sarà erogato dalla Camera di commercio sulla base della documentazione presentata dalle imprese, secondo l'ordine cronologico di presentazione delle domande e fino a esaurimento delle risorse disponibili. Informazioni: Ufficio Promozione, tel. 0432 273224, fax 0432 512408.

I bandi e i moduli di domanda sono disponibili sul sito www.ud.camcom.it.

Dal 12 al 24 dicembre - Ecco come partecipare

Torna il mercatino di Natale

La Camera di commercio di Udine organizza anche quest'anno, con la collaborazione delle associazioni di categoria, la manifestazione "Mercatino di Natale". L'iniziativa si svolgerà nella cornice di piazza Venetio - dal 12 al 24 dicembre, dalle 15 alle 20 nei giorni feriali; dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 20 i sabati, le domeniche e il 24 dicembre. Le giornate complessive di apertura saranno dodici. Potranno partecipare tutte le imprese aventi sede in provincia di Udine - a eccezione di quanto previsto per le imprese provenienti da Stiria e Carinzia - e, entro un massimo del 10%

dei posti disponibili, imprese aventi sede fuori della provincia di Udine che intendano vendere merci e servizi o somministrare cibi e bevande. Potranno anche partecipare associazioni o consorzi di produttori, purché abilitati all'esercizio di attività commerciale. La domanda dovrà essere presentata alla Camera di commercio a partire dal 20 settembre ed entro il 20 ottobre. Se il numero delle imprese che inoltreranno la domanda nei termini dovesse risultare esuberante rispetto ai chioschi disponibili in numero massimo di venti, per l'assegnazione si terrà conto dell'affinità della merce offerta

con lo spirito del "Mercatino di Natale" e con la connotazione friulana che si vuole dare alla manifestazione; dell'opportunità di garantire una diversificazione merceologica e un'adeguata rappresentanza dell'artigianato friulano - tradizionale -, cui sarà riservato il 20% almeno dei chioschi disponibili; a parità di punteggio si terrà conto dell'ordine cronologico di presentazione della domanda di partecipazione. Alle imprese provenienti dalle regioni austriache (Stiria e Carinzia), la cui presenza è stata sollecitata dalla Camera di commercio, sarà riservato il 20% dei chioschi disponibili.

Attualità

Dal 4 al 7 ottobre con Friuli Doc e con la Camera di commercio...

Piazza San Giacomo diventa la "capitale" della polenta friulana



Torna alla grande Friuli Doc, la manifestazione che porterà a Udine decine di migliaia di appassionati e curiosi con i suoi stand enogastronomici e dell'artigianato friulano. Una manifestazione che impegna molti soggetti: dal Comune di Udine alle associazioni di categoria e che vede fortemente impegnata anche la Camera di commercio di Udine che quest'anno propone - concentrando in piazza San Giacomo - un programma di attrazioni enogastronomiche con l'obiettivo di far diventare la piazza, nell'ambito della manifestazione, un punto di riferimento all'insegna della tradizione, della friulanità, dell'incontro e dell'amicizia con realtà gastronomiche di altre regioni italiane. Ricchissimo il programma che sintetizziamo. **Mercoledì 3 ottobre alle 20** anteprima di Friuli Doc con inaugurazione dell'allestimento e dell'illuminazione della piazza. Seguirà "al ven e nus tente", cena (su invito) in tema di polenta offerta dalla Camera di commercio alle categorie economiche.

Giovedì 4 ottobre alle 18 apertura dell'eno-teca, dei chioschi dei prodotti tipici e delle specialità gastronomiche. **Alle 19 polenta e frico**. I "Polentars di Verzegnis" incontrano i cuochi del Gruppo Cuochi Concorsi per realizzare insieme un "frico gigante" e una polenta da Guinness. La Confraternita della Polenta nominerà "Confratelli ad Honorem" i Polentars ed alcune personalità udinesi. **Alle 21 spettacolo musicale**. **Venerdì 5 ottobre**. **Alle 11** apertura

enoteca, dei chioschi dei prodotti tipici e del specialità gastronomiche. **Alle 19.30 polenta e baccalà**. I "Polentars di Verzegnis" incontrano le Ladies



Chef della FIC per una colossale polenta da sposare ad un originale "baccalà alla friulana". **Alle 21 spettacolo musicale**.

Sabato 6 ottobre alle 11 apertura dell'eno-teca, dei chioschi dei prodotti tipici e delle specialità gastronomiche. **Alle 17** presentazione della guida Vacanze "Friuli - Udine e la sua provincia" realizzata dal Touring Club Italiano con la collaborazione della Camera di commercio di Udine; **alle 19.30 "Sabato trippa": la Confraternita della trippa di Moncalieri (Torino) e la "Trippa 'd Muncale"** preparano in piazza una "trippata" gigante. Con l'occasione verrà celebrato il gemellaggio tra la Confraternita della trippa e la Confraternita della polenta friulana. **Alle 21 spettacolo musicale con Dario Zampa**.

Domenica 7 ottobre alle 11 apertura dell'eno-teca, dei chioschi prodotti tipici e delle specialità gastronomiche. **Alle 12.30 "polenta e tocjo":**

i Polentars di Verzegnis presentano la loro terza e ultima polenta gigante dell'edizione 2001 di Friuli Doc. In abbinamento, il "tocjo", ovvero lo spezzatino presentato da dieci osterie della provincia di Udine. Alle 13 una giuria di esperti assaggerà il "tocjo" delle dieci osterie per l'assegnazione del 1° trofeo "polenta e tocjo" sponsorizzato dal Comitato Friulano Difesa Osterie e dalla Confraternita della Polenta Friulana. **Alle 17 "cent metros di... salamp furlan":** un salame friulano da Guinness, realizzato con la collaborazione del Gruppo Macellai dell'Ascom di Udine verrà venduto "a misura" anziché a peso. **Alle 21** spettacolo musicale.



E intanto a Cussignacco un anticipo della festa ottobrino



Cecotti, Turco e Tavoschi

Venerdì 24 agosto si è tenuta alla presenza del sindaco di Udine Cecotti presso il parco festeggiamenti di Cussignacco la prima edi-

zione di "Assaggio di Friuli Doc". Aspettando la grande kermesse di Udine (dal 4 al 7 ottobre), si sono voluti ricreare "in miniatura" il clima e l'at-

mosfera delle tradizioni friulane con la collaborazione dell'amministrazione comunale, del Consorzio Prosciutto di San Daniele, del Consorzio Montasio, del Consorzio Gubane, del Comitato Gelatai e di Friultrota. Per l'occasione, sono stati proposti al pubblico piatti tipici della tradizione friulana come minestrone di orzo e fagioli, vari tipi di frittata, salsiccia al vino, frico e salame, il tutto accompagnato dai vini dei produttori locali. Accanto ai dolci tipici come Gubana e Strucchi, il Consorzio del

Ramandolo ha offerto ai presenti un assaggio del proprio prodotto. A conclusione della serata, il Comitato Gelatai ha proposto un sorbetto alla friulana "inventato" per l'occasione.

Il vicesindaco Italo Tavoschi, per l'occasione, ha consegnato una targa ricordo alla famiglia Cossio, fabbri artigiani da oltre 120 anni. Inoltre, riconoscimenti sono stati consegnati al Presidente del Comitato Festeggiamenti Massimo Turco e al personale delle cucine per l'impegno e l'organizzazione dimostrati.

PMI al microscopio

La società leader in regione nella consulenza ha superato quota 50 aziende certificate

Orga Nordest, garanzia di qualità per le aziende che si certificano

di Marco Ballico

“L'imprenditore friulano cura sempre molto la soddisfazione del cliente, sa lavorare bene per fare un prodotto ottimo. E', sotto il profilo dell'introduzione dei sistemi di qualità, vicino all'Europa, molto più dei colleghi di altre regioni italiane”. L'ingegner Pierluigi Malinverni, presidente di Orga Nordest, società leader in regione nel settore dell'assistenza allo sviluppo di sistemi aziendali per la gestione della qualità (ma che opera anche nelle aree della formazione e della ricerca e selezione del personale), e del gruppo Orga, ospite a Palazzo Torriani, sede dell'Assindustria friulana, lo scorso 19 luglio, per festeggiare le prime 50 aziende certificate in regione, non lo dice per dovere di cortesia. “Ne sono convinto - aggiunge - per esperienza diretta. In Friuli ho sempre lavorato in modo particolarmente soddisfacente: qui, soprattutto nel settore agroalimentare, ho constatato che il comportamento delle aziende era il migliore possibile in fatto di qualità e ne era la miglior prova il basso li-

vello di lamentele da parte dei clienti. Partendo da una base già buona, sono sempre bastati piccoli ritocchi al sistema per raggiungere l'eccellenza”.

Un'osservazione confermata anche dalle parole del vicepresidente dell'Assindustria, Gabriele Drigo, che, nel congratularsi per il traguardo raggiunto, ha evidenziato come “le aziende friulane sono sempre state conosciute per il loro modo di lavorare in qualità; mancava soltanto chi formalizzasse questa loro attitudine”. A questo ha pensato Orga Nordest, attiva in Friuli, con sede a Udine in viale Duodo, dal 1989.

“Quindici aziende certificate in collaborazione con l'Uapi”

La società, prima in assoluto (oltre che nello specifico settore dei servizi) in regione, fa parte del ristretto

gruppo di aziende italiane (174 al 30 giugno scorso) che si sono adeguate agli standard di gestione della qualità entrati in vigore con il terzo millennio. Alla soddisfazione per il traguardo raggiunto e superato delle 50 certificazioni, l'amministratore delegato di Orga Nordest, Bepi Pucciarelli, rivendicando con orgoglio l'appartenenza a pieno titolo delle imprese di servizi al sistema confindustriale (“un'appartenenza - ha detto - non sempre data per scontata, ma conquistata con importanti battaglie”), ha così potuto aggiungere anche quella dell'avvenuta approvazione, in sede di rinnovo della certificazione, del sistema di qualità di Orga Nordest secondo le nuove norme Iso 9001:2000, quelle che, sostituendo le precedenti datate 1994, costituiranno d'ora in poi il punto di riferimento per tutte le aziende.

Rispetto alla vecchia normativa del '94, quella del 2001 mostra un deciso passo in avanti. “Queste nuove norme - ha precisato il responsabile dell'area qualità Elvio Sarais -, più logiche e aderenti ai concetti di ge-



Da sinistra Iannece, Sarais, Drigo e Malinverni

stione aziendale, sono più mirate all'efficacia del sistema qualità rispetto alla sua conformità, vale a dire che per ottenere oggi la certificazione non basta applicare il sistema solo dal punto di vista formale, ma è necessario che vi sia effettiva corrispondenza tra la qualità prodotta e la soddisfazione del cliente: questo, tra l'altro, è uno dei punti fondamentali al momento della verifica del valutatore. For-

malmente, tutto risulta più semplice e così, al minor peso dato agli aspetti documentali, si affianca conseguentemente un aumento di concretezza”. Pucciarelli ha poi ricordato che molte delle aziende che hanno ottenuto la certificazione di qualità - 15 per ora, ma ne sono in arrivo molte altre - sono artigiane e piccole imprese e l'importante traguardo è stato raggiunto grazie a una proficua collaborazione con

l'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine, presente alla conferenza stampa con il coordinatore di Confartigianato Servizi Sandro Caporale. Come sua tradizione, Orga, senza rischiare di far pagare al cliente eventuali errori, ha fatto da cavia e superato l'esame. Ora, forti di questa importante garanzia, varie aziende del Friuli applicano il nuovo sistema.

Anche il presidente di Orga a Udine per festeggiare la società friulana

“Fate bene e fatelo sapere a tutti”

Orga Nordest ha festeggiato le sue prime 50 aziende certificate in Friuli-Venezia Giulia, ma il motore dell'azienda non ha certo rallentato i ritmi. Quel numero, infatti, era già ampiamente superato il giorno stesso della celebrazione a Palazzo Torriani. “Le aziende certificate da Orga Nordest

sono in realtà una sessantina - ha precisato l'amministratore delegato Bepi Pucciarelli -, nell'attesa che l'ingegner Pierluigi Malinverni, il nostro presidente, potesse essere presente a Udine anche per celebrare i suoi cinquant'anni di attività professionale, il numero si è incrementato”. Il superamento di quota 50 si

deve agli ultimi ingressi: le certificazioni del 2001 sono state 17. Si va dalle imprese edili a quelle di trasporti, dai mobili agli impianti elettrici, fino a biscottifici, prosciuttifici e salumifici. Non esiste, tuttavia, un settore prevalente, perché in generale, nell'ultimo decennio - come hanno concordato tutti i presenti nella sede

dell'Assindustria udinese -, le aziende friulane hanno dimostrato di essere particolarmente attente al miglioramento della qualità, quasi a rispettare alla lettera lo slogan regalato loro dall'ingegner Malinverni alla fine del 1989, al momento della nascita della società: “Fate bene - disse - e fatelo sapere”.

A far crescere ulteriormente questa mentalità ha pensato Orga Nordest che, con il suo credo aziendale, ha insegnato a tanti imprenditori friulani a mettere il cliente davanti a tutto. “Quando c'è una tecnica nuova - spiega Malinverni -, la cavia non deve mai essere il cliente, ma la stessa società di consulenza. Orga è sempre stata in prima fila a sperimentare le novità e

“Targa d'oro per i 50 anni di lavoro dell'ingegner Malinverni”

ad affrontare tutti i rischi connessi”.

Tra le varie iniziative avviate dalla società in materia di qualità, ha infine ricordato il Carmine Iannece, il capo della sezione società di management nell'ambito del gruppo servizi di Assindustria, ce n'è una che interessa una dozzina di imprese edili aderenti all'Assindustria friulana.

“La stiamo portando avanti - ha detto Iannece - assieme ad altre due società di consulenza: si tratta di una prima forma di collaborazione in questo settore, dove in altri momenti ci si sente in forte concorrenza. Credo che per la fine dell'anno porteremo a certificazione questo gruppo di aziende”.

Profilo d'impresa

La società di consulenza Orga Nordest Srl, leader in regione nel settore dell'assistenza allo sviluppo di sistemi aziendali per la gestione della qualità, fa parte del gruppo Orga di Milano, noto da oltre 70 anni nel mondo della consulenza direzionale, che detiene il 52% del capitale sociale. Presidente è l'ingegner Pierluigi Malinverni, amministratore delegato Bepi Pucciarelli. Del consiglio di amministrazione fanno parte anche Vittorino Ranghino, Enea Valent ed Elvio Sarais. Orga Nordest, con sede a Udine in viale Duodo 98, è nata nel 1989. La società, che opera nell'ambito di un sistema di assicurazione di qualità certificato secondo le norme Uni En Iso 9001:2000, oggi conta su una ventina di consulenti a tempo pieno; nel campo dell'assicurazione di qualità collaborano 9 consulenti senior e 4 junior. In presenza di problematiche particolari, Orga Nordest può avvalersi di risorse provenienti da altre società del gruppo o di professionisti con cui intrattiene consolidati rapporti di collaborazione. Dal 1994 a quest'anno, ha certificato una sessantina di aziende.



PMI al microscopio

Ha ottenuto la certificazione Uni En Iso 9001 lo scorso febbraio

Sitel, l'azienda che firma i sistemi di sicurezza

di Francesca Pelessoni

Due prodotti "simbolo". La professionalità innanzi tutto. E la garanzia che il cliente sarà assistito da personale qualificato 365 giorni l'anno, 24 ore su 24. Punta decisamente sulla qualità dei servizi la Sitel di Delio Cecino, azienda all'avanguardia nella realizzazione di sistemi di sicurezza, che ha ottenuto la certificazione Uni En Iso 9001 nel febbraio di quest'anno. "L'arma vincente per noi è sempre stata la qualità: prima nei prodotti, poi nei servizi, adesso anche attraverso la certificazione - spiega il titolare -. Ci siamo sempre mossi in questo senso. La certificazione garantisce al nostro cliente un rapporto chiaro. Quello che diamo è esattamente quello che abbiamo promesso".

La Sitel realizza da vent'anni sistemi di sicurezza, impianti di rilevazione e spegnimento incendi, impianti antintrusione (protezione beni e persone), televisione a circuito chiuso, sistemi di

"Assicura la progettazione, realizzazione e manutenzione dell'impianto"

controllo-accessi, di telegestione e di chiamate per strutture ospedaliere. Al fine di mantenere la funzionalità nel tempo dei propri impianti, l'azienda offre la garanzia dei ricambi per almeno dieci anni. "Proporiamo tecnologia per il

futuro e tutela per quello che è stato fatto in passato - prosegue Delio Cecino -. I benefici di un sistema di sicurezza non sono sempre immediati e quindi la maggiore garanzia per ammortizzare il costo di installazione iniziale è data dalla qualità del prodotto e del servizio post-vendita che consideriamo ormai inscindibili".

Oltre al prodotto, la Sitel fornisce al cliente un servizio completo. Soprattutto a livello di sistemi antincendio le normative obbligano a eseguire manutenzioni periodiche. Inoltre gli impianti, per il livello di precisione con cui devono operare e per le situazioni ambientali, a volte critiche, che devono affrontare, necessitano di operazioni di manutenzione periodica preventiva. Per



questo la Sitel ha istituito un servizio di manutenzione programmata e i suoi clienti dispongono di un collegamento telefonico diretto con i tecnici che possono essere contattati sempre. Un impegno notevole nei confronti del cliente e uno sforzo continuo a soddisfarne ogni più piccola esigenza.

"La nostra azienda cura tutto l'iter dell'impianto, dalla progettazione alla realizzazione e manutenzione - spiega Bruno Screm, dell'ufficio commerciale -. È in grado di fare sopralluoghi tecnici, redigere progetti, predisporre la fornitura e posa dei materiali, la programmazione degli impianti "chiavi in mano" e poi eseguire la manutenzione". Una ditta solida con personale mediamente giovane. "La filosofia aziendale è improntata a stimolare la crescita del

personale - continua Screm -. In tal modo il know how aziendale cresce nel tempo diventando sempre più un fattore determinante".

"La sicurezza è un fattore economico reale che non si esplica solo nelle situazioni contingenti - prosegue Delio Cecino -. Investire in sistemi affidabili significa tutelare il patrimonio, sviluppare l'attività aziendale, aumentare la qualità della propria immagine e garantire la presenza sul mercato. Anche il riflesso psicologico, inteso come tranquillità degli operatori data dall'adozione di certi impianti, è comunque un valore da non sottovalutare". Nell'ambito della sicurezza civile, un problema grave riguarda l'intrusione di estranei con il gas narcotizzante nelle abitazioni, nonostante la presenza dei proprietari in casa.

"Questo è un problema non solo di sicurezza dei beni, ma soprattutto di garanzia delle persone - sottolinea Cecino -. In questo caso occorre sviluppare dei sistemi di sicurezza con un'ottica diversa da quella del passato. Si possono attuare tutti i dispositivi di protezione a distanza, tramite chiamate con cellulari, ponti radio, collegamenti con istituti di vigilanza. La Sitel ha realizzato anche impianti abbinati al sistema di videocontrollo: l'integrazione dei sistemi di sicurezza (sia fisici sia elettronici) con tali impianti si rivela la migliore strategia di difesa in assoluto".

Profilo d'impresa

La Sitel di Delio Cecino ha sede a Feletto Umberto in via del Lavoro 14. Opera nel settore della sicurezza dall'inizio degli Anni 80. Si occupa di progettazione, sviluppo, fabbricazione, installazione e manutenzione di sistemi di sicurezza. I magazzini e l'ufficio operativo si trovano in una struttura di 800 mq collocata in una zona facilmente raggiungibile dallo svincolo autostradale. L'organico aziendale comprende una decina di persone suddivise tra progettisti, tecnici, commerciali e amministrativi. L'8 febbraio 2001 la Sitel ha conseguito la certificazione del sistema di qualità secondo Uni En Iso 9001 con l'Ente certificatore Dnv Italia e il supporto di Orga Nordest. Il fatturato della Sitel ha superato 1,5 miliardi, dato ormai consolidato da un paio di anni.



Occorre intervenire anche nelle strutture non solo nell'impiantistica

Investire in sicurezza è tutelare le persone

Investire in sicurezza non garantisce solo la tutela del patrimonio e la continuità dell'attività economica, ma anche un'operatività certa. Lo sanno bene i clienti che richiedono affidabilità e professionalità, caratteristiche che la Sitel mette al primo posto nella propria filosofia aziendale.

Nel 1985 la nuova normativa sulla sicurezza, dopo l'incendio

del cinema Statuto di Torino che costò la vita a quaranta persone, metteva paletti molto precisi per tutta l'attività di questo settore. Fu creata la tutela dei beni e delle persone e prese il via la messa a norma dopo aver effettuato una serie di opere legate non solo all'impiantistica, ma anche alle modifiche strutturali. "Oggi - spiega Delio Cecino -, negli edifici è

stata imposta la compartimentazione per il taglio degli incendi con strutture che offrono adeguati tempi di resistenza al fuoco. Gli studi nell'ambito della protezione, sia attiva sia passiva, hanno contribuito notevolmente alla realizzazione di ambienti sicuri, anche grazie all'adozione di una serie di leggi e normative". Pertanto il personale che opera in

questo settore deve essere sempre più qualificato e in grado di valutare prodotti e sistemi per proporre scelte adeguate. In questo senso rientra anche la scelta specifica di adottare sistemi di spegnimento a gas inerti che non sono tossici per le persone e non creano problemi di impatto ambientale. Il target della Sitel è quello dell'impresa (90% suddiviso tra pub-

blico e settore industriale, 10% privato). Gli interventi riguardano principalmente le zone del Friuli, estendendosi talvolta a livello nazionale e all'estero. La Sitel ha realizzato impianti per importanti committenti ed esterni, che, per ragioni di riservatezza che la delicatezza del settore consiglia, non sono qui indicati.

PMI al microscopio

A Cergneu, nei Colli Orientali dei Friuli

Lassù su "La Roncaia" dove la qualità non conosce fretta

di Flavia Rizzato



Cergneu, contorta pronuncia di un nome che ricorda la naturale tortuosità dei rami della vite, è un piccolo paese che ospita l'azienda vitivinicola "La Roncaia". Qui, nella zona dei Colli Orientali del Friuli, in una terra antica, dominata da castelli, tradizione enologica e moderna tecnologia si spiano con la passione per offrire ai cultori del bere un prodotto di assoluta qualità. Rari e pregiati, i vini de "La Roncaia" sono il frutto della saggezza e della cultura dell'attesa che, nel rispetto dei tempi di maturazione delle

uve e nell'accurata vinificazione, costituiscono la "filosofia" di questa piccola e giovane azienda. Ventidue ettari di vigneti - curati con attenzione dal-

"Un enologo ungherese nella cantina friulana"

l'agronomo Francesco Fogolin in una lunga e impegnativa opera di diradamento delle viti per favorirne una bassissima resa - costituiscono il punto di par-

tenza di un processo che, dalla raccolta del primo grappolo, si conclude con il rituale assaggio della prima bottiglia. Nove i vitigni coltivati: Refosco, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tazzelenghe, Chardonnay, Sauvignon Blanc e naturalmente Ramandolo e Picolit.

In cantina, sotto la guida dell'indiscussa autorità dell'enologo ungherese Tibor Gal e dell'enotecnico Massimo Vidoni, l'uva, accuratamente selezionata già al momento della vendemmia, fermenta a temperatura controllata in tonneau di rovere francese con una macerazione di oltre 30 giorni, per catturare ogni aroma e profumo, preziosa eredità del frutto maturo. In seguito il vino si affina nelle cinquecento barrique arricchendosi delle preziose essenze del legno. La consapevolezza che l'eccellente qualità non è sempre raggiungibile sottolinea una serietà e un impegno rari di cui gli uomini de "La Roncaia" vanno giustamente orgogliosi: in nessun caso le esigenze economiche giustificano l'uscita di un vino non all'altezza. Cura e raffinatezza si esprimono così in ogni bottiglia: in cantina, circondati dalle placide barrique, il cerimoniale dell'assaggio soddisfa odorato, gusto e vista in un ambiente reso ancor più suggestivo dalle grandi tele di Isabella Pers.

Ecco i magnifici "otto" prodotti dell'azienda

Sotto la guida di Massimo Vidoni, comincia un viaggio affascinante alla scoperta dei magnifici otto prodotti della Casa. Un viaggio fatto di sensazioni, emozioni e rimandi a un universo, quello del vino, che, nel suo linguaggio tecnico fatto di colori, profumi e sapori, ripaga fatica e trepidazione con un'assoluta e insindacabile struttura. Quella stessa struttura che, ottimamente equilibrata fra legno e acidità, esprime con il suo vellutato e caldo sapore il Gheppio, vino rosso granato, carico di riflessi violacei, dal profumo molto intenso di mora e frutti di bosco, il primo degli otto fratelli.

Quattro sono le uve che danno vita a questo vino: Merlot, nella proporzione del 40%, Refosco, 30%, Cabernet franc e Cabernet sauvignon per il restante 30%, provenienti dai vigneti siti tra Cergneu e Attimis nella Docg Ramandolo. La vendemmia dei grappoli si svolge in tempi diversi, tra l'inizio e la fine di ottobre, quando i frutti di ogni uva hanno raggiunto un livello di maturazione ottimale. La fermentazione avviene sulle vinacce in tini tronconi di rovere francese per oltre trenta giorni, seguita da una lenta maturazione di oltre 18 mesi in barrique nuove. Il Gheppio matura poi in bottiglia per altri sei mesi. E ancora, tra i grandi rossi prodotti da "La Roncaia", il Fusco sicuramente esprime al meglio tutta la tipicità e le caratteristiche delle uve regionali. Creato da un

viaggio originale composto da 30% di Merlot, 50% di Cabernet franc, 10% di Refosco e 10% di Tazzelenghe, questo vino dal profumo elegante, fragrante e persistente si caratterizza per l'armonia di gusto dolcemente tannico in cui prevalgono il corpo del Cabernet franc e la morbidezza del Merlot.

Eclisse è invece il nome di un vino bianco, adatto ai lunghi invecchiamenti. Proviene da uve selezionate nel vigneto Angorie, dove la scelta di una resa molto bassa per ettaro va a tutto vantaggio della qualità. Composto da un 95% di Sauvignon blanc e un 5% di Picolit, l'Eclisse è un viaggio di alta classe, dal colore giallo paglierino e dal profumo fruttato, molto intenso. Dotato di una buona acidità ma con una rotondità e una persistenza molto pronunciate, questo bianco aristocratico si compone di uve vendemmiate separatamente: quelle di Picolit ricevono una debole sfogliatura in inaiatura al fine di ottenere l'appassimento in pianta. Solo a primavera, dopo che i rigori invernali hanno agito da filtro naturale, si compie l'unione dei vini che matureranno in bottiglia, in perfetta simbiosi, per almeno quattro mesi. Dai vigneti di Angorie provengono anche le uve dello Chardonnay, vinificato in purezza, la cui vendemmia si effettua verso la fine di settembre. Pigiato e macerato a freddo, il vino è impreziosito da lieviti selezionati e lasciato fermentare in barrique di rovere francese. Dopo un pe-

riodo di bottonnage giornaliero, lo Chardonnay riposa fino al primo travaso di primavera inoltrata per ritornare in barrique fino al successivo travaso d'autunno. Solo a questo punto il vino viene imbottigliato per subire un ulteriore affinamento di quattro mesi. Vino di notevole corpo, supportato da una buona acidità, lo Chardonnay "La Roncaia" possiede un sentore di seta e vaniglia, mentre il profumo intenso e aromatico ricorda la crosta di pane e la mela cotta. Classico tra i rossi, il Merlot offre gli inconfondibili e generosi aromi delle migliori uve Merlot friulane. La fermentazione avviene in tini di rovere francese e, dopo una lunga macerazione e un doppio travaso, il vino passa in barrique dove ma-



stesse botticelle. La vinificazione del Cabernet sauvignon avviene, per esigenza di neutralità organolettica, in acciaio inox ed è completata da un affinamento in barrique per almeno dodici mesi per consentire al vino di esprimere con decisione i suoi aromi migliori. Di colore rosso granato carico, questo Cabernet sauvignon possiede un profumo molto intenso, vinoso, di mora e frutti di bosco, e un sapore potente, molto persistente, caldo e tenero, tannico ma non aggressivo. Particolari attenzioni sono riservate a due tipici vini friulani, apprezzati da sempre e conosciuti in tutto il mondo: il Ramandolo e il Picolit. Il primo, apripista dei Docg friulani da questa vendemmia, battezza l'omonima sottozona dei Colli

di appassimento de "La Roncaia" per oltre otto settimane. Quindi l'uva viene vinificata a freddo e con l'aggiunta di lieviti selezionati fermenta in barrique con bottonnage giornaliero per due mesi. L'imbottigliamento avviene in estate inoltrata, e nel vetro completa il suo affinamento per almeno quattro o cinque mesi. Il Ramandolo è un vino dal colore dorato, con profumi di frutta secca che ben si accompagna al Montasio stravecchio per il suo sapore generoso, sapido, complesso ma mai stucchevole, con sapori vivi e rotondi. Ricercatissimo, raro e dal passato illustre, il Picolit si produce nell'unico vigneto sulle colline di Attimis ed è allevato a guyot con rese ridottissime. Dopo un prolungato appassimento sulla pianta, le uve vengono selezionate e raccolte a mano, deposte in cassette e lasciate appassire ancora per otto settimane nell'apposita sala. Il mosto viene pigiato e pressato in modo soffice e fermenta parte in inox con lieviti selezionati e parte in barrique di rovere francese. A fine estate, dopo una lenta fermentazione, il Picolit è pronto per l'imbottigliamento. Dopo quattro mesi, gusto, aromi e profumi avranno raggiunto l'eccellenza e da un piccolo specchio di colore giallo albicocca si sprigioneranno persistenti profumi di frutta e fiori mentre, nell'incontro con il palato, un sapore pieno, potente e vellutato, generoso, fresco e vivo esploderà in tutto il suo.

Orientali del Friuli ed è un vino che esige cure eccezionali: le uve si vendemmano tardi poiché è necessario che appassiscano sulla pianta e si raccolgono a mano. Le cassette, di un peso che non supera mai i quattro chili, si asciugano ulteriormente nella sala

Profilo d'impresa

Cantina "La Roncaia", via Verdi, 26, Cergneu frazione di Nimis - Udine, telefono 0432790280 fax 0432797900.

Referente per le visite: Massimo Vidoni. **Enologo:** Gal Tibor. **Responsabile vendite:** Sergio Zoccolo. **Agronomo:** Francesco Fogolin.

Collaboratori: Paolo e Luca.

Ospitalità massima: 35 persone. **Orario apertura:** da lunedì a venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 13.30 alle 17.30. **Sabato dalle 9 alle 12.**

PMI al microscopio

La società, premiata dalla Cciaa, fattura oggi 15 miliardi

Precasa, flessibilità e agilità le marce in più della cooperativa

di Francesca Pelessoni

È rinata, dopo il sofferto epilogo della Pre Casa Spa, grazie alla volontà e alla tenacia di coloro che non volevano veder svanire trent'anni di lavoro e di esperienza maturata da un'azienda leader nel settore della prefabbricazione. La Cooperativa Precasa nasce appunto nel 1985 dal fallimento dell'omonima Spa, costretta a chiudere i battenti. L'allora direttore tecnico, il geometra Fabio Zacchi, riunisce intorno a sé undici soci e assume la presidenza della società cooperativa a responsabilità limitata. Nel 1987 segue l'acquisto dell'impianto della società Burdan Spa, azienda di Pradamano proprietà dell'ex titolare della Pre Casa Spa e ora secondo polo produttivo della cooperativa. L'attività riprende in fretta: ricominciano ad arrivare le commesse e si gettano le basi per una rinascita economica e produt-

tiva. Il fatturato del primo anno di attività, nella nuova veste cooperativa, fu di oltre un miliardo e ora ha raggiunto i quindici miliardi.

“La marcia in più rispetto ad altre imprese del nostro settore - spiega Fabio Zacchi - è quella di costruire prefabbricati

“La mancanza di manodopera penalizza il nostro settore”

di dimensioni anche modeste. Altre ditte non si occupano di capannoni di 600-700 metri quadrati, preferendo interventi più grandi. La nostra esperienza di progettazione, la flessibilità in produzione e la libertà da schemi e moduli rigidi ci per-

mettono di realizzare edifici con un'ampia gamma di dimensioni e di concezione architettonica anche complessa”.

La Cooperativa Precasa produce capannoni a tetto piano, a tetto con capriate a doppia pendenza e a tetto con travi a canale. Quest'ultimo tipo è molto diffuso nel Trevigiano e la Precasa lo ha importato per prima in Friuli nel 1987. “Inizialmente abbiamo avuto difficoltà a introdurlo qui perché c'era un po' di scetticismo - prosegue Zacchi -, ma dopo le reticenze iniziali ha incontrato il favore dei clienti”. Il tetto con travi a canale, detto anche a “Y”, è, infatti, più leggero degli altri, richiede fondazioni di dimensioni più contenute ed è la struttura più economica sul mercato. Il manufatto non ha problemi di stabilità ed è dimensionato per ottenere una resistenza (R) al fuoco di 60'



(sessanta primi). Con le altre tipologie si può raggiungere la resistenza di 90' e di 120'. I prefabbricati prodotti sono trasportati e montati dalla cooperativa con proprio personale e completati con opere accessorie quali manti di impermeabiliz-

zazione, lattonerie e siliconature. A differenza di altri prefabbricatori della regione che offrono la stessa produzione standard del settore, la Precasa produce anche manufatti diversi per la realizzazione di pontili fissi e galleggianti e altre opere marittime, moduli per la realizzazione di strutture per impianti ittici e gradoni per campi sportivi. Nell'attività della cooperativa i trasporti incidono notevolmente sui costi a causa del peso e dell'ingombro dei manufatti in calcestruzzo. La maggior parte della clientela è quindi regionale, soprattutto della zona di San Giovanni al Natisone e del Manzanese, con l'eccezione di alcuni clienti in Veneto. “Le strutture che si producono di più in Friuli sono quelle con copertura a “Y” e a capriata - sottolinea il geometra Zacchi -. Meno richiesto è invece il tetto a copertura piana che è più costoso delle altre tipologie”. Negli ultimi due anni c'è stato un boom nella prefabbricazione e il lavoro per la Precasa è andato aumentando. Le commissioni arrivano già fino al luglio del 2002. “Più di così non riusciamo a produrre e per aumentare la produttività bisognerebbe ampliarsi - prosegue Fabio Zacchi -, anche se non è così semplice. Ci sono molti problemi di risolvere: dalla ricerca di nuove tipologie produttive alla ricerca di nuovi mercati. Il mercato sloveno, pur se ha prezzi più alti, non è ancora disponibile, quindi non ci resta che concentrarci su quello regionale. In Friuli-Venezia Giulia - dice ancora Zacchi - ci sono ancora molte aziende sottodimensionate, in particolare nel settore dello stoccaggio. Speriamo si creino

i presupposti per nuove iniziative imprenditoriali”. Un altro problema molto sentito e di difficile soluzione è quello della mancanza di manodopera. “Noi oggi lavoriamo integrando la carenza di personale con squadre provenienti quasi esclusivamente dall'Italia meridionale - spiega Zacchi -. Nonostante le difficoltà, continuiamo comunque a cercare idee che possano creare nuove prospettive, nuove strade verso cui orientare la nostra produzione”. In un'ottica di costante miglioramento e ricerca della qualità da offrire al cliente, la Cooperativa Precasa ha avviato le procedure per ottenere la Certificazione Uni En Iso 9001, tappa che dovrebbe essere raggiunta entro l'estate del 2002.



In collaborazione con l'Università di Trieste

Specializzata in “case per pesci”

La Pre Casa, quando era ancora una Spa, produceva case di abitazione civile. Oggi la Cooperativa ha abbandonato quel settore, in compenso però si sta dedicando alla costruzione di originali “case per i pesci”. “Spiego subito di cosa si tratta - puntualizza Fabio Zacchi -. Agli inizi dell'attività della cooperativa abbiamo incontrato un biologo che si interessava di biologia marina e soprattutto di maricoltura. Grazie a lui siamo venuti a conoscenza di alcuni studi che riguardavano un interessante progetto: creare i presupposti affinché il pesce, piuttosto che vagare nel mare, si concentrasse e si riproducesse in determinati punti”. La Precasa ha quindi idea-

to e prodotto delle strutture che attualmente sono immerse presso il dosso di Santa Croce, dove l'Università di Trieste ha un laboratorio di biologia marina. Questi elementi sono serviti per monitorare le acque e capire se le “case” (blocchi di calcestruzzo aperti con degli oblò) servono effettivamente ad attirare e a rendere stanziale la presenza del pesce. “Ultimamente abbiamo realizzato dei blocchi con altri elementi aggregati, per esempio tubi in plastica - prosegue Zacchi -. Una volta messi in acqua, si ricoprono di alghe e si trasformano in una sorta di bosco. Quando il pesce entra in queste strutture si sente protetto e crea un suo habitat”. Le ricerche sono por-

tate avanti dalla Hydrores e l'esperimento sta dando risultati ottimi. I moduli sono stati collocati nel mare con criteri precisi: il laboratorio di biologia marina prosegue da anni gli studi per creare delle zone protette dalle correnti, cerchi grandissimi dal diametro di centinaia di metri, in cui il pesce si fermi, prolifici e venga pescato. Insomma, una maricoltura alterna-

tiva, intesa come equilibrata e non intensivo sfruttamento delle risorse ittiche. “Questo è un progetto che si proietta molto nel futuro - conclude Zacchi -. Probabilmente le sperimentazioni andranno avanti per decine di anni, ma noi della Precasa siamo forse l'unica ditta di prefabbricazione che guarda con interesse a questo settore”.



Profilo d'impresa

La Cooperativa Precasa ha sede e stabilimento a Fiumicello in Via Nazionale 9. Un altro stabilimento si trova a Pradamano in Via Cussignacco 67. La Precasa produce capannoni industriali, commerciali e agricoli in calcestruzzo, edilizia prefabbricata civile e sociale, solai precompressi, pali precompressi per agricoltura. Si estende su una superficie di circa 70.000 mq di terreno e 14.000 mq coperti dedicati alla produzione. È una società cooperativa a responsabilità limitata che conta quattordici soci e in totale settanta dipendenti tra operai e impiegati. Il fatturato annuo attualmente è di circa 15 miliardi. Il sito Internet della cooperativa è www.precasa.it.

PMI al microscopio

E' un piccolo "Fauchon" friulano dove fare shopping tra 1.760 perle di gastronomia

E' a San Daniele del Friuli la boutique dell'alimentare

di Elisabetta Pozzetto



Aldo Garlatti

È un piccolo "Fauchon" friulano dove fare shopping tra millesecentosessanta perle di gastronomia, friulane, italiane e internazionali.

E, del resto, Aldo Garlatti è consapevole di seguire le orme del celebre

negozio di gastronomia parigino, tanto da aver chiamato la sua rivendita per palati fini "La boutique dell'alimentare". L'alimentare che si affaccia su piazza Vittorio Emanuele, il salotto di San Daniele, può in effetti vantare come ogni boutique

di riguardo forniture a clientela di rango. E' dal 1938, infatti, che i fratelli Garlatti, papà e zio dell'attuale titolare, succedettero ai Florida, famosi per essere i fornitori del celebre insaccato presso la casa reale e gli alti prelati dello Stato pontificio.

Allora i "forzieri" riempiti dai proventi delle vendite del prosciutto fruttavano tanto che i Florida, ricchi esercenti, erano anche famosi per la loro attività di cambiavalute. Aldo e Antonio Garlatti furono successori di tutto rispetto, tanto da lasciare ad Aldo "junior" una piccola miniera. Così, a 10 anni, Aldo Garlatti non si è sottratto al suo destino di "garzone con prospettiva di carriera". "Impilavo certe pile di sapone a nido d'ape - ricorda Garlatti divertito -: serviva per fare seccare le saponette. In quella volta in negozio si vendeva di tutto".

Da garzone a titolare, così si andò avanti fino agli Anni 70. "Erano i tempi del terremoto - prosegue Garlatti -, vivevo dentro una roulotte e meditavo di cambiare quel negozio. Cercavo un'idea per personalizzarlo, per renderlo mio. Nel '85 ecco il taglio del nastro di un

alimentari-salotto. Per quegli anni un grosso investimento e una piccola rivoluzione. Fu un arredatore a progettare il bancone a U in legno massiccio e mattoni: uno stile rustico di lusso, con nicchie destinate ad accogliere prodotti eccellenti.

"Feci bene - commenta Garlatti - in quella volta a prevedere che sarebbero arrivati tempi cupi per gli alimentari senza identità e qualità, strozzati dall'avanzata dei supermarket e dei centri commerciali con vasta scelta. Volli allora che l'ambiente trasmettesse il concetto di qualità che caratterizzava la mia offerta merceologica".

Non basta. Quattro anni fa, poco distante dal negozio di piazza Vittorio Emanuele, ecco che si realizza anche l'altro "capriccio" del signor Garlatti: una "show room" destinato a essere spazio espositivo e accogliente locale ove "passare momenti di serenità con gli amici clienti" in occasione di appuntamenti di degustazione.

"Ne faccio circa quattro l'anno - spiega il titolare della boutique - per presentare vini, oli, aceti. Sono anche il mio veicolo pubblicitario preferito



perché non credo molto nelle inserzioni sui giornali. Molto meglio un bel invito personale in stile provare per credere". E tra un assaggio e l'altro, il signor Garlatti ha anche modo di mostrare le sue famose composizioni regalo. Cestini, cassette in legno, borse in iuta, cassette da spedizioni, ceramiche e taglieri sono pronti per raccogliere le golosità che poi il signor Garlatti spedisce in tutto il mondo. "Tutte personalizzate: uno prende la scatola e poi la riempie a piacere. Ho tanti clienti privati e aziende. Il regalo gastronomico è sempre graditissimo in ogni occasione, per un compleanno, un invito a cena, una ricorrenza".

Ma di quale livello è la clientela della boutique? "Medio-alto - rivela -: l'80% dei miei prodotti sono voluttuari. Uno se deve fare la spesa della settimana non viene qui. Moltissimi clienti sono stranieri e tanti provengono da varie zone del Friuli". C'è chi arriva per fare scorta di marmellate inglesi "Fortum and Mason", e chi invece - austriaci per lo più - si lascia attrarre dai prodotti friulani. Come accontentarli? "Bisogna cercare sempre di incuriosirli - afferma convinto il signor Garlatti -: i gourmet, infondo, sono dei modaioli. Adesso vanno molto le grappe, per esempio, e allora bisogna cercare di avere molta offer-

ta di distillati e di grande qualità".

Ma per incuriosirli l'esercente sandanielese mette in opera anche i suoi "creativi". Stefano, uno dei suoi collaboratori assieme a Sonia, è particolarmente abile come vetrinista. I fasci di fiori freschi che riempiono la boutique del signor Garlatti fanno il resto. Una passione per l'alimentare che la Camera di commercio di Udine ha premiato recentemente, insignendo Aldo Garlatti del premio per l'innovazione due anni fa.

E la concorrenza? "La selezione è già stata fatta - risponde con una certa serenità Garlatti -: ora cerchiamo di mantenere il nostro standard di qualità e di avere sempre idee nuove per "ingolosire" i clienti".

Profilo d'impresa

Proprietario della Boutique dell'alimentare è Aldo Garlatti. La sede è in piazza Vittorio Emanuele a San Daniele del Friuli. La show room è in via Ciro Varmo di Pers 10, sempre a San Daniele del Friuli. L'offerta merceologica è di 1.760 tra formaggi, salumi, dolci, prodotti da forno, vini proposta su una superficie di 100 mq di negozio e 120 di show room. I dipendenti sono due.

Un portale per vendere leccornie ai clienti lontani

Un clic per far venire l'acquolina

Cliccate www.boutiquealimentare.com e non potete non farvi ingolosire dalle proposte che lo staff del signor Garlatti ha messo in linea per la sua clientela. Aggiornato anche sul fronte dei nuovi mezzi di comunicazione e vendita, Aldo Garlatti ha inaugurato da poco un portale per la sua "Boutique dell'alimentare".

"Ma non è un sistema per vendere on-line - spiega l'esercente sandanielese -: piuttosto è un modo per incuriosire e per tenere un rapporto con la clientela.

Non ho messo in catalogo tutti i 1.760 prodotti del mio negozio con i prezzi, c'è però la descrizione di chi siamo e di qual è la nostra offerta. Poi, se qualcuno chiama o ci

scrive, siamo pronti a inviare tutte le informazioni".

Un link strategico è dedicato alle specialità friulane, i formaggi (latteria, Montasio

della Val Canale, ricotta affumicata, solo per citarne alcuni), i salumi (prosciutto, of course, salami, coppa, spek affumicato) e vini (proposta di ottime

bottiglie locali con le piccole produzioni della regione, il Refozzo, il Verduzzo, lo Schioppettino e il Piccolit), le grappe e i dolci.



Attualità

Cinquemila articoli esposti da 200 aziende fra l'8 e l'11 settembre in Fiera

Salone internazionale della sedia: l'economia frena, il distretto tiene

di Alessandra Ceschia



“**P**er celebrare il quarto di secolo la Fiera di Udine si è fatta più grande”: con queste parole il commissario straordinario Gabriella Zontone ha dato il via al 25° Salone internazionale della sedia, che fra l'8 e l'11 settembre ha aperto i battenti al quartiere fieristico di Torreano di Martignacco. Arricchita dal padiglione numero 6, realizzato con taglio avveniristico in tempo record con 6.400 milioni di investimento, l'edizione 2001 ha esposto 5 mila articoli

su una superficie di 10 mila metri quadrati: sedie, poltroncine, ma anche tavoli e scrivanie introdotti sul mercato da 200 espositori. Il Salone, avviato in un clima di frenata dell'economia inserita nella stagnazione dei mercati americani ed europei, ha voluto presentare un Distretto delle sedie che tiene e che, come ha detto il presidente di Promosedia Fabrizio Mansutti, "ha continuato a produrre nei mesi scorsi senza farsi sottrarre quote di mercato".

Per sostenere il comparto,

però, ha segnalato Enrico Bertossi presidente della Camera di commercio, "è necessario realizzare infrastrutture adeguate, investire in ricerca, marketing e marchio di qualità".

Di strada il prodotto sedia ne ha fatta tanta dal 1977, quando il Salone fu avviato da un gruppo di imprenditori del "Triangolo d'oro". Vi aderirono 89 espositori e affluirono 540 operatori. Poi il Salone della sedia è divenuto internazionale di nome e di fatto, reclutando 14.700 visitatori nell'edizione 2000 e

mantenendo il passo nel 2001. Buyer, architetti, designer, contractor, operatori e una settantina di giornalisti provenienti da tutto il mondo hanno affollato il quartiere fieristico, le presenze più consistenti hanno fatto capo ad Austria, Belgio, Francia, Germania, Gran Bretagna, Grecia, Paesi Bassi, Spagna, Usa e, naturalmente Italia. In ascesa il numero dei visitatori provenienti da Arabia Saudita, Canada, Danimarca, Emirati Arabi, Estonia, Finlandia, Giappone, Hong Kong, India, Israele, Lettonia, Libano, Messico, Svezia, Sudafrica, Turchia, Ucraina e Zimbabwe. Vincente la strategia di promozione sui mercati internazionali avviata da Promosedia e concertata con l'Ice nel "Progetto incoming", che ha attirato delegazioni di operatori provenienti da Usa, Canada, Australia e Nuova Zelanda.

Tradizione, innovazione e rispetto per l'ambiente si sono intrecciati nelle "Top ten 2001", fra le quali una giuria di tecnici ha selezionato la "Sedia dell'anno". Realizzata da Jeans Ring Bursche per la Natisson Sedia di Moimacco, si chiama "Waves" ed è un

“È della Natisson la sedia dell'anno”

sottile incastro in multistrato che imprigiona materiali riciclati sotto una pellicola di materiale plastico. A popolare la splendida decina, "Lea", disegnata da Manuela Benvenuto per la Arrben Snc, "Kube" di Omar De Biaggio per la Axal Srl, "Foglia" di Marco Ferrari per Billiani Srl, "Oasi P" di Alfredo Simonit per Emme I.S. Srl, "224" da Studio Tecnico Idealsedia per Group Sedia Srl, "Air 4" di Andrea Lucatello per M.B. Snc, "Gemini" di Roberto Roma-

nello per Modho Srl e "Meganium" di Werther Toffoloni per Spai Italian Style Srl.

Un incentivo ai giovani designer è giunto con il Concorso per la programmazione di una sedia europea "Ernesto Caiazza". Premiati 8 fra i 269 progetti pervenuti a Promosedia. Questi i vincitori per la categoria studenti: Simona Palmas e Serenella Montenegro dell'Istituto Quasar di Roma, Leonard Wechs dell'Università di Graz, Claudio Mennino dell'Università di Venezia, Luigi Sanna e Filippo Susca dell'Università di Firenze; premi per i giovani progettisti "under36" a Roger Ibars (Spagna), Frederic Imbert (Francia), Karim Stigmair e Giovanni Santorso (Austria).



La sedia vincitrice

Grande successo a Manzano dell'ormai tradizionale manifestazione

Legno e vite dominano la festa della sedia

L'edizione 2001 della Festa della sedia di Manzano ha coniugato in un insolito binomio il legno e la vite in una manifestazione che dal 7 al 9 settembre ha mescolato svago e affari. Organizza-

ta dalla Pro loco Manzano in collaborazione con Comune, Provincia, Camera di commercio, Ente regionale di promozione turistica e Ascom, la kermesse ha coinvolto una settantina di imprese locali, spaziando a

trecentosessanta gradi fra comparto del legno, esercenti, commercianti e aziende agricole. Nel corso della serata inaugurale, il conferimento del premio alle imprese che hanno saputo ancorare l'incremento della

produttività alle tradizioni, l'ambiente e l'impegno sociale. Ad aggiudicarsi il premio per l'ecologia è stata la ditta "Olivo e Godeassi Srl", premio per le tradizioni all'impresa "Ferrara Arturo & C. Srl", premio Green Garden all'Azienda agricola "Bandut", mentre il premio per il sociale è andato alla "Banca di Credito cooperativo di Manzano". L'indiscussa protagonista della festa è stata la sedia, che ha inondato con centinaia di esemplari il mercatino di via Della Stazione, mantenendo alta l'attenzione su fabbriche e showroom manzanesi. Ed è stata ancora la sedia a dominare le mostre allestite nel palazzo comunale, che ha esibito le Top ten 2000 e la collezione di sedute di Giotto Stoppino, artista di fama mondiale. Palazzo Torriani ha anche ospitato la mostra "Chairs by the great kids". Ispirato al tema delle seg-



giole, pure l'annullo filatelico "Festa della sedia più alta del mondo" e l'ormai consueto appuntamento con il Palio della sedia. Degno comprimario della kermesse il vino, presentato da 11 aziende vitivinicole locali. Esposto in migliaia di bottiglie negli 8 chioschi o sorvegliato da una sessantina di visitatori nel corso del tris di visite guidate, orga-

nizzate dalla Camera di commercio nelle aziende agricole Giorgio Colutta, Nicola e Mauro Cencig e Midolini. A conti fatti, la Festa della sedia 2001 ha chiuso con un leggera flessione di presenze e di incassi rispetto all'edizione precedente, ma le valutazioni di Antonio Tessaro, presidente della Pro loco, sono comunque buone.

In collaborazione con la Cciaa Promosedia premia le imprese

Venticinque anni di presenza al Salone internazionale della sedia. Per premiare gli espositori che hanno creduto fin dall'inizio nella manifestazione, Promosedia, in collaborazione con la Camera di commercio di Udine, ha assegnato a una dozzina di aziende il premio fedeltà nel corso dell'inaugurazione del 25° Salone internazionale della sedia.

"Fedeli" da 25 anni le imprese "Arrben Snc di Benvenuto Ottorino & C." di San Vito al Tagliamento e "CM Comini Modonutti Srl" di Cividale. Il premio per 20 anni di presenza al Salone è invece andato a: "Chiappo Spa" e "Cos.ve Srl di Costantini & C." di Premariacco, "Deta Spa" e "La sedia Srl" di Manzano, "Iftam Srl" di Buia, "Linearsed Srl" di Pavia di Udine, Picot-

ti Srl" di Moraro, "Rover Plus Srl" e "Malina Spa" di San Giovanni al Natisone e "Spai Srl" di Udine. Ideato nel 1991 come riconoscimento alle capacità imprenditoriali e umane, il "Premio triangolo d'oro" è andato a Valerio Potocco per la Potocco Spa. Premio speciale a Giovanni Masarotti, da 7 anni alla guida dell'impresa che organizza il Salone.

Qui Congafi

COMMERCIO

Incremento notevole delle iscrizioni e aumento delle garanzie erogate per il Consorzio di garanzia fidi

Linee speciali e consulenza fanno crescere il Congafi

Cresce costantemente l'operatività del Congafi commercio della provincia di Udine, che nel primo semestre del 2001 ha deliberato garanzie per 34 miliardi (più 18% rispetto allo stesso periodo del 2000), e si amplia la base associativa che sfiora ormai i 3.200 soci. I dati emergono dal consueto bilancio semestrale elaborato dal Consorzio di garanzia fidi, "un bilancio che non esitiamo a definire estremamente soddisfacente - commenta il presidente Giovanni Da Pozzo -, non solo per la consistenza delle cifre, ma soprattutto per ciò che

rappresentano". "Il risultato infatti - prosegue - dipende soprattutto dal successo registrato dalle operazioni speciali che il Consorzio ha attivato con

"I soci sono aumentati: sfiorata quota 3.200"

diversi istituti di credito locali, operazioni studiate appositamente per rispondere alle esigenze che gli imprenditori del comparto hanno evidenziato, anche tramite l'Ascom, e

sulle quali si è basato il lavoro dello staff consortile".

La linea Millennium aperta con le Banche di credito cooperativo del Friuli-Venezia Giulia, i finanziamenti all'imprenditoria giovanile attivati con Rolo Banca, le linee di credito per l'imprenditoria femminile istituiti grazie alla disponibilità della Friuladria, i finanziamenti a tasso fisso studiati e realizzati con la Banca popolare di Vicenza: sono solo alcune delle numerose, nuove opportunità che gli operatori del commercio, del turismo e dei servizi hanno a disposizione per conso-

lidare o ampliare la propria attività.

"Grazie a una puntale e capillare opera di informazione, resa possibile anche dalla collaborazione offerta dall'Ascom - aggiunge Da Pozzo -, siamo riusciti a far conoscere a un numero sempre maggiore di imprenditori i servizi e le proposte del Congafi e questo ha contribuito in maniera determinante ad allargare la base associativa, un obiettivo che stiamo perseguendo da tempo".

Oltre alle linee di credito, il Congafi punta sempre di più sulla consulenza specializzata e sul-



Il presidente Da Pozzo

l'informazione tempestiva. Una scelta vincente confermata dal fatto che sono sempre più numerosi anche gli studi professionali che si rivolgono al Consorzio per avere

delucidazioni e per individuare le formule più convenienti da utilizzare quando un imprenditore deve affrontare un investimento o scegliere fra una rosa di soluzioni.

Forte impegno per la capitalizzazione delle imprese

Via libera della Regione al prestito partecipativo

In un mercato dove la competitività rappresenta sempre di più l'elemento decisivo per il successo di un'impresa, le aziende scarsamente capitalizzate sono quelle più "a rischio". Per questo uno degli obiettivi principali perseguiti dal Consorzio di garanzia fidi al commercio, che al 31 giugno 2001 ha abbondantemente superato la quota di 3 mila soci in provincia di Udine, è sempre stato quello di favorire la ricapitalizzazione delle aziende locali costituite sotto forma di società di capitali. Traguardo non semplice da raggiungere, ma che oggi, grazie all'istituzione del "prestito partecipativo" (per il quale poco prima di Ferragosto è stato predisposto e approvato dalla Giunta regionale il regolamento attuativo), è senza dubbio più vicino.

"Il lavoro di preparazione, che come Congafi abbiamo svolto in stretta collaborazione con l'Assessorato al Commercio e turismo della Regione Friuli-Venezia Giulia, è stato piuttosto lungo e laborioso - ammette il presidente del Congafi commercio della provin-

cia di Udine, Giovanni Da Pozzo -, ma ne è valsa la pena perché abbiamo studiato un prodotto che crediamo risponda perfettamente alle esigenze delle imprese del settore commercio e turismo, un prodotto fondamentale per accompagnarle in quel processo di crescita indispensabile per metterle alla pari ai competitors degli altri Paesi. Con l'Europa in fase di costante ampliamento e con l'introduzione imminente dell'Euro, è fondamentale che le aziende della nostra regione si ricapitalizzino per reggere la concorrenza e mantenere le posizioni di mercato".

Primo di questo genere in Italia, per quanto riguarda il comparto commerciale, il prestito partecipativo potrà essere utilizzato dalle società di capitali e dalle società di persone (che nella sola provincia di Udine rappresentano il 50% del totale), che pagheranno gli interessi, mentre il capitale sarà restituito dai soci.

Il plafond messo a disposizione dalla Regione nell'arco di un decennio è di 20 miliardi e questo consentirà di abbattere

notevolmente il tasso d'interesse. Da un minimo di 200 a un massimo di 500 milioni, l'importo garantibile per ogni singola operazione. Ogni struttura consortile, a livello provinciale, si convenzionerà con un istituto di credito, selezionato fra quelli con i quali opera abitualmente. Per la provincia di Udine, il Congafi Commercio ha individuato nella Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone l'istituto-partner per questa operazione.

"Operando su delega regionale - precisa il presidente Da Pozzo -, i Consorzi in questa occasione possono aprire l'operatività del prestito anche alle imprese non associate, quindi tutte le imprese commerciali e turistiche possono rivolgersi agli uffici del Congafi per avere informazioni e per conoscere i dettagli della proposta". Particolarmente soddisfatto dei risultati raggiunti, frutto di una stretta collaborazione fra Ascom, Consorzio e Assessorato, Giovanni Da Pozzo auspica, per il futuro, il prosieguo del lavoro comune, per ulteriori interventi finalizzati a rafforzare sempre di più il comparto.

Nuove convenzioni con Crup, Bcc e Friuladria

Adeguamento all'euro nuove linee di credito

Nuove convenzioni sono state sottoscritte dal Congafi con la Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone, con le Banche di credito cooperativo e con Friuladria per offrire agli imprenditori del settore un sostegno nella delicata fase di adeguamento all'Euro. Gli accordi, che prevedono condizioni di assoluto favore, comprendono sia scoperti sul

conto corrente sia sovvenzioni a medio termine per l'adeguamento delle attrezza-

"Informazioni sul sito www.congaficom.it"

ture informatiche dell'azienda.

"Un intervento che

abbiamo ritenuto necessario - commenta il presidente del Consorzio, Giovanni Da Pozzo - perché le spese da affrontare per adeguarsi all'arrivo delle nuove moneta sono numerose e, in alcuni casi, anche consistenti".

Tutte le informazioni e i dettagli delle operazioni si trovano sul sito internet del Congafi: www.congaficom.it

Agevolazioni per i commercianti di Cervignano

Due finanziamenti speciali, con la Banca di Cividale e con la Crup, sono stati attivati dal Congafi per aiutare gli imprenditori di Cervignano a fronteggiare i disagi derivanti dal protrarsi della chiusura al traffico del centro, a causa dei lavori sulla rete fognaria della cittadina. Lavori necessari ma che hanno determinato una pesante flessione del lavoro non solo a tutti i commercianti del centro cittadino, che sicuramente hanno risentito maggiormente, ma anche a tutti gli altri visto che le deviazioni al traffico hanno provocato difficoltà nello scorrimento dei veicoli e nell'individuazione di parcheggi li-

beri. Una situazione aggravata anche dal traffico turistico per Grado.

I due nuovi finanzia-

"Prevista una durata massima di 36 mesi"

menti vanno ad aggiungersi a quello, operativo da giugno, attivato con la Banca di Credito Cooperativo di Cervignano, ampliando così la gamma delle opportunità e degli interlocutori a disposizione degli associati al Congafi.

"Si tratta di una formula - spiega il presidente

del Congafi, Giovanni Da Pozzo - già sperimentata in altre località del Friuli e particolarmente apprezzata dagli imprenditori, perché estremamente agile e veloce".

Molto convenienti le condizioni praticate dagli istituti di credito che offrono la possibilità di un finanziamento a medio termine (durata massima 36 mesi) e praticano tassi veramente convenienti. Davvero minima la documentazione da presentare: oltre a quella standard necessaria per qualsiasi altro tipo di finanziamento, infatti, viene richiesta, in aggiunta, solo una dichiarazione del titolare dell'impresa attestante il disagio subito.

Euro Info Centre News

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

SELL OR BUY

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

ABBIGLIAMENTO

ABBIGLIAMENTO DAL PAKISTAN
Produttore pakistano di abbigliamento (abiti e guanti) ricerca grossisti, distributori, importatori italiani.
(Rif.2001.09.01)

TESSILI

PER LA SVEZIA
Dalla Svezia si ricercano produttori di tessili per arredamento.
(Rif.2001.09.02)

AGROALIMENTARE

PRODOTTI SURGELATI SPAGNOLI
Azienda spagnola operante nel settore della produzione di prodotti precotti surgelati intende cooperare con agenti e distributori.
(Rif.2001.09.03, BRE 200101764)

COOPERAZIONE CON LA ROMANIA

Azienda romena, specializzata nella grande distribuzione, desidera stabilire rapporti commerciali con produttori e rappresentanti in Italia.
(Rif.2001.09.04, BRE 200102176)

JOINT VENTURE CON L'UNGHERIA
Azienda ungherese, specializzata nella produzione e vendita di succhi di frutta, è interessata ad aprire un nuovo stabilimento all'estero con partner italiani.
(Rif.2001.09.05, BRE 200101526)

COOPERAZIONE RUSSA

Nell'ambito del programma Tacis, si ricerca impresa italiana operante nel settore delle bevande alcoliche interessata a instaurare una cooperazione commerciale con una delle più grosse industrie di bevande alcoliche del Sud della Russia.
(Rif.2001.09.06)

EDILIZIA

SANITARI PER LA RUSSIA
Richiesta russa di articoli sanitari, rubinetterie, box doccia, mobili da bagno.
(Rif.2001.09.08)

COMPONENTI IDRAULICI PER LA SVEZIA

In Svezia si ricercano produttori di componenti idraulici e generatori per l'idraulica.
(Rif.2001.09.09)

ELETTRICITÀ/ELETRONICA

ACCORDI COMMERCIALI CON LA POLONIA
Società polacca è interessata alla distribuzione di prodotti dell'ingegneria e dell'industria elettrica e/o alla partecipazione finanziaria con partner esteri.
(Rif.2001.09.10, BRE 200101542)

LEGNO / ARREDO

MOBILI PER LA RUSSIA
Si ricercano mobili, componenti, accessori per cucine, camerette per bambini, sedie e poltrone per ufficio, tende e tessuti per arredamento.
(Rif.2001.09.11)

COOPERAZIONE RUSSA

Mobilificio ricerca partner per sviluppare collaborazione commerciale e produttiva, trasferimento di tecnologie, formazione personale.
(Rif.2001.09.12)

RICHIESTA/OFFERTA UCRAINA

Dall'Ucraina si ricercano importatori acquirenti di legname di faggio, rovere, frassino, acero, pino, abete,

rovere. La ditta è inoltre interessata ad acquistare mobili per la casa: camere, salotti, sale e per uffici.
(Rif.2001.09.13)

METALLI/MECCANICA

BARRE ACCIAIO PER AUSTRIA
In Austria si ricercano barre tubolari in acciaio per la costruzione di cuscinetti volenti.
(Rif.2001.09.14)

RICHIESTA GRECA DI MACCHINARI

Azienda greca è interessata all'acquisto di ferro, calcestruzzo e macchinari per il loro taglio.
(Rif.2001.09.15)

MOTORI PER LA TURCHIA

Azienda turca, operante nel settore della riparazione di macchinari e compressori per l'industria edilizia, ricerca produttori di motori a 2 e 3 cavalli.
(Rif.2001.09.16)

SERVIZI

OFFERTA SERVIZI DALLA SLOVENIA
Società slovena offre servizio di design di pagine web

e/o software aziendali, standard o su specifica del cliente. La ditta si offre anche come consulente commerciale.
(Rif.2001.09.17, OD12916/02)

SERVIZI IMMOBILIARI SLOVENI

In Slovenia opportunità d'acquisto (con possibilità di finanziamento) o di affitto di edifici commerciali con uffici e infrastrutture produttive.
(Rif. 2001.09.18, OD12906/01)

VARIE

ACCESSORI PER BAMBINI PER LA BULGARIA
Distributore bulgaro intende cooperare con produttori di carrozzine, seggiolini per auto e altri accessori per bambini.
(Rif.2001.09.19, BRE 200102123)

IMPORT/EXPORT CON LE FILIPPINE

Intermediario filippino è interessato a importare soda e coke petrolifero e a esportare mobili, abbigliamento e prodotti alimentari.
(Rif.2001.09.20, BRE 200101679)



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

CESSIONE AZIENDA AUSTRIACA

Cedes nei pressi di Vienna azienda di falegnameria specializzata in mobili ecologici e letti ribaltabili. La ditta dispone di due negozi di esposizione nel centro di Vienna.
(Rif.2001.09.21)

IVARIE PER LA BULGARIA

I grossista bulgaro, con una buona posizione sul mercato, si offre come intermediario nel settore automobilistico, del mobile e degli articoli per la casa, della cosmetica, delle applicazioni elettriche.
(Rif. 2001.09.22, BRE 200101756)

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

FLASH NORMATIVE

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

- Invito a presentare proposte per azioni indirette di Rst nell'ambito del programma specifico di ricerca, sviluppo tecnologico e di dimostrazione dal titolo "Promuovere l'innovazione e incoraggiare la partecipazione delle Pmi". Identificativo dell'invito: Ricerca collettiva, Pmi 2001.
(Guce C 198 del 13 luglio 2001)

- Direttiva 2001/45/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 giugno 2001 che modifica la direttiva 89/655/CEE del Consiglio relativa ai requisiti minimi di sicurezza e di salute per l'uso delle attrezzature di lavoro da parte dei lavoratori durante il lavoro.
(Guce L 195 del 19 luglio 2001)

- Decisione del Consiglio del 16 luglio 2001 relativa alla concessione di assistenza macrofinanziaria a favore della Repubblica federale di Jugoslavia.
(Guce L 211 del 04 agosto 2001)

(Guce L 197 del 21 luglio 2001)

- Azione comune del Consiglio del 20 luglio 2001 relativa alla creazione di un Istituto dell'Unione Europea per gli studi sulla sicurezza.
(Guce L 200 del 25 luglio 2001)

- Invito a presentare proposte relative a progetti di interesse comune nel settore delle reti di telecomunicazione transeuropee - Servizi generici e applicazioni.
(Guce C 211 del 28 luglio 2001)

- Invito a presentare proposte. Programma di sostegno alle manifestazioni culturali Acp in Europa (Pamce) lanciato dal Fondo Europeo di sviluppo.
(Guce C 213 del 31 luglio 2001)

- Regolamento (CE) n.1601/2001 del Consiglio del 2 agosto 2001 che istituisce un dazio antidumping definitivo e riscuote definitivamente il dazio antidumping provvisorio

istruito nei confronti delle importazioni di alcuni tipi di cavi di ferro o di acciaio originarie della Repubblica Ceca, della Russia, della Thailandia e della Turchia.
(Guce L 211 del 04 agosto 2001)

- Regolamento (CE) n.1609/2001 della Commissione del 6 agosto 2001 che modifica il regolamento (CE) n. 1622/2000 che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici.
(Guce L 212 del 7 agosto 2001)

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



EUROAPPALTI

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

PORTOGALLO

COIMBRA SACCHI DI PLASTICA
Sacchi e sacchetti di plastica.
Termine per il ricevimento delle offerte: 27.09.2001 (17.00)
Lingua o lingue: portoghese

FRANCIA

EVREUX CONTATORI D'ACQUA
Contatori di acqua.
Termine per il ricevimento delle offerte: 27.09.2001 (16.00)
Lingua o lingue: francese

PARIGI FORNITURE PER UFFICIO

Forniture per ufficio.
Termine per il ricevimento delle offerte: 27.09.2001 (17.00)
Lingua o lingue: francese

LILLA LAVORI DI MESSA IN SICUREZZA E DI RINNOVO

Lavori di rinnovo. Posa di rivestimenti flessibili per pavimenti. Lavori di installazione di ascensori.
Termine per il ricevimento delle offerte: 04.10.2001
Lingua o lingue: francese

GERMANIA

LIPSIA PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE
Prodotti alimentari e bevande. Prodotti dell'agricoltura, dell'orticoltura, della caccia e prodotti affini. Lotti: 9.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.10.2001
Lingua o lingue: tedesco

PERLEBERG DISPOSITIVI DI CHIUSURA
Installazione di dispositivi di chiusura.
Termine per il ricevimento delle offerte: 16.10.2001
Lingua o lingue: tedesco

AUSTRIA

HERMAGOR PORTE INTERNE E RIVESTIMENTO DI PARETI
Porte in legno.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.10.2001 (13.00)
Lingua o lingue: tedesco

VIENNA LAVORI DI COSTRUZIONE IN CEMENTO ARMATO, OPERE METALLICHE E LAVORI DI MOVIMENTO

TERRA
Strutture in calcestruzzo. Ponte ferroviario. Lavori di scavo e movimento terra.
Termine per il ricevimento delle offerte: 15.11.2001
Lingua o lingue: tedesco

HERMAGOR MOBILI PER UFFICIO
Lavori di installazione di opere da falegnameria. Installazione di mobili a incastro. Mobili per uffici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 08.10.2001 (14.00)
Lingua o lingue: tedesco

IRLANDA

TULLAMORE LAVORI DI INSTALLAZIONI MECCANICHE ED ELETTRICHE
Lavori di installazione di ingegneria meccanica. Lavori di installazione elettrica. Lavori su reti fognarie.
Termine per il ricevimento delle offerte: 04.10.2001 (16.00)
Lingua o lingue: inglese o irlandese

REGNO UNITO

STAFFORD - MOBILI
Arredi e attrezzature varie.
Termine per il ricevimento delle offerte: 05.10.2001
Lingua o lingue: inglese

Attualità

Sorgerà grazie al sostegno della Camera di commercio

Il Museo del cartoccio di Reana testimonianza di antiche tradizioni

di Mariarosa Rigotti



camerale, si svilupperà, appunto, dall'attuale mostra-permanente dedicata a questo "prodotto" e allestita nell'ex scuola elementare di Reana. La rassegna già adesso vede una fitta affluenza di visitatori, tra i quali anche il presidente della Cciaa, Enrico Bertossi. E proprio in seguito a questa visita, come ricorda l'assessore al commercio e alle attività produttive di Reana

Paolo Chiandetti, è arrivato il contributo: "Quando ci fu la presentazione del "marchio" del Roiale, abbiamo accompagnato in visita alla mostra il presidente Bertossi e abbiamo concordato una domanda di finanziamento. L'intento era quello di allestire un'esposizione in cui raccogliere e riordinare tutti i manufatti del settore (abbigliamento, arredamento, accessori), raggruppandoli per riproporre questa tradizione come testimonianza. Intendiamo anche allestire un'aula didattica con un televisore e un video che illustri le varie fasi della lavorazione: una cassetta bilingue, in italiano e friulano".

Chiandetti ha "sfogliato" per noi anche qualche pagina di storia: "La mostra attuale è stata aperta tre anni fa grazie all'impegno di Luciano Berini. La rassegna fonda le sue radici nella nostra tradizione anche economica". E l'input dell'esposizione è associato a un nome ricordato da Chiandetti: "Un sacerdote, parroco di Cortale dal '49, don Mario Fabrizio, fondò la Cooperativa cartocciari friulani che fu attiva dal 1964 all'88". E proprio da questa cooperativa arriva la base del materiale espositivo che viene a tutelare un significativo "patrimonio tradizionale che anche adesso molte signore stanno portando avanti. Ma una

nostra intenzione è anche quella di richiamare i più giovani: l'idea è quella di coinvolgere gli alunni delle scuole durante le varie feste del paese. Insomma, nel corso delle tante sagre organizzate nelle frazioni, si vorrebbe far lavorare i ragazzi col cartoccio, facendoli partecipare a un concorso. E i più bei pezzi esporli poi nel museo".

Un importante segnale è, dunque, arrivato per correre alla salvaguardia di questa ricchezza dalla Camera di commercio e la soddisfazione di Chiandetti, palpabile, è condivisa certo dalla gente del Roiale. A nome di tutti, il sindaco Franco Iacop ha sottolineato: "Questo è un finanziamento importante della Cciaa. Il suo presidente, infatti, si è mostrato estremamente sensibile, attento alla salvaguardia di quella che è stata la grande tradizione nel Roiale, ma anche un esempio di artigianato e cooperazione quale prima forma di sostentamento delle famiglie, attraverso

un'attività economica individuale estremamente importante per le famiglie stesse". Iacop ha poi aggiunto: "La Camera di commercio ha riconosciuto con questo contributo forse quelle che sono le radici più vere di artigianato diffuso e solidale, che è poi ai primordi dell'economia del Friuli. E c'è stato anche l'apprezzamento del presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese, Carlo Faleschini, il quale ha assicurato il sostegno dell'associazione di categoria per la valorizzazione di questa storica presenza artigianale".

"E' chiaro - ha concluso Iacop - che con questi contributi, e con quanto pensiamo di dare come amministrazione comunale, sarà creata questa struttura

permanente più agevole alla visita. Inoltre, con la Regione avvieremo un percorso per il riconoscimento della mostra quale piccolo museo per ottenere il riconoscimento della struttura". Il primo cittadino ricorda poi l'origine di questa "avventura": "Si tratta della concretizzazione di una idea di Luciano Berini".



È il sostanziale contributo della Camera di commercio di Udine che permetterà la realizzazione di un museo-simbolo: importante patrimonio che testimonia una storica realtà socio-economica del Roiale. Stiamo parlando del Museo del cartoccio e del vimine, che, grazie a un finanziamento di 30 milioni dell'ente

Paolo Chiandetti, è arrivato il contributo: "Quando ci fu la presentazione del "marchio" del Roiale, abbiamo accompagnato in visita alla mostra il presidente Bertossi e abbiamo concordato una domanda di finanziamento. L'intento era quello di allestire un'esposizione in cui raccogliere e riordinare tutti i manufatti del settore (ab-

Ha compiuto 10 anni ed esporta i propri vini anche in India e in America

Esempio raro in Friuli: 5 soci per la Valchiarò

"In Friuli le migliori società sono quelle inferiori ai tre soci e in numero dispari. Soprattutto in agricoltura". Ha detto giusto il sindaco di Torreano, Paolo Marseu, quando, parlando della Valchiarò - azienda vitivinicola di Torreano di Cividale che ha compiuto i suoi primi 10 anni di attività e li ha festeggiati come si deve in "casa" il 21 luglio scorso -, ha evidenziato la straordinarietà di questa realtà produttiva, che di soci ne ha addirittura cinque. Sempre gli stessi, da dieci anni. Sempre assieme, discutendo, baruffando (raramente), ma sempre uniti da due pas-

sioni vere: l'amicizia e il vino. Che sono poi la stessa cosa, se assunti con moderazione.

Eccoli i nomi dei magnifici cinque, che hanno saputo essere tali anche nel corso dei loro brevi saluti agli ospiti: c'è chi ha ringraziato le mogli, chi i collaboratori, chi il più vecchio fra loro, quello che ha più "sentiment", ma che noi non citeremo. Sono, in stretto ordine alfabetico, Emilio Balutto, Giampaolo Cudicio, Lauro Devinenti, Armando Piccaro e Galliano Scandini. Tutti sono dopolavoristi, se visti dall'ottica del produttore professionale, e tutti, nel giugno del 1991, hanno

deciso di fondare la Valchiarò Srl "più per coltivare e per bere fra amici che per fare business".

Hanno messo in comune esperienze e terreni e curato sempre in prima persona la vigna e l'imbottigliamento. "Oggi, dieci anni dopo, pur rimanendo l'attività circoscritta alla dimensione dell'hobby - spiega Lauro Devinenti -, pos-

siamo dire di essere soddisfatti. Abbiamo investito molto e molto dovremo investire, perché la qualità si ottiene soltanto se si hanno le tecnologie giuste e quella della qualità è la strada che vogliamo continuare a percorrere". Valchiarò, che intende ampliare gli attuali tredici ettari di vigne anche se vuole contenere la produzione sulle attuali 40.000

bottiglie l'anno, imbottiglia esclusivamente vini Doc Colli Orientali del Friuli: Tocai, Pinot Grigio, Sauvignon, Verduzzo, Merlot, Cabernet, Refosco, l'uvaggio nero El Clap (couvé di Merlot, Cabernet franc e Refosco) e l'uvaggio bianco La Clupa (couvé di Tocai, Pinot bianco, Sauvignon e Picolit).

Quest'anno, per la prima volta, i soci della Valchiarò

hanno avuto la soddisfazione di aver venduto anche negli Usa e di aver ricevuto richieste dall'India, dalla Thailandia, oltre che da Belgio e Norvegia.

Fra i presenti alla serata, il presidente della Comunità montana Valli del Natisone, Primo Firmino Marinig, e l'architetto Emilio Savonitto per Slow Food.



Friuli Doc ospita a Udine le vignette di "Spirito di Vino"

Vignette e fumetti in mostra, tema il vino, autori rigorosamente al di sotto dei 35 anni: il Movimento turismo del vino del Friuli-Venezia Giulia ha lanciato la seconda edizione di 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 noto vignettista Emilio Giannelli, "ma-

tita" satirica del Corriere della Sera. Le opere dei trenta finalisti saranno esposte in una divertente mostra, che resterà aperta alla Casa del Vino di Udine dal 6 al 13 ottobre e costituirà una delle iniziative di maggior richiamo di Friuli Doc, la festosa kermesse enogastronomica che animerà il centro storico di Udine durante il primo week-end di ottobre, mettendo in vetrina quanto di meglio il Friuli produce nel campo dei vini e dei prodotti tipici (dal prosciutto di San Daniele al

formaggio Montasio).

La premiazione del concorso - che quest'anno ha varcato i confini nazionali ed è stato esteso alle giovani promesse di tutta Europa - è in programma per sabato 6 ottobre. Fra i trenta finalisti saranno selezionati i tre vincitori, prescelti dalla giuria - che sarà presente a Udine al gran completo - presieduta da Giorgio Forattini e composta dai vignettisti Emilio Giannelli e Alfio Krancic, dall'art director Gianluigi Colin, dal direttore edito-

riale 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. In premio riceveranno una selezione dei migliori vini friulani. Vincitori e finalisti saranno inoltre ospitati durante il week-end di Friuli Doc in Friuli-Venezia Giulia, per dar loro modo di conoscere da vicino queste terre, che il Movimento turismo del vino sta contribuendo a valorizzare.

Attualità

Sono stati 2 milioni 200 mila i prosciutti prodotti nel 2000

San Daniele, Aria di Festa ancora più grande

di Mariarosa Rigotti

Un vero e proprio bagno di folla, un po' come se una grande città intera si fosse trasferita alla 17ª edizione di Aria di Festa, in un esodo estivo per una caccia all'oro dove le "vene" erano fatte da fette di prosciutto. Insomma, un impatto forte, in quanto a risposta di pubblico - formato anche da esperti enogastronomi, considerando la presenza dei Laboratori del gusto, curati da Slow food Friuli e dall'angolo delle Città slow - che molto la dice su un prodotto qual è il prosciutto di San Daniele. Protagonista, tra l'altro, di due convegni, ospitati all'hotel Picaron, uno dei quali basato sui risultati di un'indagine condotta da Area di Bologna e centrato sull'Analisi del posizionamento del prosciutto di San Daniele sul mercato italiano, che ha

rivelato come la "fettina" griffata San Daniele la vince in preferenza sul Parma.

Ma prima di soffermarsi sui dati "tecnici", va bene aprire una parentesi "mondana" su questa kermesse che ha animato a fine agosto la località collinare. A cominciare dalla prima giornata, quando a tagliare il nastro della manifestazione era stata, come tradizione vuole, una protagonista del mondo dello spettacolo: per l'edizione 2001 è così arrivata la bella Luisa Corna. Ma la cerimonia inaugurale ha pure visto protagonista il "prosciutto più grande del mondo": una scultura in legno con su appesi i 27 migliori cosciotti dell'anno (uno per ogni produttore del consorzio) che, affettati, sono stati distribuiti. E' seguita una raccolta di fondi destinati alla comunità Exo-



dus di don Mazzi.

Va pure ricordato che alla giornata inaugurale ha partecipato anche l'assessore regionale Giorgio Venier Romano, il quale ha preso la parola evidenziando la qualità elevata del prodotto enogastronomico della nostra regione, auspicando, nel

contempo, una crescita d'importanza del ruolo ricoperto dall'agricoltura in Friuli-Venezia Giulia, augurandosi, in riferimento al prodotto firmato San Daniele, che i suini destinati a diventare prosciutti siano allevati in regione. Comunque, restando all'oggi e parlan-

do di "materia prima", a garanzia di qualità, va citato quando ricordato dal presidente del Consorzio Mario Dukcevic: e cioè che si conoscono la provenienza e il modo in cui è stato nutrito ognuno dei maiali che, allevati in undici regioni italiane, vanno a "realizzare" i 2 milioni 200 mila prosciutti San Daniele (riferendosi alle cifre della produzione 2000).

Restando a parlare dei "numeri" di Aria di festa edizione 2001, secondo i dati arrivati appena chiusi i battenti, il celebre appuntamento ha sfiorato le 460 mila presenze di visitatori, mentre stando al numero dei prosciutti passati sotto le lame delle affettatrici si parla di una cifra pari a 6.800 pezzi (tra stands e aziende). Mentre, facendo un breve accenno ai motivi di attrazione che esulano dalla

sfera enogastronomica, va ricordata la presenza, in anteprima sull'apertura della manifestazione, dei Gazosa, il gruppo di giovanissimi che ha trionfato a Sanremo 2001 nella categoria giovani, e ha imperato sui sottofondi sonori dell'estate. Ma nell'edizione 2001 si sono applauditi anche artisti di strada, come c'è da ricordare anche Corrinfe-sta, la tradizionale gara podistica.

Insomma, un'edizione globalmente eccellente per affluenza, bellezza del tempo e, come aveva spiegato Francesco Ciani, presidente dell'Istituto Nord-Est per la qualità, per un'altra nota che ricopre la funzione di ciliegina sulla torta: il prosciutto dell'edizione 2001, stando a precise proprietà organolettiche, era particolare, era cioè "il più dolce mai prodotto".

Secondo un'indagine dello studio Area di Bologna

San Daniele batte Parma 3 a 0

Kermesse per gustare e per riflettere attraverso i due convegni, ospitati all'albergo Picaron, che praticamente senza soluzione di continuità hanno catalizzato, durante l'ultima mattinata di Aria di festa 2001, l'interesse di esperti e addetti del settore. Il primo centrato sulle prospettive dell'Ineq sui controlli di qualità intitolato, appunto, Il sistema di controllo Ineq dei prodotti a Dop e Igp. Il successivo dedicato al Posizionamento del prosciutto di San Daniele sul mercato italiano. Un'analisi curata dallo studio Area di Bologna rappresentato, durante la sessione dei lavori, da Laura Cresci e Giuseppe Liso; a coordinare gli interventi il giornalista Giuseppe Longo. Un appuntamento dalla folta partecipazione. Tra gli altri, c'erano l'assessore re-

gionale Giorgio Venier Romano e il sindaco della cittadina collinare Paolo Menis. Mentre si sono contate le relazioni dei rappresentanti di Area e del Consorzio di tutela. Così, per lo studio bolognese, Liso ha tra l'altro evidenziato i cambiamenti occorsi nell'ultimo decennio: primo fra tutti, il garante della concorrenza tramite l'unificazione di 27 produttori "identificati maggiormente nel marchio che ha avuto carattere istituzionale dal '96", ricordando pure "un ultimo cambiamento non ancora avvenuto in toto: e cioè la ridefinizione delle compagini amministrative del consorzio che dovrà avvenire entro il 2002".

Invece, entrando nel merito dello studio - equiparativo Parma e San Daniele -, Laura Cresci ha esordito illustrando il metodo

di ricerca: spiegando che ha coinvolto un campione formato da 805 grandi consumatori di prosciutto, stratificandoli per età, sesso, composizione del nucleo familiare. Consumatori che vivono in quattro città: Roma, Bologna, Napoli e Milano. Lo studio prevedeva dunque di confrontare Parma e San Daniele, seguendo una traccia definita (alla quale era richiesta l'assegnazione di un punteggio da 1 a 5). A ciò si aggiungevano commenti libe-

ramente espressi dal consumatore stesso. Così, per fare solo qualche esempio di quanto rilevato da Area: il San Daniele vince sul Parma per molte misure e più fronti, e cioè in quanto a prestigio, genuinità, stagionatura, modesta quantità di grassi e di salatura. Plus del pubblico in quanto a prestigio pure per la minor visibilità del San Daniele, poiché la sua immagine non passa attraverso quelli che sono i media classici, come la televisione. Una



scelta che rende il San Daniele un prodotto di "nicchia". Tutto bene dunque nel complesso, eccetto una nota stonata: il marchio Dop e con esso il suo significato è poco conosciuto dal consumatore. Il direttore del consorzio Mario Cicchetti

ha da parte sua parlato del futuro e nella fattispecie delle strategie previste, che interessano marketing, attenzione a particolari aree geografiche italiane ed estere, nuovo sistema di qualità consorziale.

Il laboratorio della Cciaa ha analizzato 110 campioni

Nessun Ogm su mais e soia friulani

Nessuna traccia di organismi geneticamente modificati è stata rintracciata dal laboratorio chimico microbiologico della Camera di commercio di Udine, che ha analizzato centodieci campioni di mais, soia, materie prime per alimenti e alimenti zootecnici provenienti dalla campagna di raccolta del 2000. Per il mais e la soia, i campioni analizzati hanno "coperto" circa 2 milioni di tonnellate di prodotto, il che significa quasi il 25% della produzione regionale. I risultati delle analisi sono stati comunicati dal direttore del Laboratorio chimico mer-

ceologico durante una conferenza stampa alla quale hanno partecipato, oltre al presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi (che con un breve excursus ha ripercorso le tappe dello sviluppo del Laboratorio, "il cui bilancio - ha detto soddisfatto - da due anni è in pareggio"), il presidente della Coldiretti Roberto Rigonat, il presidente dell'Unione agricoltori Daniele Cecioni e Dante Dentesano che fino a pochi mesi fa ricopriva l'incarico di presidente del Laboratorio. L'ufficializzazione dei dati è stata anche l'occasione per presentare il servizio specificamente dedi-

cato a questo tipo di analisi, attivato da poco ma già molto utilizzato dagli operatori del settore. Il servizio è gestito da una biologa, che grazie a una apposita convenzione con il Dipartimento di produzione vegetale dell'Università di Udine ha potuto disporre di un supporto formativo, e di un confronto di metodologie, risultati e problematiche incontrate con i ricercatori dell'ateneo udinese dove si effettuano analoghe ricerche nel campo della selvicoltura. "Inizialmente abbiamo raccolto i campioni di geni modificati indispensabili per i confronti - ha spiegato Piero

Anichini, direttore del Laboratorio che ha sede a Pradamano - e contemporaneamente abbiamo testato procedure e "kit di analisi" che ci sono sul mercato per individuare quelli più affidabili". L'effettuazione dell'analisi prevede ovviamente anche il rilascio della relativa certificazione attestante la non presenza di organismi geneticamente modificati nel prodotto, anche se la legislazione italiana, da questo punto di vista, non ha ancora chiarito quali saranno, oltre a Nas, Arpa (agenzia regionale per l'ambiente) e Aziende sanitarie, i laboratori riconosciuti.



Speciale Vacanze in Friuli

Finiti i tempi della crisi, tedeschi e austriaci alla grande

Lignano fa i conti soddisfatta ma non dorme sugli allori

Speciale a cura di Alberto Rochira



Giugno favoloso, leggero calo in luglio e agosto alla grande. Lignano può guardare alla stagione 2001 con un certa soddisfazione, sia in termini di presenze sia in termini di immagine. Sembrano decisamente finiti i tempi della crisi: austriaci e tedeschi sono ritornati a frotte nella località balneare friulana, che continua a guadagnare punti anche tra i villeggianti nostrani. Complice, naturalmente, un'estate eccezionale dal punto di vista climatico: gestori dei chioschi in spiaggia e bagnini confermano: "Era da anni che non si vedeva una

stagione così".

Intanto, qualcuno ha già cominciato a "dare i numeri": l'Azienda di promozione turistica della vicina Grado azzarda un aumento dell'11% di presenze, mentre la "sorella" liganese si tiene più bassa, annunciando un più 5% rispetto allo scorso anno. "Sicuramente la crescita c'è stata - commenta Bruno Della Maria, presidente regionale di Federalberghi e titolare di un noto hotel a Lignano -, ma poiché i dati di agosto, che è il mese clou, non sono stati ancora rielaborati, mi sembra prematuro sparare delle cifre". Della Maria opta per

la prudenza, ma allo stesso tempo non nasconde di essere piuttosto contento di come sono andate le cose: "Gli alberghi hanno lavorato molto bene - sottolinea -, offrendo nella maggior parte dei casi un giusto rapporto tra qualità e prezzo. Una scelta che alla lunga paga".

Parlando di alberghi, a Lignano si è visto negli ultimi anni un notevole miglioramento. "Quasi tutti hanno ammodernato le strutture e dunque non c'è più troppa differenza tra vecchi e nuovi hotel", spiega il presidente con una punta d'orgoglio. Le strutture alberghiere, a Lignano, sono com-

pletivamente 160, e contano in media 30 camere l'una, per un totale di 10-15 mila posti letto. "È chiaro che gli alberghi coprono solo il 15 per cento circa degli oltre 100 mila posti letto di Lignano - precisa Della Maria -, ma bisogna dire che questi rappresentano un po' il biglietto di visita della località balneare e sono anche il termometro della situazione".

Situazione che, quest'anno, si è rivelata particolarmente favorevole, nonostante un lieve calo, da considerarsi fisiologico, nel mese di luglio. "Se i tedeschi e gli austriaci preferiscono i mesi di giugno e settembre - spiega Della Maria -, per i villeggianti italiani è agosto il mese delle vacanze, e solo una minoranza può concedersi le ferie in luglio". Qualcuno ha ipotizzato che il successo di quest'estate debba ascrivere anche alla maggiore vivacità della località balneare in termini di spettacoli e manifestazioni sportive.

"Non ne sono affatto convinto - confessa Della Maria -, la ricetta vincente è risultata piuttosto dal mix di clima ottimo e qualità dell'accoglienza". Più che agli eventi di richiamo, dunque, il presidente tiene ad attribuire il merito agli operatori e alle strutture ricettive. "Occorre sottolineare - con-

tinua - che ogni anno gli operatori tendono a migliorare l'offerta, e questo vale sia per gli alberghi sia per le agenzie, che immettono sul mercato delle case in affitto appartamenti sempre più moderni e attrezzati". Non tutti, naturalmente.

"Purtroppo - prosegue Della Maria -, c'è ancora qualche operatore che accetta anche case non adeguate alle esigenze della clientela d'oggi. Vecchi appartamenti che dovrebbero essere ristrutturati". Ma nella maggior parte dei casi i villeggianti trovano soluzioni ottimali, con l'aiuto di professionisti seri e qualificati. "Per esempio il Consorzio Ltl - cita il presidente -, una realtà che conta un milione di presenze l'anno e che raggruppa molte agenzie e qualche albergo".

Bene la stagione 2001, dunque, ma per Lignano

non è certo il caso di "ripotarsi sugli allori". Nuove sfide attendono la spiaggia friulana, se vuole restare sulla cresta dell'onda. "Si deve migliorare ancora, soprattutto aprendo ai tour operator - pronostica Della Maria -, poiché in questo settore siamo ancora un po' deboli. La clientela va rinnovata costantemente, per coprire i periodi lasciati vuoti dagli aficionados".

E uno strumento eccezionale, in questo senso, è rappresentato anche da Internet. "Come associazione stiamo lavorando per educare gli albergatori all'uso della rete - conclude il presidente -, un passo che si traduce in un investimento di sicuro ritorno a bassissimo costo. È però indispensabile impegnarsi a fornire un aggiornamento tempestivo e una risposta immediata".



Udine e Tarvisio fanno il pieno di concerti - Il Mittelfest e l'Ape Giramondo nel Cividalese

Estate-palcoscenico in tutto il Friuli

Se dell'estate 2001 in Friuli si dovesse dare una definizione sintetica, si potrebbe dire che è stato un grande "palcoscenico": da Udine a Cividale, da Tarvisio alla Bassa, i mesi delle ferie (luglio, agosto e, in parte, settembre) mai come quest'anno sono

stati costellati da eventi spettacolari, culturali, sportivi e di animazione che hanno decisamente fatto da volano al rilancio della provincia friulana quale meta prediletta dei flussi turistici da altre regioni e persino da Oltralpe. A cominciare dal capoluogo che, nonostante

le polemiche sollevate dalla scelta di piazza Primo maggio come "fulcro" delle manifestazioni programmate per l'Estate in città, è stato in grado di richiamare nel suo centro più di duecentomila visitatori. La cifra ufficiale è stata data dal direttore artistico dell'Estate

in città, Valter Colle, che ha precisato come "Udine sia stata capace di attirare molto di più che in passato i residenti della provincia e numerosi turisti anche dalle regioni vicine, grazie alla qualità della proposta spettacolare e alle occasioni di intrattenimento offerte da quest'ultima kermesse".

Nomi come Vasco Rossi e Mark Knopfler, tanto per citarne un paio, hanno fatto il pieno di spettatori, incrementando le presenze in città. Ma anche altre manifestazioni "minori", come le visite guidate ai musei e ai siti d'interesse storico e artistico, le rassegne di danza contemporanea e di cinema all'aperto, e ancora gli eventi dedicati all'opera o al flamenco hanno avuto un notevole successo di pubblico, contribuendo a rafforzare la reputazione di "Udine città vivace".

Spostandosi alla vicina Cividale, è ancora una volta la cultura a rappresentare

il segreto di una stagione d'eccellenza. Definito dal critico Luca Doninelli "il più bel festival teatrale italiano", Mittelfest 2001 si è attestato sui 15 mila spettatori e 111 milioni d'incasso, con una ricca carrellata di spettacoli e concerti che hanno attratto in riva al Natisone giornalisti e inviati delle maggiori testate nazionali ed europee, e una consistente pattuglia di ospiti stranieri. Un ottimo riscontro anche per la tradizionale rassegna "Marianette e burattini nelle Valli del Natisone", diretta da Roberto Piaggio, che ha contato ben seimila presenze per i 38 eventi spettacolari allestiti (anche nei più minuscoli paesi) da una ventina di compagnie italiane ed estere di teatro d'animazione.

È ancora in corso (fino alla prima metà di novembre) l'iniziativa "Nove strade, nove storie nelle Valli del Natisone", originale per-

corso di escursioni alla scoperta delle peculiarità ambientali, culturali e gastronomiche del territorio a cura dell'associazione "L'Ape Giramondo", che traccia con soddisfazione un primo bilancio. "La maggiore affluenza - spiega Federica Mancini - si è registrata nel mese di giugno, mentre il mese di luglio ha visto meno richieste, forse perché le visite erano state programmate nei giorni feriali". Anche dalle Valli del Natisone, dunque, un'indicazione chiara: luglio non è più un "classico" mese delle vacanze, almeno per i friulani e gli italiani. "Le richieste - prosegue Federica - sono arrivate soprattutto dalla provincia di Udine e le gite più frequentate sono state quelle di Marcolino e Casoni Solarie. Poi, con una punta d'orgoglio, aggiunge: "Tutte le persone che sono venute a camminare con noi si sono dette contente dell'esperienza".



Speciale Vacanze in Friuli

Positivo il bilancio del commissario Gianni Da Pozzo

La Carnia felix ora punta sull'albergo diffuso

Il futuro del turismo in Carnia si chiama "albergo diffuso": interi borghi montani e paesi che versano in stato di abbandono possono essere recuperati come valore architettonico e trasformati in strutture ricettive di qualità. Ne è convinto il commissario dell'Azienda di promozione turistica della Carnia, Gianni Da Pozzo, che si dice abbastanza soddisfatto delle presenze registrate quest'estate in montagna. "Abbiamo avuto un buon numero di arrivi - dichiara -, anche se i numeri precisi non sono ancora disponibili". Il successo della stagione estiva in Carnia sta a dire che sono stati già fatti notevoli passi avanti nel settore del turismo, ma anche che bisogna attrezzarsi per non "sperperare" i benefici effetti di questa ripresa. "Ecco perché - aggiunge Da Pozzo - mi sembra un fatto rilevante che molti Comuni abbiano già pensato di puntare risorse ed energie sulla scommessa dell'albergo diffuso. I vantaggi che possono derivare da questa formula - prosegue - sono decisamente interessanti: in primo luogo la possibilità di sottrarre al degrado il ricco patrimonio

edilizio dei nostri paesi, ristrutturando vecchie abitazioni che potranno essere affittate ai turisti; in secondo luogo, le ampie ricadute che l'operazione può avere non solo sul comparto, ma anche sull'intera economia del territorio".

Intanto, si può dire che l'estate in Carnia è andata decisamente bene. "Dalle prime impressioni raccolte tra gli operatori del settore - conferma Da Pozzo - specialmente il mese di agosto ha dato ottimi frutti, e siamo lieti di constatare che sono aumentate soprattutto le presenze di turisti provenienti da fuori regione". Segno che la Carnia e tutta la montagna friulana si stanno muovendo nella direzione giusta in termini di autopromozione.

"Certo si può fare di più - commenta il commissario Apt -, ma è chiaro che se l'accoglienza non fosse migliorata qualitativamente non ci sarebbero stati questi risultati". In montagna così come al mare, un elemento che ha giocato a favore è stato naturalmente il bel tempo. "Una leggera flessione - fa sapere Da Pozzo - si è avuta, infatti, nel mese di luglio, quando

soprattutto il turismo di alta quota ha sofferto una battuta d'arresto a causa delle non ottimali condizioni meteorologiche". Alla grande, invece, è andato il mese di agosto, che ha registrato il picco delle alte temperature in pianura e dunque il massimo delle richieste per freschi soggiorni montani. "Tutto questo ha testimoniato una volta di più - commenta il commissario - che la stagione su cui la montagna deve puntare è proprio l'estate. Del resto, anche nel vicino Trentino, che è molto attrezzato pure per il turismo invernale, gli operatori da tempo si sono resi conto che i mesi estivi fanno da padrone con il 70% delle presenze l'anno". Un'altra carta vincente per la montagna friulana sono state le numerose manifestazioni che hanno punteggiato i mesi delle vacanze. "Non è un mistero che i campionati mondiali di sci d'erba e di corsa in montagna - afferma Da Pozzo - sono stati eventi di enorme richiamo. Senza contare - aggiunge - le tante manifestazioni a carattere culturale, gastronomico e gli appuntamenti tradizionali con i festeggiamenti paesani,



che ogni anno catalizzano l'attenzione di tutta la regione e attirano turisti da fuori". A questo proposito, Da Pozzo sottolinea l'impegno profuso dagli enti promotori: "L'articolato sistema di cui fanno parte l'Apt, la Comunità montana, le Pro loco e i comitati paesani - commenta - ha dato nuovamente prova di essere

ben rodato e di funzionare bene". Ma quali sono state le località più gettonate? "Forni di Sopra e Sauris dominano incontrastate la classifica - spiega il commissario -, tuttavia anche il resto del territorio ha dimostrato una discreta tenuta".

Per quanto riguarda i progetti dell'Apt per la pros-

ma stagione turistica, Da Pozzo preferisce non sbilanciarsi. "Abbiamo in programma una serie di novità che riguardano i settori dello sport e della gastronomia", confessa. Ma, come un buon comandante che non vuole rivelare le sue strategie, sui particolari resta abbottonato.

Sul lago di Cave del Predil, un giovane imprenditore ha costruito una piccola darsena

La spiaggia in montagna iniziativa innovativa

Il celebre detto di Maometto e della montagna racchiude in sé l'idea che a volte, con un po' d'astuzia e d'intraprendenza, è possibile trovare una soluzione molto semplice a un problema all'apparenza complicato. Proprio questo è accaduto a Cave del Predil, dove, dopo anni di "si potrebbe fare, ma..." e "si farà più avanti", qualcuno ha deciso di non aspettare più e di mettere i ferri in acqua per imprimere una svolta al turismo in montagna. Ivano Sabidussi, valligiano doc, gestore del centro sportivo di Malborghetto, direttore della scuola di sci di Sella Nevea e appassionato di sport non solo invernali, ha deciso di trasformare un lato del bel lago di Cave in una vera e propria spiaggia "montana" a 1.000 metri sul livello del mare. L'ha attrezzata con sdraio, lettini e ombrelloni, rendendola così comoda e invitante da fare invidia alle più note località balneari dell'Alto Adriatico. E la risposta dei villeggianti

è stata immediata: altissimo gradimento da parte di chi, quest'estate, aveva scelto di soggiornare negli alberghi del Tarvisiano e di Sella Nevea. Sulla spiaggia i turisti hanno trovato anche un pontile galleggiante con quattro barche a remi, ben sei pedalò e quattro biciclette d'acqua, novità gettonatissima dagli amanti dello sport e del semplice divertimento. "Era da anni che si pensava a questo angolo di montagna come a un luogo da valorizzare - spiega Ivano Sabidussi -, ma per un motivo o per l'altro non si riusciva a realizzare nulla di concreto". Così, individuata un'area del Fondo edifici di culto, gestita dall'Azienda regionale dei Parchi e delle foreste, Sabidussi ha deciso di chiederla in concessione e di darle un nuovo look sfruttandone la naturale vocazione turistica. Insieme con altri soci, ha fondato una cooperativa, la "Tour & Sport Service", che da quest'estate si è fatta carico di organizzare e diri-

gere le attività nell'area opportunamente allestita per accogliere al meglio i villeggianti. "Abbiamo curato tutto nei minimi particolari - racconta Sabidussi -; per quanto riguarda la sicurezza, per esempio, ci siamo dotati dell'attrezzatura nautica regolamentare, compreso il giubbotto di salvataggio, dando ai bagnanti la possibilità di noleggiare anche le mute contro il freddo". Sì, perché le acque del lago di Cave, gelide d'inverno, sono piuttosto fresche anche d'estate, oscillando tra i 15 e i 20 gradi: una temperatura che, comunque, non ha avuto il potere di scoraggiare i turisti, specie in una stagione afosa com'è stata quella appena trascorsa. Avendo alle spalle una consolidata esperienza nel settore della gestione di impianti sportivi (il centro di Malborghetto conta un campo di calcio, due campi da tennis, un campetto per il calcio a cinque e attrezzature varie per bambini), Sabidussi ha pensato davvero a tutto, do-

tando l'area di bagni e spogliatoi situati all'interno di strutture realizzate in legno e con criteri di compatibilità "ecologica". Chi ha noleggiato la canoa per farsi un giro sul lago disponeva inoltre di un istruttore, Gianluca Zanutto, pure lui socio della cooperativa assieme a Diana Martucci, presidente e consorte di Sabidussi, e ad Alessio Andreutti, socio, che ha ricoperto il ruolo di "bagnino", con brevetto di assistente bagnante. Fra i soci anche Luisa Le-

ghissa. Per il futuro ci sono molti progetti. "Entro l'inizio della prossima estate - spiega Sabidussi -, abbiamo in mente di ampliare la gamma delle nostre attività. Svilupperemo la scuola di canoa, in collaborazione con la Federazione italiana kajak, che già quest'anno ha fornito un istruttore per alcune lezioni. E poi - prosegue - daremo il via anche alla scuola di windsurf". Accanto alle barche a remi e alle canoe, dunque, il prossimo anno sul lago

di Cave si vedranno sfrecciare vele multicolori, ma le sorprese non sono finite qui. "In programma abbiamo anche un'iniziativa dedicata agli appassionati di rafting - conclude il presidente di "Tour & Sport Service" -, dei quali metteremo a disposizione un minibus che da Cave del Predil li porterà oltre il confine sloveno fino all'Alto Isonzo, da dove potranno scendere a valle lungo il corso del fiume a bordo di gommoni".



Donne imprenditrici

Ora è affiancata dai figli Massimo e Rossana

Sandra Pignolo, da 30 anni alla guida delle Officine Nuove

di Raffaella Mestroni



Sandra Pignolo con la figlia Rossana

Se c'è un problema che alle Officine Nuove non hanno, è il passaggio generazionale. Quello che in tante aziende, soprattutto friulane, viene vissuto come un vero e proprio salto nel buio, qui è stata l'evoluzione naturale della storia familiare, una storia che è cresciuta con l'impresa. Accanto a Sandra Pignolo, che guida l'azienda da oltre 30 anni, infatti, da sempre ci sono i figli Massimo e Rossana Taronzo, rispettivamente impegnati nel coordinamento delle diverse fasi produttive e nella gestione dell'informatizzazione di tutti i processi aziendali, sia per quanto riguarda il settore amministrativo sia per il comparto tecnico. Incontrare Sandra Pignolo nel piccolo studio dal quale "controlla" l'azienda, in via Croce 30 a Basaldella, è come incontrare la mitica Cornelia, madre dei Gracchi. Si capisce subito che, per questa bionda e minuta signora, i figli sono davvero i suoi "gioielli", ed è per loro, soprattutto, che è diventata imprenditrice.

Rimasta vedova giovanissima, si è ritrovata infatti, di punto in bianco, catapultata in una realtà di cui conosceva ben poco e per di più attiva in un settore, quello del taglio e della sagomatura dei metalli, tradizionalmente tutto maschile. "Dire che è stato difficile è un eufemismo - ammette Sandra Pignolo, un aspetto molto dolce e apparentemente remissivo ma che nasconde una determinazione non comune -; eppure, quando mi sono trovata a dover decidere se vendere l'azienda o continuare, il dubbio è durato pochissimo. Non potevo certo "buttare" via il lavoro fatto da mio marito e dai miei suoceri solo per il ti-

more di non essere in grado di farcela. E così ho deciso di provare".

Non si è ritrovata sola, in ogni caso, perché i dipendenti che all'epoca lavoravano in Officine Nuove hanno dimostrato di credere in questa donna dai modi gentili e dallo sguardo fiero. Nessuno ha lasciato il suo posto e l'attività è proseguita.

"Perso il marito ha deciso di diventare imprenditore"

"L'ostacolo più difficile da superare? Senza dubbio i rapporti con gli istituti di credito, che, di fronte a una situazione come quella nella quale mi ero ritrovata involontaria protagonista, non hanno brillato per fiducia. Forse in questo ha giocato un poco anche il mio timore di non essere all'altezza, un timore

che non è durato molto per la verità, ma che all'inizio, devo essere sincera, era forte e probabilmente traspariva".

Bimbi piccolissimi (Massimo all'epoca aveva tre anni e Rossana uno e mezzo), un'azienda che operava in un settore dove le donne si contavano (e si contano) sulle dita di una mano, scarsa esperienza lavorativa. Tutti elementi che avrebbero scoraggiato chiunque, ma Sandra Pignolo, dal momento che ha deciso di proseguire l'attività del marito, si è immersa nel lavoro mettendoci l'anima. "E ce l'ho fatta - afferma ridendo soddisfatta -, alla faccia di quelli (anche se non sono stati molti) che, come si suol dire, non avrebbero scommesso 5 lire su di me". I ragazzi hanno frequentato le scuole - materne prima e dell'obbligo poi - a tempo pieno. La signora Sandra, che all'inizio era molto preoccupata dal fatto che i figli potessero risentire della sua non-presenza in famiglia, ha fatto i salti mortali per conciliare l'impegno del la-

voro con le esigenze del nucleo familiare e non ha certo dedicato molto tempo a se stessa.

"I ragazzi sono cresciuti in azienda - è l'ammissione, comune peraltro a moltissime donne che hanno accettato di prendere in mano le redini di un'impresa - e sinceramente non so dire se sia stato un bene o un male. Alternative non ce n'erano e quindi si è trattato di una scelta obbligata. La cena ogni tanto non era pronta e la casa non sempre era a puntino, ma il tempo non si inventa". Lavoro no stop dunque, e pochi svaghi. Le uniche cose alle quali non ha rinunciato sono state le serate a teatro, che ama molto, e qualche ora trascorsa sui campi da sci, uno sport che ha sempre praticato. "Ultimamente faccio anche un po' di ginnastica - aggiunge - e considero i momenti trascorsi in palestra come un relax necessario. Non sono molto costante, però, perché le cose da fare, qui in azienda, sono sempre tante".

Si è impadronita del mestiere in poco tempo, Sandra Pignolo. Ha acquisito sicurezza nel trattare con i clienti e con i fornitori, ha imparato a conoscere tutti i segreti delle lamiere che qui, alle Officine Nuove, vengono piegate, sagomate, tagliate e trasformate per adattarsi alle esigenze dei clienti che sono per la maggior parte imprese impegnate nei settori della meccanica, dei serramenti, della realizzazioni di tende da sole.

L'azienda, che conta una ventina di dipendenti, ormai è consolidata, è cresciuta notevolmente e oggi è pronta al grande salto: l'ampliamento del parco macchine, la costruzione di un nuovo capannone, dove troveranno posto anche gli uf-

fici e la ricerca di nuovi mercati.

"Abbiamo appena ordinato un macchinario per il taglio al plasma - spiega Sandra - che ci consentirà di aumentare la gamma degli interventi sui metalli e stiamo anche pensando a una serie di investimenti ulteriori, sempre in macchinari, che ci consen-

"Tra breve taglieremo le lamiere con il plasma"

tano di eseguire tutti i passaggi della lavorazione di una lastra di metallo. Già oggi trattiamo spessori che vanno da pochissimi millimetri fino a 2 centimetri, ma in futuro vorremmo offrire al cliente anche servizi che vadano al di là del taglio, come la foratura o altri trattamenti". Non pensa neanche lontanamente alla pensione, San-

"Con la figlia Rossana continua la tradizione femminile"

dra Pignolo, preferisce fare progetti e guardare avanti, discutendo con i figli e con Antonio Marcon sposato negli Anni 80 e impegnato anche lui in azienda.

Se la madre guarda con affetto e orgoglio ai figli, loro decisamente fanno altrettanto.

La giovane Rossana, in particolare, ammette di

avere scelto l'impresa anche pensando a lei. "Non avrei potuto fare altrimenti - afferma -, ma devo dire che è stata una scelta di cui non mi sono affatto pentita, anzi. Più passa il tempo e più mi appassiono. Al termine dell'università, con una laurea in scienze bancarie e una tesi su Internet, per un poco ho pensato di orientarmi verso il settore dell'informatica e delle nuove tecnologie, che tanto mi affascina, ma poi mi sono detta: perché non applicare tutto ciò in azienda?". Detto e fatto, Rossana è stata nominata sul campo responsabile dell'informatizzazione e in pochi mesi pc, terminali, postazioni di controllo sono spuntati sulle scrivanie e nei reparti.

Entrata in Officine Nuove nel '96, Rossana, 31 anni da poco, ha appena avuto un bimbo, le cui foto occhieggiano, insieme con quelle del cuginetto, dalla scrivania della nonna. "Un po' di dispiacere per non potere stare accanto al piccolo come vorrei c'è - afferma - e non è proprio semplicissimo accettare di affidarlo alle cure dell'asilo nido, ma d'altra parte non è possibile fare altrimenti". Tanto per capire se le cose, con il passare degli anni, sono cambiate per quanto riguarda l'impegno delle donne che si ritrovano a guidare un'impresa, chiediamo a Rossana cosa ne pensa della sua decisione il marito, che lavora in banca. Un attimo di indecisione, prima di rispondere, poi con un sorriso Rossana ammette che, soprattutto all'inizio, lui non era molto felice.

"Accadeva di frequente che io tornassi a casa più tardi di lui, oppure che fossi impegnata il sabato mattina e quindi l'impossibilità di conciliare gli orari e il tempo libero, in effetti, rappresentava un problema. Poi ha capito, forse vedendo quanto conta, per tutta la mia famiglia, l'azienda. Non solo. Se devo dire la verità, da un po' di tempo a questa parte, è proprio lui il primo a pensare a nuovi progetti e sempre più spesso ci ritroviamo a parlare insieme del futuro dell'azienda, un futuro dove anche lui potrebbe avere un ruolo, perché no? E' una persona molto vivace intellettualmente, preparata e piena di entusiasmo, quindi può darsi che anche lui, un giorno, decida di fare una scelta, lasciando il lavoro in banca per un'attività in proprio".



Attualità

In svolgimento A tavola con gli antichi romani, kermesse di buona cucina che si apre a più vasti orizzonti

Aquileia polo d'attrazione non soltanto enogastronomico

di Bruno Peloi

È in pieno svolgimento A tavola con gli antichi Romani, manifestazione enogastronomica giunta alla tredicesima edizione. Si tratta di una rassegna che ha sì lo scopo di proporre una cucina che si rifà a ricette antichissime. Ma il "disegno" è più ampio, spaziando ben oltre il piacere dello stare bene a tavola. Gli organizzatori puntano infatti alla qualificazione di tutte le componenti imprenditoriali che operano sul territorio aquileiese, coinvolgendo quindi la ristorazione, ma pure il turismo, l'artigianato, l'agricoltura, i servizi. "Nel breve periodo - ha affermato il vicesindaco Tassinari -, Aquileia potrebbe dotarsi di una struttura (una Spa) per ge-

stire tutte le attività di promozione del proprio territorio fino a ieri competenza dell'Azienda turistica di Grado-Aquileia. E le possibilità di riuscita dell'iniziativa sono concrete, diciamo al 60%: per realizzarla, servirà tuttavia un maggiore coinvolgimento di tutte le realtà locali". Durante l'incontro, hanno portato il loro contributo, tra gli altri, anche Bruno Augusto Pinat, presidente dell'Ersa, che ha illustrato alcune iniziative dell'ente, e il giornalista Carlo Morandini. Durante il convegno è stata ricordata la figura del giornalista Giancarlo Degannuti, recentemente scomparso, vero amico oltre che impareggiabile animatore di A tavola con gli antichi Ro-



mani. Tornando alla rassegna culinaria, va detto che è stata accolta con interesse e sta riscuotendo un notevole successo, confermato anche dalle entusiastiche parole d'apprezzamento dell'asses-

sore provinciale Lanfranco Sette alla serata inaugurale svoltasi al ristorante aquileiese La Colombara di Vanni Aizza (uno dei soci fondatori dell'iniziativa). Ottimo riscontro anche per gli ap-

puntamenti successivi: ristoranti Ai due leoni di Aquileia e Due rose di Grado. Il programma sarà completato il 28 di questo mese alla Hostaria Al parco di Aquileia; il 4 ottobre a Villa Ilenia di Torviscosa; il 12 ottobre, gran finale all'Hotel Patriarchi di Aquileia. Tutte le portate (potio ovvero aperitivo, parvae promulsides stuzzichini della casa, gustatio antipasto, caput coenae primo piatto seguito da due portate di carne o di pesce, mensa secunda dessert, commisatio bicchiere della staffa) tengono conto - con alcune inevitabili rivisitazioni, ma secondo un filo logico coerente - dei suggerimenti tramandatici da Apicio, nella sua opera "De re coquinaria". Tra

una portata e l'altra, un ristoratore intrattiene i commensali con cenni storici su usi e costumi degli antichi abitanti "romani" di Aquileia. Finora si è parlato de La frutta nella mensa romana (Maurizio Buora); La conoscenza del futuro nell'antica Roma (Lucia Salierino); Cervisia: la birra dei Romani (Alviano Scarel); I Giardini delle antiche domus romane (Gabriele Caiazza); A cena nella casa dei misteri di Pompei (Barbara Pierotti). Nelle tre serate conclusive si parlerà invece di Guarire mangiando nell'antica Roma (Maria Visintini); Appunti sul mecenate Marinotti (Giorgio Milocco); I vetri romani tra cucina e maquillage (Silvia Blason).

La vittoria (783 grammi) a Luigino Del Bò

La disfida del peperoncino



Da tempo stuzzica i palati dei buongustai, i quali generalmente l'assaggiano a piccole dosi. A Udine, tuttavia, non s'era mai vista una gara per stabilire chi ne è il consumatore principe. Finché, incredibile ma vero, la tenzone s'è svolta in Giardin grande, sotto gli occhi increduli di non pochi curiosi. E dunque una trentina d'arditi han "lucidato" le papille gustative e si sono dati battaglia per poter certificare chi fosse il più ingordo (meglio sarebbe dire coraggioso) mangiatore di peperoncino crudo. Sì, proprio la piccante verdura, della quale in genere basta assaggiare pochi grammi per... chiedere soccorso ai vigili del fuoco. Ma la fantasia non ha confini, ed ecco dunque la gara, svoltasi con regole ferree. Tempo disponibile: 30 minuti, nei quali i concorrenti devono rimanere seduti al tavolo (pena l'esclusione), alla presenza della giuria. A tutti i partecipanti sono serviti 50 grammi di peperoncino fresco crudo tagliuzzato (due i giurati addetti al peso); appena finita la razione, possono chiedere, il

bis, il tris... e così via. Chi gareggia ha a disposizione soltanto del pane e dell'olio d'oliva per rendere meno... infuocata la propria sfida. Allo scoccare della mezz'ora, naturalmente, vince chi ne ha mangiato di più. Quella del capoluogo friulano - presidente di giuria Enrico Bertossi - era la finale regionale, ma s'è rivelata una disfida di valenza internazionale. E' stata vinta dal pensionato Luigino Del Bò, di Nogaredo di Corno (Coseano), che ha così ottenuto il pass per la finale nazionale di Diamante (Cosenza). Del Bò, con ben 783,2 grammi ingoiati (!), ha sfiorato il record italiano (850). Ha preceduto, nell'ordine, il tunisino Karmi Mohdin (660,5) e Alessandro Ponsiglione (250). "Dopo tanti anni di lavoro all'estero, diversi dei quali passati in Africa, dove i peperoni son davvero esplosivi - ha dichiarato Del Bò -, ero sicuro di vincere. Non sapevo però dell'esistenza di un record italiano, altrimenti avrei potuto batterlo. Problemi fisici? Non lo so: vedremo domani mattina!". Per la cronaca, Luigino Del Bò

nella finale nazionale si è classificato secondo. Ma perché una gara tra mangiatori di peperoncino? Nella gastronomia moderna, quest'ortaggio piccante sta soppiantando il... prezzemolo, trovando posto in tutte le ricette, persino nei dessert, con una delicata confettura.

Per esaltarne le qualità, da alcuni anni è attiva addirittura un'Accademia: sede a Diamante, in provincia di Cosenza (Calabria); e-mail: accademia@peperoncino.org; sito Internet: www.peperoncino.org; il presidente è Enzo Monaco, che dirige pure il mensile Peperoncino news. Sull'organo d'informazione, si legge tra l'altro che il peperoncino è: protagonista della dieta mediterranea; simbolo di cultura trasgressiva (satira, cabaret, cinema, letteratura...) e di ardite ricerche culinarie; hobby da collezionisti per chi cura orti e giardini; scrigno di vitamine e sostanze utili all'uomo e ai ricercatori per le sostanze che contiene; grande protagonista di storia, tradizioni e riti magici, sino al punto - ai giorni nostri - d'essere definito "viagra dei poveri"; oggetto di studio in convegni medici, congressi, rassegne, mostre, tesi di laurea, libri e pubblicazioni varie.

L'Accademia italiana del peperoncino ha una sua delegazione anche a Udine. Ne è presidente Giuseppe Loguercio, il noto signor Juppy della pizzeria Da Pippo (telefono 0432 - 25982).

Il 13 ottobre l'inaugurazione, il 19 si comincia

L'Alta Val Torre a Tavola

È giunta alla quinta edizione la manifestazione denominata "A tavola nell'Alta Val Torre", manifestazione che, anche grazie al contributo della Camera di commercio di Udine, ha ottenuto un notevole successo e che sta diventando un punto di riferimento per tutti coloro che sono aperti a nuovi stimoli del palato e che ricercano quel legame profondo tra terra e cibo, attraverso piatti semplici e genuini. L'appuntamento per quest'anno è fissato per sabato 13 ottobre alle 17.00 al centro sociale "Lemgo" di Pradielis dove si svolgerà l'inaugurazione della manifestazione mentre i veri e propri appuntamenti a tavola cominceranno venerdì 19, sabato 20 e domenica 21 ottobre alla trattoria "Nova coop" di Lusevera (0432/787029), alla trattoria "da Caterina" di Pradielis (0432/787006) e "Alle sorgenti" di Musi (0432/787096). Si proseguirà venerdì 26, sabato 27 e domenica 28 ottobre alla trattoria "la Zucule" di Villanova delle Grotte (0432/787090) e alla trattoria "Ai Ciclamini" località Pian dei ciclamini (0432/787084). Venerdì 9, sabato 10 e domenica 11 novembre sarà la volta della locanda "Al Torre" di Vedronza (0432/787254) e

alla trattoria "Terminal grotte" di Villanova delle grotte (0432/787020). Il prezzo per ogni partecipante è di £. 35.000 escluse le bevande. E' consigliata la prenotazione.

Nelle cucine delle sette trattorie, gli esperti hanno saputo ricreare, con arte e fantasia, piatti unici dalle autentiche tradizioni locali. Anche quest'anno si è voluto predisporre un depliant

"Piatti tipici e tradizionali nei sette ristoranti della zona"

nel quale raccogliere tutti gli antipasti, i primi insoliti e saporiti, i secondi impreziositi dai mille profumi del prato e del bosco, i contorni dalle antiche tradizioni. Questa pubblicazione, infatti, riporta i prezzi proposti, ogni notizia utile per il lettore e tutti i menù proposti, dalla gramperesa (polenta di farina gialla con patate) alla ozikana (gnocchi di polenta con burro fuso, formaggio e latte) per concludere con lo stak (purea di patate e fagioli o tegoline condite con lardo fuso).

Le motivazioni che hanno portato l'amministrazione comunale di Lusevera ad organizzare questo evento, grazie alla collaborazione della Cciaa, sono riconducibili alla necessità di creare e potenziare realtà lavorative in loco, decentrando i flussi turistici più importanti in aree limitrofe e meno conosciute al grande pubblico. Una tra le tradizioni rimaste immutate nella zona riguarda la arte culinaria che, la maestria degli chef delle locali trattorie sanno abilmente esaltare. Nel territorio comunale che, seppure carente di abitanti, ha un'estensione molto vasta, ci sono sette locali che ogni giorno offrono dei menù particolari con cibi tipici a base di selvaggina, funghi, asparagi selvatici ecc. Le trattorie in parola, essendo dislocate in tutto il territorio, offrono, ognuna, delle particolari caratteristiche e dei diversi panorami, tutti da visitare ad esempio le grotte di Villanova o il Parco naturale delle Prealpi Giulie, pertanto oltre ad accontentare il palato si ha l'occasione di stare all'aria aperta e di stabilire un contatto completo con la natura, cosa inconsueta ma molto educativa e salutare per i visitatori che arrivano dalla città.

CCIAA NEWS

È sceso al 2,7% l'indice dei prezzi al consumo in luglio

L'estate ha frenato la corsa dei prezzi

L'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (Foi) relativo al mese di luglio è pari a 115,3 su base 1995: la media tendenziale, cioè riferita allo stesso mese dell'anno precedente, è risultata pari a più 2,7%, mentre rispetto al mese di aprile non si è verificato alcun incremento. La variazione percentuale rispetto a luglio 1999 è di più 5,4%. I mesi estivi hanno frenato l'indice dei prezzi al consumo, il cui valore è sceso al 2,9% nel mese di giugno e al 2,7% in luglio. Possiamo dire che dopo un anno l'inflazione sembra rientrare: infatti, proprio nel luglio del 2000 era cominciata una brusca ripresa dell'inflazione (a causa soprattutto dei costi del petrolio) che è praticamente durata, con ricadute successive dalle materie prime ai prodotti finali, per un intero anno. Tra gli aumenti tendenziali più marcati si segnalano quelli dei capitoli prodotti alimentari e bevande analcoliche

(più 4,8%), alberghi, ristoranti e pubblici esercizi (più 3,8%), altri beni e servizi (più 3,7%); l'unica variazione negativa è quella relativa al capitolo comunicazioni (meno 2,5%).

Nel comune capoluogo il tasso d'inflazione tendenziale (calcolato ad agosto) è stazionario, pari a più 3,3%; quello congiunturale (rispetto a luglio) indica un incremento dei prezzi di più 0,1%. Nel mese di luglio gli aumenti congiunturali più elevati si sono verificati per i capitoli prodotti alimentari (più 0,4%), mobili e servizi per la casa (più 0,8%). Hanno presentato una variazione negativa i capitoli trasporti (meno 0,6% per il calo dei carburanti), comunicazioni (meno 0,2% per il calo dei servizi di telefonia) e abitazioni (meno 0,1 a causa della diminuzione del gasolio). Gli incrementi tendenziali più elevati sono stati registrati per i capitoli prodotti alimentari e bevande analcoliche (più 4,5%, ripre-

Indice dei prezzi per le famiglie di operai e impiegati (base: 1995=100)

Mese	Anni			variazioni percentuali				
	1999	2000	2001	su mese precedente 1999	2000	2001	su stesso mese anno prec.	
gennaio	108,2	110,5	113,9	0,1	0,1	0,4	2,1	3,1
febbraio	108,4	111,0	114,3	0,2	0,5	0,4	2,4	3,0
marzo	108,6	111,3	114,4	0,2	0,3	0,1	2,5	2,8
aprile	109,0	111,4	114,8	0,4	0,1	0,3	2,2	3,1
maggio	109,2	111,7	115,1	0,2	0,3	0,3	2,3	3,0
giugno	109,2	112,1	115,3	0,0	0,4	0,2	2,7	2,9
luglio	109,4	112,3	115,3	0,2	0,2	0,0	2,7	2,7
agosto	109,4	112,3		0,0	0,0		2,7	
settembre	109,7	112,5		0,3	0,2		2,6	
ottobre	109,9	112,8		0,2	0,3		2,6	
novembre	110,3	113,3		0,4	0,4		2,7	
dicembre	110,4	113,4		0,1	0,1		2,7	
MEDIA	109,3	112,0					2,6	

Fonte: elaborazioni su dati ISTAT

sa delle carni rosse e aumento delle carni bianche, salumi, formaggi), mobili e servizi per la casa (più 4,4%, per l'au-

mento degli elettrodomestici e servizi domestici), alberghi, ristoranti e pubblici esercizi (più 3,7%), altri beni e

servizi (più 4,1%, in crescita alcuni servizi bancari). Per il capitolo comunicazioni si è registrata invece una va-

riazione tendenziale negativa (meno 2,4%).

Ufficio statistica

Un'operazione prevista dal Programma statistico nazionale e dalla Legge n. 144 del 17 maggio 1999

Via ai censimenti di popolazione, edifici e industria

Nel prossimo mese di ottobre si svolgeranno tre censimenti: il 14° Censimento della popolazione e delle abitazioni, il Censimento generale degli edifici e l'8° Censimento generale dell'industria e dei servizi.

Si tratta di un'operazione complessa prevista dal Programma statistico nazionale e dalla Legge n. 144 del 17 maggio 1999, un'operazione che coinvolge tutte le Camere di commercio (il cui compito è di coordinare la rilevazione) e tutti i Comuni i quali, tramite operatori, rileveranno, presso le famiglie (in provincia

Udine sono circa 210 mila) e le aziende, i dati per i Censimenti. Quali sono gli obiettivi di un'operazione tanto complessa? Innanzi tutto, quella di "fotografare" (a una data predeterminata: il 21 ottobre la popolazione e le abitazioni, il 22 ottobre le imprese e le unità locali) la realtà sociale ed economica dell'Italia e cogliere le trasformazioni in atto. Ma i censimenti si svolgono anche per ottemperare a regolamenti comunitari e a raccomandazioni internazionali. Altri obiettivi che si propongono queste tre rilevazioni sono di confrontare i dati del 2001 col passato,

di avere una disaggregazione territoriale spinta (cioè conoscere i fenomeni anche all'interno dei Comuni). Queste informazioni demografiche, sociali, economiche ed abitative risulteranno infatti di grande utilità per le amministrazioni locali e per i loro interventi (dalla Relazione previsionale e programmatica al Piano regolatore, ai diversi Piani/programma settoriali).

14° Censimento della popolazione e delle abitazioni

Campo di osservazione: popolazione presente e resi-

dente; Unità di rilevazione: famiglie, convivenze, singole persone; Unità di analisi: le persone dimoranti abitualmente, i residenti o stranieri con permesso di soggiorno e persone non dimoranti abitualmente, i temporaneamente dimoranti o presenti occasionalmente; Obiettivo primario: limitare lo scarto tra popolazione anagrafica e popolazione censita (legale).

Unità di rilevazione Abitazioni: abitazione occupata, abitazione non occupata, altro tipo di alloggio; Modalità di rilevazione: questionario.

Censimento generale degli edifici

Unità di rilevazione: edifici; Caratteristiche rilevate: edifici utilizzati e no (in costruzione, inagibili, abbandonati), residenziali e produttivi, edifici collegati alle abitazioni e alle unità locali dell'Industria e Servizi; Modalità di rilevazione: questionario.

8° Censimento generale dell'Industria e Servizi

Unità di rilevazione: unità giuridico economiche e loro

unità locali (imprese, istituzioni pubbliche e private, lavoratori autonomi), a eccezione delle imprese agricole (già rilevate con il 5° Censimento generale dell'Agricoltura); Modalità di rilevazione: questionario unico e snello (con dati anagrafici già prestampati), mentre gli ambulanti sono censiti a domicilio.

Calendario delle operazioni

Censimento edifici: dal 3 ottobre. Consegna questionari dei Censimenti della Popolazione e dell'Industria e Servizi: entro 20 ottobre.

Giorno riferimento del Censimento della Popolazione e delle Abitazioni: 21 ottobre. Giorno riferimento del Censimento dell'Industria e Servizi: 22 ottobre. Ritiro: dal 23 ottobre.

I numeri dei censimenti

Unità di rilevazione: 22 milioni di famiglie e 5 milioni di unità locali; Organizzazione: 100 mila rilevatori, 10 mila coordinatori comunali, 8.100 uffici provinciali di Censimento e altrettanti Comitati provinciali di Censimento.

I termine per il versamento del diritto annuale 2001 è stato differito dal 20 luglio al 31 ottobre 2001, con maggiorazione dell'importo del diritto dovuto dello 0,40% a titolo di interesse. (Circolare Ministero Attività Produttive n. 3519/C del 23/07/2001). La maggiorazione deve essere sommata all'importo del diritto dovuto e quindi versata con il medesimo codice tributo 3850, esclusivamente attraverso il mod. F24. Con circolare n. 3520/c del 24 luglio 2001, il Ministero delle Attività produttive ha fornito ulteriori chiarimenti a seguito dei molti quesiti formulati recentemente in più

Il versamento slitta al 31 ottobre 2001

Diritto annuale, ultime novità

occasioni e pervenuti da più parti interessate al procedimento, determinati dalla mancata entrata in vigore del regolamento ordinamentale. Il regolamento in via di pubblicazione conterrà, tra l'altro, indicazioni sulle esenzioni dal versamento del diritto annuale. Si richiama l'attenzione su due casi particolari. Dal 2001 le imprese in liquidazione al 1° gennaio sono tenute al versamento del diritto annuale e

per quanto riguarda gli importi vanno considerate come nuove imprese. Le Cciao dopo l'entrata in vigore del regolamento provvederanno a richiedere il versamento fissando il termine di pagamento in 60 giorni dalla notifica. L'emanando regolamento prevede che siano escluse dal pagamento del diritto annuale solo quelle società che hanno presentato il bilancio finale di liquidazione e la cancellazione

entro il 30 gennaio 2001. Poiché il regolamento non è ancora entrato in vigore, anche la presentazione della cancellazione dopo il 30 gennaio 2001 e fino all'entrata in vigore del regolamento stesso esonera dal pagamento per il 2001. Dal 2001 le imprese che hanno cessato l'attività senza avere provveduto alla cancellazione dal Registro Imprese sono tenute al versamento del diritto annuale e per quanto riguarda gli im-

porti vanno considerate come nuove imprese se nel 2000 non hanno effettuato pagamenti perché esonerate. Le Cciao dopo l'entrata in vigore del regolamento provvederanno a richiedere il versamento fissando il termine di pagamento in 60 giorni dalla notifica. Poiché il regolamento non è ancora entrato in vigore, tutte le imprese (individuali e società) che richiedono la cancellazione nel corso del 2001 con data-effetto nel 2000 o anni precedenti, sono esonerate dal pagamento per il 2001 se la richiesta viene presentata prima dell'entrata in vigore del regolamento ordinamentale.

CCIAA NEWS

Interessati i 25 comuni della fascia confinaria con la Slovenia

Benzina e gasolio agevolati, aperti i termini per le domande

Sono aperti i termini per la presentazione delle nuove domande di assegnazione, per l'anno 2002, della benzina e del gasolio per autotrazione in regime agevolato. Lo annuncia il Servizio carburanti agevolati della Camera di commercio di Udine, precisando che sono interessati al provvedimento persone fisiche, imprese commerciali, artigiane, industriali, agricole, di servizi, Enti, Istituzioni e altri organismi associativi dei 25 Comuni della zona confinaria italo/slovena della provincia di Udine. I Comuni sono: Attimis, Chiopris-Vi-

scone, Chiusaforte, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lu-severa, Malborghetto-Valbruna, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Savogna, Stregna, Taipana, Tarvisio, Torreano. I moduli di domanda sono disponibili negli uffici comunali o nella Camera di commercio. Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 16 novembre 2001 al Servizio carburanti agevolati della Camera di commercio di Udine, via Morpurgo 12. La do-

manda non deve essere presentata per i mezzi che già beneficiano dell'agevolazione. Una nuova domanda dovrà essere, invece, presentata da chi non ha ritirato o ricaricato la scheda a microchip relativa all'assegnazione della benzina/gasolio - anno 2001.

Per informazioni, rivolgersi al Servizio carburanti agevolati della Camera di commercio di Udine, in via Morpurgo 12, telefoni 0432-273537 - 0432-273256. L'orario d'apertura al pubblico è il seguente: lunedì - martedì - giovedì: 8.45-12 e 14.45-16; mercoledì - venerdì: 8.45-12.

Le richieste vanno fatte entro il 30 settembre

Risorse del fondo benzina a sostegno dell'economia

Come ogni anno, anche per il 2002 la Camera di commercio interverrà a sostegno dell'economia provinciale utilizzando le risorse del "fondo benzina". Il termine per l'eventuale presentazione di proposte di intervento e conseguenti domande di contributo a valere sulle disponibilità del "Fondo benzina" (fondo benzina) per l'anno 2002 è fissato per il 30 settembre 2001. Le proposte debbono essere rivolte allo

svolgimento di attività e alla realizzazione di infrastrutture socio-economiche finalizzate all'espansione dell'economia della provincia di Udine. Proposte e domande di contributo possono essere presentate dai seguenti soggetti: enti pubblici operanti nel mondo economico produttivo, aziende speciali e società partecipate dalla Camera di commercio; organismi privati quali consorzi, società consortili, cooperative e altri soggetti rappresentanti una

pluralità di imprese, associazioni, fondazioni, operanti nel mondo economico produttivo per la realizzazione di attività e infrastrutture socio-economiche finalizzate all'espansione dell'economia provinciale. Per la presentazione delle domande e ogni informazione a riguardo si invita a voler prendere contatto con l'Ufficio contabilità speciali della Camera di commercio, via Morpurgo 12, 5° piano, telefono 0432 273236/267.

Speciale Repubbliche Ceca e Slovacca

Business e fiere in Cechia e Slovacchia

In tutta Italia, e nel Nord-Est in particolare, stiamo assistendo al processo di internazionalizzazione delle imprese, anche di quelle di dimensioni medio-piccole. Le piccole e medie imprese italiane più dinamiche hanno già dimostrato la loro sempre più crescente propensione a investire al di fuori del territorio italiano e la volontà di indirizzare i loro investimenti e sforzi commerciali sempre di più verso i Paesi dell'Europa dell'Est. L'Europa centrale rappresenta ormai per migliaia di imprenditori italiani un ottimo allenamento per l'internazionalizzazione. Lo sviluppo politico ed economico dei Paesi dell'Europa centro-orientale ha un'importanza essenziale per lo sviluppo delle imprese italiane, legato alle esportazioni e alla ricerca di nuove basi d'approvvigionamento. La società consortile Seven Partners è nata proprio con l'obiettivo di affiancare le aziende nella loro ricerca di nuove strategie, di aiutare l'azienda a crescere e di favorire lo sviluppo di nuove iniziative mirate verso il mercato diverso da quello italiano. Si sono uniti professionisti che danno il supporto e l'assistenza alle aziende che decidono d'investire nella Repubblica Ceca e nella Repubblica Slovacca. Ogni mese presenteremo opportunità commerciali e opportunità d'investimento nei due

Paesi, le novità legislative, politiche ed economiche nonché l'aggiornamento delle fiere locali importanti per le aziende italiane. Un servizio di cruciale importanza saranno elenchi di richieste e offerte di collaborazione in vari settori da parte delle aziende locali.

REPUBBLICA CECA

SEKVOJ

Cerca collaborazione con ditta italiana, che si occupa di commercio e lavorazione di legname soprattutto nel settore edile.

PK TENDER

Produttore di presse e componenti in metallo, cerca partners per collaborazione.

FERAMO

Offre subfornitura di particolari a disegno in ferro e metallo. Peso da 0,5 - 40 kg.

OBZOR

Offre subfornitura di vari componenti di plastica e di ferro. Trattasi di componenti per il settore automobilistico e civile.

PILA

Offre tronchi, produzione di componenti per l'edilizia e l'artigianato, pergole, scale, sistemi per giardinaggio.

PAPTRNY

Cerca fornitori di cartone per imballaggi e produttori di macchinari per la produzione di cartoni da yogurt.

REX

Produzione di particolari finiti in ferro e legno per giardino, parchi e comuni. Cerca grossisti e venditori.

SMALTOVNA TUPESY Smaltature di qualsiasi articolo, anche su progetti particolari. Ricerca collaborazione commerciale, propone prodotti su richiesta.

JELINEK

Produttore di mobili in legno massiccio in rovere e abete offre mobili e cerca collaborazione produttiva.

REPUBBLICA SLOVACCA

JHS

Produttore di impianti per il trattamento dell'acqua, cerca fornitori di bombole.

POSKA

Si offre come subfornitore per la lavorazione della lamiera.

SEZ

Azienda produttrice di materiale elettrico a uso domestico e industriale cerca collaborazione.

VINUTA

Offre propria tecnica di progettazione e costruzione per l'elettronica applicata alla meccanica.

STUTAH

Offre legname primo taglio e da ardere e manu-

fatti in cemento per recinzioni

RAJECKE TEPLICE

Offre soggiorni estivi e invernali con cure termali, riabilitazione e quant'altro per il rilassamento del corpo.

FRACHO

Offre legname di abete e di pino: abete per piallato, profili, travi lamellari, spigolati, pallets di abete, profili di legno per rivestimento di pareti, bobine di legno per i cablaggi, cassette di legno da giardino. Offre anche collaborazione produttiva.

DREVINA TRADE

Offre collaborazione produttiva o/e joint-venture nella produzione di serramenti di legno/alluminio.

MERTEX

Offre collaborazione per la produzione di abbigliamento da lavoro e biancheria per la casa.

FIERE IN CECCHIA

24.9/28.9 MSV Brno

Fiera internazionale delle apparecchiature meccaniche.

2.10/4.10 GASTRO FORUM 2001 Praha

Tecniche gastronomiche e attrezzature per la gastronomia.

2.10/4.10 SILICIUM BOHEMICA 2001 Praha

Fiera internazionale del vetro, dei lampadari, della ceramica e della porcellana.

9.10/11.10 CHEMTEC Praha

Fiera internazionale della

chimica.

18.10/21.10 COMMA Praha

Fiera delle tecniche e delle tecnologie della comunicazione.

18.10/20.10 PRAGAA-GRO Praha

Fiera agricola-alimentare.

30.10/1.11 HOTEL A RESTAURANT Praha

Fiera internazionale della gastronomia e del settore alberghiero.

31.10/2.11 PRAGODENT Praha

Fiera internazionale delle apparecchiature.

30.10/2.11 ENVI BRNO Brno 2001

Fiera internazionale per la sicurezza dell'ambiente.

13.11/15.11 CLEANTEC Praha

Fiera internazionale delle tecnologie per la pulizia, la chimica e i servizi.

20.11/24.11 AQUA - THERM Praha

Fiera internazionale della termoidraulica e del settore idrosanitario.

FIERE IN SLOVACCHIA

2.10/4.10 KOMUNÁL 2001 Zilina

Fiera internazionale delle apparecchiature per le cisterne, per il trattamento delle acque potabili e della pulizia dell'aria.

2.10/5.10 CONECO Kožice

Fiera internazionale dell'edilizia e dell'energia.

2.10/5.10 STROJEXPO CASSOVIA Kožice

Fiera internazionale della

meccanica in generale.

9.10/12.10 SLOVMEDECA-SLOVFARMA Bratislava

Fiera internazionale della tecnologia sanitaria e dei prodotti farmaceutici.

9.10/12.10 SECURITY Bratislava

Fiera internazionale sulla sicurezza e sulla tecnologia antincendio.

16.10/19.10 ELSO SYS Trenzin

Fiera internazionale delle apparecchiature elettriche, trasformatori, elettromotori, conduttori e cavi.

17.10/20.10 LIGNUM EXPO 2001 Nitra

Fiera internazionale delle apparecchiature per la lavorazione del legno e dei suoi prodotti, tecniche edilizie e materiali.

6.11/8.11 POTRUVINY, OBALY, HYGIENA 2001 Zilina

Fiera specializzata nel settore alimentare, nell'imballaggio e nel settore igienico e sanitario.

6.11/9.11 PRINTING + PACKING 2001 Bratislava

Fiera internazionale della poligrafia - macchinari, apparecchiature, materiali, prodotti.

6.11/9.11 HIFI TECHNIKA Bratislava

Fiera internazionale dell'elettronica di consumo.

Per i contatti con le aziende interessate a collaborazione rivolgersi alla Seven Partners, tel. 049-5342187, fax. 049-9589287. e-mail: info@sevenpartners.com.

Attualità

Il 28 luglio il Friuli ha perduto la sua più lucida coscienza critica

Gino di Caporiacco: dal Friuli con amore

di Gianfranco Ellero



Gino di Caporiacco

Il 28 luglio il Friuli ha perduto la sua più lucida coscienza critica: Gino di Caporiacco. A partire dal 1962 e fino al giorno della sua morte quasi improvvisa, non ci fu fatto politico o culturale, fenomeno sociale o economico e persino sportivo che non abbia attirato il suo sguardo critico e mosso la sua

temutissima penna di coraggioso e indomito polemico.

Come ha lasciato scritto sul sito Internet www.dicaporiacco.it, aveva cominciato a interessarsi "di politica friulana passando per la porta della storia" per ricostruire persone e vicende della sua antica famiglia comitale,

e in pochi anni era diventato uno storico di prima grandezza. Ma nessuno creda che la sua bibliografia contempli soltanto titoli rivolti al passato, possibilmente remoto. I suoi libri - a partire da "1866. La liberazione del Friuli" del 1966 e "Storia e statistica dell'emigrazione dal Friuli e dalla Carnia" del 1967 -, che pure e inevitabilmente contengono scavi nel passato, sono in realtà rivolti al presente e talvolta al futuro.

Ma le sue opere più conosciute, anche al di fuori dei confini regionali, sono due opuscoli, di grande attualità, paragonabili a lame di rasoio: "Storia di un'idea. La regione Friulana (1945-1947)" e "Venezia Giulia la regione inesistente", entrambi del 1978. Li riteneva talmente importanti che decise di "travasarli" sul sito Internet www.friulistorico.it.

Come ben si comprende, Gino non era uno storico-topo d'archivio, anche se era bravissimo e a tratti raddomantico nella ricerca: era un uomo moderno, convinto che il suo Friuli dovesse avere una chiara individualità sia a livello culto sia nella comunicazione di massa. Egli fu, quindi, con Fausto

Schiavi, l'eroe dell'Università friulana (che, durante le dure lotte degli Anni Sessanta, nei suoi articoli diventava l'Università dei figli dei contadini, degli operai e degli emigranti del Friuli); ma fu anche e con non minore determinazione il propugnatore dell'intitolazione dello stadio di Udine al Friuli: fin che l'Udinese rimane in serie A, diceva, i telecronisti dovranno collegarsi con il Friuli (Stadio o Regione? Preziosa ambiguità!), e sarà chiaro per tutti che Udine è la Capitale del Friuli (anche se, aggiungeva sarcasticamente, gli udinesi non lo sanno).

Per la stessa ragione seguì con grande partecipazione la nascita e l'uso del marchio "Made in Friuli", che riteneva essenziale perché assicurava la "visibilità" del Friuli al di fuori dei nostri confini storici e contemporaneamente, creava, sia pure a livello commerciale, quella federazione delle province friulane di Udine, Gorizia e Pordenone che fu l'ultima delle sue battaglie di politico autonomista. C'è un titolo significativo ed esplicito, al riguardo, nella sua bibliografia: "Un 'made in Friuli' che rappresenta tutto

il Friuli: bravo Bertossi" (Il Friuli, 6 agosto 1999).

Due furono i suoi grandi amori culturali, la storia e la geografia; tre le sue grandi battaglie: emigrazione dei friulani, Università friulana, autonomia del Friuli, combinate in un originale sistema ideologico; unico il suo impegno di politico autonomista.

Era convinto che per aderire a un partito politico tradizionale o ideologico bastava imparare a memoria quattro slogan, mentre per essere veri autonomisti era necessario conoscere a fondo l'ambiente fisico, il tessuto storico, le lingue e i dialetti di una certa regione, la mentalità della sua gente, l'economia, al fine di trovare adeguate soluzioni ai suoi problemi, con la certezza di non poter applicare altrove la cultura così assimilata, perché ogni regione è diversa da tutte le altre, vicine o lontane. Ma siccome, diceva ripetendo un pensiero di Fausto Schiavi, "per vincere dobbiamo convincere", non si stancò di spiegare, tramite i mass-media, le ragioni culturali della sua azione politica.

Qual era il Friuli che Gino sognava per il terzo millennio dell'era cristia-

na? Certo, e le sue battaglie in Consiglio regionale (1968-1973) stanno a dimostrarlo, lui sognava un Friuli ancora caratterizzato dall'uso del friulano e di altre parlate storiche, come il veneto di Grado e Marano, i dialetti sloveni di Resia, del Natisone e del Collio, il dialetto tedesco di Sauris, Sappada e Timau. Ma la sua visione era ben più ampia e aperta.

Sulla scorta dei suoi scritti, e per la conoscenza personale maturata in trentacinque anni d'amicizia, credo di poter affermare che Gino sognasse un Friuli soprattutto memore e orgoglioso del suo passato di distinzione, apertura e tolleranza. Nelle sue pagine ci sono continui richiami alle virtù degli antenati (laboriosità, frugalità, ospitalità, convivenza nella diversità...), un patrimonio morale e culturale da trasmettere, a suo giudizio, non solo ai nostri figli (che talvolta lo rifiutano in tutto o in parte), ma anche agli immigrati, ai quali voleva insegnare a vivere da friulani nel sito Internet www.worldinfriuli.it. Ma la morte, che lo ha colto a sessantott'anni, non gli ha dato il tempo di attuare il suo progetto.

L'angolo dell'editoria friulana

Buje stories di nons di luc

di Silvano Bertossi

A circa 20 chilometri al Nord di Udine, Buja occhieggia vaga e gentile da un mare di verde che conquista e incanta. E l'incanto varia ogni volta che tu sali sulle balze, sui poggi e sui dossi delle nostre colline dove si arrampicano dolcemente e si annidano le più che venti borgate che formano il comune. Così descrive Buja, in un vecchio libro ingiallito dal tempo (la pubblicazione è uscita della tipografia Giacomo Toso nel

1942), Pietro Menis, affezionato ammiratore e studioso delle memorie della sua terra.

Buja è stata di recente studiata, analizzata e spiegata attraverso la toponomastica, cioè i nomi di luogo che si incontrano sul posto, nelle vecchie carte e nelle memorie degli anziani. "Buje stories di nons di luc" è il titolo di una pubblicazione di Enos Costantini che ha lavorato con Cristina Adami e Laura Nicoloso. La cultura dei luoghi, la ricerca e, soprattutto,

l'interpretazione sono l'obiettivo della ricerca. Prima di tutto perché si chiama Buja? Gli autori sostengono che gli studiosi, che si sono cimentati nella spiegazione del nome Buja, hanno utilizzato le attestazioni antiche riportate dal conte Antonio di Prampero in una pubblicazione del 1882.

Un altro studioso di valore come Angelico Prati è stato, probabilmente, il primo a dare una spiegazione non fantasiosa che parte da Boga, e attraverso Buga si arriva a Buje. Buje è nome d'un comune formato da un piano in mezzo a colli, deve essere il corrispondente friulano del toscano Buca. Gli autori fanno precedere il loro studio da alcune osservazioni in cui affermano che sono proprio i nomi di luogo che, oltre a dare contenuto alle testimonianze, definiscono i contorni dello studio della toponomastica, disciplina

storica che ha per oggetto il territorio e opera con strumenti linguistici.

Ecco così che, proprio attraverso i nomi di luogo, messi rigorosamente in ordine alfabetico, esce la Buja dalle mille facce e dalle mille culture. I nomi di luogo appartengono alla cultura nel senso più ampio del termine, quello che prende in esame l'uomo nel suo complesso e rapporta la vita umana all'ambiente.

Definizioni di cultura - dicono chiaramente gli autori - si sprecano e sono sovente troppo erudite. Abbiamo tolto il polvar a un vecchio e importante volume dei nostri scaffali, una fatica pionieristica di Giovanni Calligaro che nel lontano 1925 diede alle stampe una ottima raccolta di toponimi del nostro comune, per qualcosa di semplice e a tutti comprensibile.

La prima parola del dizionario dei nomi di luogo di Buja è Abis, sorgente d'acqua purissima circondata da terreno arativo; un tempo terreni paludosi e acquitrinosi tra Avilla e Andreuzza,

per terminare con Zumiè, che è la quantità che può essere contenuta nel concavo delle due mani congiunte, una sorta di misura approssimativa, e Zus, anzi Casale Zus, toponimo che indicava i casali che appartenevano al conte Garzolino, ma il nome viene dal soprannome Çus attribuito alla famiglia Comoretto. Un tempo Çus si scriveva Zus.

Molto appropriate l'iconografia, strettamente legata al lavoro dei campi, e la riproduzione di vecchie mappe e carte. Dentro il dizionario dei toponimi ci sono molti termini destinati, purtroppo, ad andare nel dimenticatoio come Spiedules, prati estendentesi fino ai confini con Osopona, tra il canale Ledra-Ta-



gliamento e la Tomba Leoncini, o Pièdule, che è il diminutivo di Pièdie, striscia di cuoio, che, rinvolta su se stessa a rotella e munita di legacci, serve a congiungere la vetta (vèrgule) del coreggiato (batàli) al manfano (frelùr).



Pagjine furlane

E partìs de "Cartiere Burgo" di Tumieç une rivendicazion sindacâl furlaniste

In fabbriche si cjacare par furlan

par cure di Luche Nazzi

"Lis Rsu-Slc-Cgil dal stabiliment Burgo di Tumieç a domandin ai siei puartevôs di impegnâsi e di operâ par ch'al sedi garantît ai lavoradôrs des minorancis lenghistiche ch'a vivin te regjon il derit di doprâ la sô lenghe tai puescj di vore" e a domandin ançe "che in chestis zonis si comencin a doprâ formis di bilenghism tes ativitâts sindacâls e aziendâls".

E partìs di Tumieç la gnove rivendicazion sindacâl furlaniste. Tal mês di Mai i sindacalscj de "Cartiere Burgo" a an inviât la cuistion, pandint lis sôs propuestis al sindacât e a la direzion de imprese e domandant la solidaritât des ministracions publichis furlanis. Il document, firmât di Gianni Forgiione, Adriano Rainis, Lino

Concina, Luciano Merluzzi e Paolo Picottini, al à regjistrât l'adesion de "Cjamare dal lavôr teritoriâl dal Alt Friûl", ch'e considere positive la domande de Rsu-Slc-Cgil "parcè ch'e indrece viers un insiorament culturâl regjonâl, nazionâl e european", e de "Federazion dai lavoradôrs de funzion publiche" de Cgil dal Alt Friûl.

Ançe i sindacats slovens de Cgil a an declarât interes pe iniziative, impegnantsi a scombatî insiemit cui coleghis furlans pai stes derits. Cun di plui a son tacadis lis adesions dai Comuns. Pontebe, Osôf, Tumieç, Sant Denêl e Udin a an bielzà palesât il so acet e in zornade di vuê si spietin ançjemò altris adesions impuartantis.

L'iniziativa cjargnele e je partide dal fat che lis leçs di tutele des

comunitâts etnichis in Italie, in specialitât la leç 482 dal 1999 (che, magari cussì no, no je ancjemò stade compagnade dal regolament atuatif), no considerin la cuistion de promoziun lenghistiche tai puescj di vore.

"Cussì, dal moment che te nestre republiche i contrats nazionâi e aziendâi a an valôr di leç - al à scrit, in dite dai sindacalscj, il furlanist Remo Brunetti -, si à pensât di proponi ai sorestants sindacâi di Rome di meti, tes regulis gjenerâls dai contrats, un articul ch'al ricognossi ai operaris ch'a partegnin a lis minorancis lenghistiche ricognosudis, il derit di doprâ la lôr lenghe tai puescj di vore". In pratiche, "si pense a di un bilenghism ch'al cjapi dentri dut ce ch'al riluarde il lavôr: in-



La cartiere di Tumieç

struzions, relazions, informatiche, antinfortunistiche, contrats e vie indevant".

Par lâ indevant te lote, i sindacalscj di Tumieç a intindin di rivâ a la costituzion

di un comitât di lavôr cun chei altris puartevôs dal sindacât regjonâl e cun chei di chês altris comunitâts lenghistiche ch'a son a stâ in Italie par meti adun lis esperiencis

za fatis chenti e in chei altris Paîs europeans. Par chest lavôr i operaris cjargnei a domandaràn il jutori de Universitât dal Friûl e de Cjamare di Cumierç di Udin.

Ai 23 di Setembar il LXXVIII congrès

La filologjiche a Glemone

Il LXXVIII congrès de "Societât filologjiche furlane" chest an si lu fasarà a Glemone, domenie ai 23 di Setembar, par memoreâ i 25 agns dal taramot dal 1976. Lapontament al è fissât pes 9 e mieze di buinore tal "Teatri Sociâl". Mauro Vale al proponarà la relazion di fonde, contant la storie dai prins secui di vite dal dom di Sante Marie Sunte. Podopo a cjararan la perale Gian Paolo Gri, ch'al palarà i vincidôrs dal "Premi Ciceri" pai studis su lis tradiziions populârs, e Pier Giorgio Sclip-

pa, ch'al presentarà lis gnovis dal lûc internet de societât (www.filologicafriulana.com). Ançe chest an il congrès al sarà prontât cuntune schirie di manifestaziions par contor e al sarà insiorât cu la publicazion dal "Numar unic" dedicât a la vile che i da acet a la convigne. Curadôr dal volum, chest viaç, al è stât l'espert di toponomastiche Enos Costantini. Tra i apontaments culturâi dal congrès, si varan lis presentaziions dai volums "Il registro battesimale di Gemona del Friuli 1379-1404"

(ai 8 di Setembar), "Archivi gemonesi" e "Aventari de Plêf di Sante Marie Assunte" (ai 22 di Setembar). Di chê strade dal congrès, la Ministracion comunâl di Glemone e à fissât pai 22 di Setembar l'intitolazion di une strade al grant glemonas pre' Josef Marchet, che chest an a colin 35 agns ch'al è muart. Pra' Bepo Miôl (cemût ch'al jere clamât a Glemone) al à lassât un contribût determinant pe culture furlane in duç i setôrs là che si è impegnât: storie da l'art, storie, lenghistiche, gjornalismis.

Recuperât il troi antîc di Salârs "la Claupa dal Cret"

Contis dai paîs cjargnei

"L

a Claupa dal Cret a è la vecja strada ch'a jes dal borc antîc di Som Salârs e ch'a va sù parsora das cjases, framieç di prâts e di boscs, fintramai tai passons di mont. Fint a pôc timp indaûr, a è stada la via plui doprada da int dal paîs, par duç i siei dal fâs di lâ a fâ fen tai prâts, a fâ legnes tal bosc e in mont a passon cu las besties...". Al è chel chi il prin bocon dal tabelon in-

formatif, implantât là ch'al comence chel che salacôr al è il plui biel troi antîc dal comun di Ravasclêt, intune cun chel che, a Zuviet, al mene de glesie di Sant Dree viers Stali vieri. Duç i doi a an conservât, fintremai in di di vuê, la viere pavimentazion di clap che ur à dât il non di "claupa".

La valorizazion de "Claupa dal Cret" e jentre intun proget culturâl inviât di un trop di zovins di Salârs ch'al smire a valorizâ i lûcs storicis leâts cu la tradizion orâl dal paîs. Sun chel troi, difat, a an la lôr ambientazion lis leendis ch'al à tirât dongje tal 1800 pre' Lenart Moràs, l'innomenât educatôr e botanic natif dal paîs. E chê stesse "claupa" e mene fintremai intal "Cjascjel di Voscjanazies" e dongje de "Bûsa dai bêcs", indulâ che tant i vecjos dal paîs che i storicis furlans a loghin i rudinaçs di une torate, che facilmentri e jentre intal sistem di vuai-te e di difese fat sù dai romans te ete tarde antighe suntune linie ch'e va dal Cragn sloven al Trentin e al Tirol di misdi, passant pe mont furlane.

Di chestis ipotesis e de necessitât di inviâ, alfin, une campagne archeologjiche uficiâl ch'e sclarissi i "misteris" di cheste ete de storie cjargnele e a vût cjarar, ai 11 di Avost, l'archeologjiche Mirta Faleschini, la di de inaurazion tal tabelon.

Cun jê, daspò de benedizion dal plevan di Monai pre' Guido Mizza e dai salûts dal sindic Ermes De Crignis, al è intervignût ançe il ricercjadôr de tradizion locâl Domeni Adami, ch'al à marcât la centralitât sociâl e culturâl de "claupa" te vite des comunitâts di mont. La fieste, ch'e a vût il jutori dai albierts di Ravasclêt, si è sierade sot sere cuntun concerti dal grop musicâl "Braul", ch'al ven di Sant Martin di Davian ma ch'al à cjapât sù il non di un dai personaçs mitologjics protagoniscj di une conte moneane ripuartade di pre' Lenart Moràs.

I tabelons informatifs (fats sù cul contribût dal Comun), in plui dai tescj par furlan-cjargnel, a presentin ançe une descrizion dal proget par anglês e une par talian.

Concors european Gjiso Fior

A l'è rivât a la III edizion il concurs di poesie di Verzeznis ch'al onore Gjiso Fior e che, tal "An european des lenghis", al è diventât internazionâl, vierzint la partecipazion a duç i autôrs ch'a scrivin par furlan ma ch'a vivin ançe in altris Paîs d'Europe. "Dutas la poesias a an di jessi gnovas, no publicadas - al stabilis il regolament dal premi -; a scuognin jessi anonimas e firmadas cuntun det o cuntun non pustic". Il timp par consegnâ lis voris al scjât ai 30 di Setembar dal 2001. Il zuri ch'al scrutinarà lis poesis in concors

al à 5 components: Maria Tore Barbina (pressidente), Domeni Molfetta, Bruno Mongjat, Monica Tallone e Celestino Vezzi. La premiazion e je bielzà fissade pal 1 di Decembar, te cjase comunâl di Verzeznis (I premi, 619,8 euros; II premi, 464,8 euros; III premi, 309,9 euros).

La manifestazion culturâl e je inmaneade de ministracion comunâl cjargnele, cul jutori di Regjon, Provincie, Comunitât montane cjargnele, Comun di Tumieç, "Societât filologjiche furlane", "Friûl tal mont" e dal circol culturâl di Verzeznis "Pio Frezza".



Il manifest ch'al publiche l'An european des lenghis

Gastronomia

All'albergo-ristorante Ai Gelsi di Codroipo (con "filiale" alla Fattoria di Lignano)

Cucina nazionale e friulana ma le specialità sono di pesce

di Bruno Peloi



Paolo Cristofoli e Paolo Tosolini

Ed eccoci a Codroipo. In questo freddo settembre, ma con giornate sufficientemente lunghe, una gita nell'antica Quadrivium risulta appagante. Siamo nel cuore del Friuli, in una cittadina "completa", con un patrimonio culturale vastissimo: basta soltanto scoprirlo. Le residenze gentilizie, per esempio: a Passariano, c'è la celeberrima Villa Manin; ma ci sono anche altri palazzi storici, come il Marchettano - Granzotto a Biauzzo, il Colloredo Mels a Muscletto, il Manin - Kechler a San Martino, oppure per ritornare al capoluogo, le

ville Frova - Mangiarotti e Stroili - Bernardi. La zona è famosa anche per gli ambiti naturali: il parco delle risorgive su tutti. Qui le polle determinano un ambiente umido, con una flora (carpini, olmi, frassini, pioppi, ontani e salici...) e una fauna (caprioli e numerosi roditori) del tutto particolari, talché una visita è sempre coinvolgente. Le chiesette e le cappelle votive sono un'altra caratteristica del paese: ce n'è a Beano, Passariano, Pozzo, Rivolto, San Pietro... E poi le architetture e i borghi rurali delle frazioni, con una "perla" da valoriz-

zare: la zona dei vecchi mulini.

Ma siamo nel Medio Friuli, e qui per tradizione si mangia e si beve bene. La nostra sosta mensile, alla ricerca dell'enogastronomia di livello, la facciamo dunque all'albergo-ristorante Ai Gelsi, struttura moderna e capiente, realizzata su 10.000 metri quadrati di terreno, con ampi giardini adatti anche a ospitare banchetti. Il locale è stato fortemente voluto dalla famiglia Cristofoli: con Paolo, artefice primo dell'iniziativa, ci sono mamma Palmira, papà Mario e la consorte Gioconda. Da qualche tempo stanno però entrando in scena anche i figli: Michela e Marco.

Ai Gelsi (ma anche alla Fattoria dei Gelsi, "filiale" della casa madre sulla Latisana-Lignano) si propone la cucina nazionale, con occhio di riguardo per alcuni piatti friulani. I due locali non nascondono tuttavia la predilezione per le ricette di pesce. Ecco alcuni esempi stagionali di cosa ammanniscono le brigate di

cucina. D'estate, grande favore per l'Insalatina tiepida di canoce e per il Rombo al forno (con fiori di capperi e altre erbe) bagnato al vino bianco. D'autunno, specialità friulane in prima fila: Rotolino di crêpes (crespelle verdi fatte in casa) con zucca, ricotta affumicata e burro fuso o salsa di Montasio. Tra i dessert, delizioso Budino di Piccolit. D'inverno, molto richieste sia la Polenta di grano saraceno con fonduta di Montasio e sfilacci di ricotta affumicata sia le Tagliatelle al farro con salsiccia e melanzane croccanti. In primavera, hit parade per l'Orzotto con scampi e fiori di zucca tra i primi. Tra i secondi, Filetto di branzino cotto al vapore, con salsetta di crostacei misti.

Grandi numeri anche in cantina. Ai Gelsi e la Fattoria dispongono di una ricca carta dei vini: oltre un centinaio di etichette: prevalenza di prodotti regionali, ma presenze interessanti anche di piemontesi, toscani, siciliani e francesi. Le scel-

te, accurate, sono frutto della competenza e della passione di Agostino Pavan, sommelier.

Di rilievo lo staff di cucina. Lo chef è Eugenio Muzzin. Con lui collaborano altri sette cuochi, tra i quali Nevio Toffolutti (antipasti), Massimiliano Dall'Ova (primi), Enrico Selvazzo (pasticceria). In sala, Nevio Cibinel, Claudio Basso, Daniele Spano e Adrian Kala (uno degli artefici dello straordinario successo del catering). Gianfranco Tonizzo ha da poco sostituito Ivano Rovere alla guida dell'albergo. Alla Fattoria, responsabile è Rino Marin, determinante

per le fortune del locale, mentre chef è Beppino D'Olivio.

Eterogenea la clientela: al ristorante s'incontra la coppietta anonima così come il manager industriale, gente di spettacolo (a lungo è stata ospite Raina Kabavanska, soprano di fama mondiale), ma anche uomini e donne di cultura (ospiti di Villa Manin) e sportivi (non ultime le Nazionali di basket).

Assolutamente buoni i prezzi. Bevande comprese, per un pasto a base di carne mediamente si spendono 55 mila lire; diventano 65 mila se in tavola c'è pesce.



L'escalation di Paolo Cristofoli da cameriere a ristoratore di livello

Tanta voglia di fare, d'imparare continuamente, d'aggiornarsi con puntiglio. E' racchiusa in questi pochi concetti la storia dell'escalation di Paolo Cristofoli nel mondo della ristorazione. La passione di rapportarsi con i clienti sboccia nel 1968, quando Paolo fa il cameriere all'albergo ristorante Da Bosco, a Codroipo. E' l'inizio di una "cavalcata" travolgente. La famiglia - mamma Palmira e papà Mario su tutti - asseconda subito questa vocazione. E, non appena si presenta l'occasione (siamo nel 1973), tutti assieme si trasferiscono a Bertiole, per gestire la trattoria Al Friuli (ex Zabai). Il gradimento è immediato. Il locale rimane aperto praticamente tutto il giorno. Per rendere l'idea, basti dire che - con pastasciutte servite a tutte le ore - in un anno si consumano qualcosa come 600 ettolitri di vino! Negli Anni Ottanta, Paolo - nel frattempo conduce all'altare la gentile si-

gnora Gioconda - si tuffa in un'altra impresa, prendendo in gestione il Caffè Centrale di Codroipo. Nel 1985, adiacente al Caffè, apre anche un ristorante. In cucina, assieme a mamma Palmira, c'è "sore Sine" (Teresina), fedele interprete della tradizione culinaria nostrana, da poco scomparsa.

Il locale funziona bene, ma Paolo avverte tra la gente l'esigenza di un albergo, che a quel tempo a Codroipo non c'è, mentre c'è "fame" di posti-letto.

Ecco dunque l'idea: non soltanto ristoro bisogna proporre alla clientela, ma anche soggiorno. Nasce così l'albergo ristorante Ai Gelsi, inaugurato dieci anni or sono, il 6 luglio 1991. La costruzione avviene in due tempi. "Dopo un periodo d'assestamento, durante il quale abbiamo preso le misure ad alcune involontarie imperfezioni - dice orgoglioso Paolo Cristofoli -, siamo arrivati alle attuali dimensioni. Inoltre, nel 1999, sempre il 6 luglio, abbiamo aper-

to anche La Fattoria dei Gelsi, a Lignano, per portare verso il mare il nostro concetto di ristorazione, cioè qualità per tanti".

Quando si arriva ai due ristoranti, sono gli spazi, quasi "americani", a colpire di più l'avventore. Sia a Codroipo sia a Lignano, i locali possono ospitare qualcosa come 600 persone ciascuno. Le cucine sono attrezzate per soddisfare le esigenze anche di tre matrimoni in contemporanea. Naturalmente, senza trascurare la ristorazione classica (un centinaio di commensali). Ogni esigenza può dunque essere soddisfatta: dalla cenetta al lume di candela alla cerimonia nuziale, ai convegni. Proprio quest'ultimo segmento sta vivendo un vero e proprio boom: meeting aziendali, associativi, sindacali... si susseguono a ritmo incalzante. Senza scordare il servizio catering, che si sta espandendo con numeri da capogiro. A disposizione di una così vasta



Eugenio Muzzin

ed eterogenea clientela, ci sono poi i parcheggi, altrettanto ampi e funzionali.

Nella sede di Codroipo, l'albergo è dotato di 42 camere, con 60 posti letto. Gli ospiti sono in gran parte imprenditori che operano nella zona. C'è un manager della zona industriale Ponterosso che addirittura soggiorna qui da ben 120 mesi consecutivi. Non mancano i turisti stanziali o quelli "mordi e fuggi" delle agenzie di viaggio. Quasi sempre, però, soggiorno significa anche gradimento per l'alto standard pro-

posto dalla cucina. L'albergo-ristorante Ai Gelsi ha sede a Codroipo, in via Circonvallazione numero 12. Telefono 0432 - 907064; fax 0432 - 908512. Chiusura per turno di riposo: lunedì. Il ristorante La Fattoria dei Gelsi è invece situato sulla statale Latisana-Lignano, alle porte della città balneare, in località Aprila Marittima. Telefono numero 0431 - 53100; fax 0431 - 522784. D'estate apertura continuata; nella stagione non turistica, turno di riposo il martedì.

La ricetta

Nevio Toffolutti, cuoco dei Gelsi addetto agli antipasti, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta semplice e adatta alla stagione. E' un'Insalatina tiepida di porcini e prosciutto di San Daniele.

Ingredienti per 4 persone: 400 gr di porcini freschi; 150 gr di crudo San Daniele; 150 gr di rucola; mezza cipolla; 100 gr di formaggio grana tagliato a scaglie; olio extravergine d'oliva; sale e pepe. Preparazione: pulire i porcini e tagliarli a trifola. Tagliare il prosciutto a julienne. Lavare la rucola, asciugarla in uno straccio e stenderla sui piatti. Saltare in padella i porcini, insieme con la cipolla tritata e con un cucchiaino di extravergine d'oliva. Regolare i funghi di sale e pepe e agguingervi la julienne di San Daniele, facendoli appassire in pentola per un minuto. Togliere dal fuoco l'insalatina così ottenuta e dividerla sui piatti con la rucola. Aggiungere le scaglie di grana e ancora un filo d'olio extravergine d'oliva. Quindi, servire. Antipasto da abbinare a un Tocai di media intensità olfattiva, ma persistente e fragrante, in cui si riconosca la mandorla fresca: come quello dell'azienda La Viarte, curata dalla famiglia Ceschin in quel di Prepotto.

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Alle Alpi, a Cussignacco

Un piatto unico che fa pasto? La fagiolata alle tre carni

di Bruno Peloi



Da sinistra: Milan e Mirko Jankovic con Alberto Zilli

Cuoco autodidatta, oggi di buon successo. Però la storia di Alberto Zilli tra i fornelli si sviluppa quasi per caso, provenendo lui da una famiglia udinese molto attiva nel campo dell'abbigliamento. È dunque dappri- ma incomincia con un bar, poi si diletta a preparare qualche cenetta per gli amici; fa quindi risalire le quotazioni del ristorante Fogolar di Magredis. Infine arriva a Cussignacco, sobborgo della Udine Sud, dove si prende cura della trattoria Alle Alpi.

È una cucina semplice, la sua, preparata "espres-

so", dove emergono sì i prodotti di stagione, ma un ruolo importante lo riveste la fantasia elaborativa. Comunque, nelle sue ricette non sono previsti condimenti grassi. E sono assolutamente banditi i prodotti congelati. Specialità della casa sono le carni, in particolare quelle cotte alla griglia: sempre accesa, a pranzo e a cena, tutto l'anno. A richiesta - e le occasioni sono sempre più frequenti -, Alberto Zilli mostra la sua bravura anche con il pesce e con qualche piatto "esotico", come la pael- la alla valenciana.

Sfiziosi gli antipasti: vi entrano in gran quantità le

verdure di stagione, ma anche quelle conservate sott'olio e servite in agro; prelibati sono gli ovuli buoni (amanita caesaria) con le capesante; ottima richiesta anche per il salame all'aceto con polenta e i peperoncini piccanti con le acciughe. Tra i primi, molto graditi i minestrone, specie quello con molluschi. Tutte le paste (gnocchi e cjarzons compresi) sono fatte in casa.

Quando si passa ai secondi, sono appunto le carni alla brace (per esempio: il delizioso il maialino cotto intero o l'allettante tagliata di roastbeef con rucola) a farla da padrone. Tutta-

via, le alternative sono "tentatrici". Come resistere, tanto per citare, al piccante gulasch o alle seppie in umido con polenta?

Ma c'è una specialità che sta riscuotendo unanimi consensi: la Fagiolata. È, come si dice, un piatto unico, mangiato il quale s'è fatto pasto. Si tratta di bocconcini di tre carni selezionate: manzo, vitello e maiale. I tocchetti vengono soffritti con aglio, cipolla e spezie varie (salvia, rosmarino e origano hanno un ruolo im-

portante) e quindi brasati con vino rosso di buona qualità. Quando la carne è pronta, vi s'aggiungono pomodori e fagioli borlotti cotti a parte, dopo averli resi "tosti" con un pizzico di peperoncino piccante. Come si può capire, è una portata sapida, da abbinarsi a vino rosso di ottima intensità. Ideale un Refosco dal peduncolo rosso, con sentori di mora e di viole, come quello di Girolamo Dorigo, per esempio.

Alle Alpi è trattoria dotata della carta dei vini. Non molte le etichette, una cinquantina in tutto, ma comprensive delle migliori cantine regionali, più qualche piemontese e qualche toscana. Tra la clientela, un ottimo successo hanno però i vini sfusi: Cabernet franc e Tocai che Alberto Zilli ac-

quista a Spessa, dall'azienda La Scusa. I frequentatori più assidui del locale sono manager, industriali, rappresentanti, politici, desiderosi di fare una sosta pranzo breve, dopo il quale si alzano da tavola soddisfatti ma non appesantiti. La sera di solito c'è meno "fretta" e gli ospiti - anche austriaci - si concedono sempre qualche caloria in più.

Due le sale disponibili: in quella della griglia, con cottura a vista, possono accomodarsi fino a 25 persone; in quella adiacente al bar (aperto soltanto in orari lontani dai pasti) altre 30. Con Alberto Zilli collaborano due fratelli, molto professionali, provenienti da Tolmino: Milan (bravissimo chef) e Mirko (caposala puntuale e discreto) Jankovic.

Alle Alpi, per un pasto si

spendono mediamente sulle 35 mila lire, bevande comprese. Ma ci sono "soluzioni" che prevedono un costo pro capite anche di 25-30 mila (come la Fagiolata). Si accettano tutte le carte di credito.

Ulteriore nota di "colore": alle pareti dell'ambiente è sempre esposta una miriade di quadri. Il locale è infatti luogo di ritrovo per molti artisti aderenti a Pagine del tempo - Associazione culturale arti visive (fondata dal pittore Bruno Chiminello). Alle Alpi si trova nella centrale via Veneto 179 (a due passi dalla piazza principale), a Cussignacco. Per essere sicuri di trovare posto, sempre meglio prenotare al numero 0432 - 601122. Chiusura per turno di riposo: lunedì.



Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Convegno alla Fantoni sul pannello truciolare e l'Mdf

Al centro ricerche della Fantoni di Osoppo si è svolto il convegno "Pannello Mdf e truciolare: da prodotto ad offerta integrata: Produzione personalizzata, comunicazione strategica, servizi evoluti per aggiungere valore al materiale e ai componenti". Il convegno è stato organizzato nel contesto del secondo summer workshop Fantoni 2001 in collaborazione con il Poli.design, consorzio del Politecnico di Milano. Su questo argomento si sono confrontati tre relatori provenienti da esperienze diverse ma complementari, che ci hanno offerto un'ampia panoramica che va dalla progettazione all'esempio concreto di un caso aziendale, alla comunicazione del prodotto. Il convegno ha visto la partecipazione di circa 120 persone, e si è chiuso con una visita allo stabilimento di pro-

duzione di pannelli Mdf - Plaxil 6 - e una visita al laboratorio della Fantoni, sempre nella sede di Osoppo (Udine), con approfondimenti tecnici e prove sui materiali.

Accordo Banca di Cividale e Congafi Artigianato

Le imprese artigiane friulane che volessero effettuare insediamenti in nuove aree industriali-artigianali tramite la partecipazione al consorzio realizzatore, l'acquisto di quote, l'acquisto diretto di terreni con relativi oneri di urbanizzazione o l'acquisto dal consorzio stesso di terreni a ciò destinati ora hanno uno strumento finanziario agevolativo. Lo hanno messo a punto la Banca di Cividale e il Congafi artigiano della provincia di Udine che hanno siglato una apposita convenzione riservata alle imprese socie del Congafi. Nello specifico, si tratta di un finanziamento

erogabile anche in forma di anticipazione in conto corrente per un importo massimo di 100 milioni di lire della durata di 36 mesi con facoltà di estinguerlo anticipatamente. Le imprese possono scegliere tra tasso fisso (Irs 24 mesi + 1,25) o tasso variabile (Euribor + 1,25); in entrambi i casi, quindi, a ottime condizioni di mercato. La documentazione richiesta è semplificata al massimo e specificata caso per caso.

Agriforest ottiene la certificazione di qualità

La cooperativa Agriforest di Chiusaforte ha ottenuto la Certificazione del Sistema Qualità secondo le nuove norme Iso 9001:2000. In sintesi, la Certificazione di Qualità testimonia l'eccellenza raggiunta dall'impresa nell'ampio contesto dell'organizzazione e della conduzione della sua attività e Agriforest ha conseguito la certificazione per tutti i suoi ambiti d'in-

tervento, vale a dire "sistemazioni ambientali con tecniche di ingegneria naturalistica, interventi selvicolturali e manutenzione del verde". Agriforest è nata nel 1987 a Chiusaforte grazie all'entusiasmo e all'impegno di alcuni giovani, uniti da una comune passione per la montagna e per le bellezze naturali della loro terra. L'obiettivo era quello di sviluppare nell'area montana, progressivamente sempre più marginale, un'attività socialmente utile, economicamente produttiva e soprattutto in grado di conciliare la tradizione dei lavori boschivi con l'assoluto rispetto e la salvaguardia dell'ambiente. Agriforest attualmente occupa 80 dipendenti con un fatturato previsto di 10 miliardi.

L'ultima buona azione della lira grazie alle Bcc Butta le "vecchie" lire nel contenitore e contribuisce alla ricerca sul can- cro: è l'invito che le Ban-

che di credito cooperativo rivolgeranno, da settembre, ai clienti, chiedendo loro di devolvere una parte delle monete italiane per uno scopo benefico, anziché cambiarle. "L'ultima buona azione della lira" è lo slogan con il quale sarà promossa l'iniziativa, che coinvolgerà tutte le sedi bancarie della regione, dove saranno installati degli appositi contenitori, realizzati dall'Airc, per raccogliere gli spiccioli destinati alla rottamazione. Il progetto, sostenuto dal Ministero del tesoro e dal Comitato euro nazionale, si propone di raccogliere quante più monete possibile nel periodo di doppia circolazione (1 gennaio - 28 febbraio 2002), per poter così disporre di un "fondo" in più da destinare alla ricerca. L'obiettivo dell'Airc è quello di raccogliere almeno l'1% delle monete circolanti, il cui valore complessivo, stando ai dati forniti dal Governo italiano, è di almeno 7 mila miliardi, e di destinare

quindi all'Airc circa 70 miliardi, "lira più, lira meno". "Non potevamo rispondere altrimenti - dice Del Negro - perché l'iniziativa si sposa perfettamente con la particolare "valenza sociale" del nostro sistema".

La Formica France si affida alla friulana Modulblok

La friulana Modulblok Srl, azienda specializzata nella progettazione e produzione di scaffalature metalliche e sistemi di magazzino, ha realizzato uno dei più grandi impianti porta pallet, con scaffalature cantilever, d'Europa. Si tratta della fornitura per il magazzino centralizzato della Formica Europe, commissionato dalla Formica France, una delle controllate europee della casa madre di Cincinnati, leader mondiale nella produzione di laminato plastico. Tempi da record anche nello studio, nella progettazione

(segue a pagina 35)

Industria

Incontro a palazzo Torriani con il presidente del Consorzio Friuli Energia

Operare nel mercato dell'energia dopo l'avvento della borsa elettrica

Acquistare o vendere energia elettrica mediante Internet in base a un prezzo di listino che sarà praticato, e quotidianamente aggiornato, dalle aziende produttrici che riverseranno la loro energia nella borsa elettrica.

E' questo lo scenario che si prospetta con l'avvento, previsto per il prossimo anno, della borsa elettrica, destinata a rivoluzionare la gestione stessa dell'impresa: tanto che l'Assindustria friulana ha deciso di precorrere i tempi ospitando a Palazzo Torriani un seminario di approfondimento a cura del Gestore del mercato elettrico al fine di fare luce su questa fase completamente nuova del mercato dell'elettricità.

Si tratta di una fase nuova e attesa anche dagli imprenditori friulani. Nel suo intervento, Giuseppe Morandini, presidente del Consorzio Friuli Energia nonché membro del Comitato nazionale Piccola industria di Confindustria, ha infatti evidenziato i limiti dell'attuale panorama elettrico italiano con una liberalizzazione del mercato che non ha ancora prodotto completamente quegli effetti attesi soprattutto in termini di sicurezza dell'approvvigionamento, di miglioramento della qualità del servizio e di abbassamento dei costi.

"I prezzi dell'energia elettrica - ha aggiunto Morandini - sono da noi sensibilmente più alti della media europea per tutta una serie di motivi, tra cui la forte dipendenza dal petrolio, un parco di generazione poco efficiente e una insufficiente capacità di interconnessione con l'estero. Questi limiti si ri-

flettono sull'industria non solo in termini di prezzo, ma, e con sempre maggiore intensità in questi ultimi tempi, in disfunzioni nelle forniture. Abbassamenti significativi di tensione e interruzioni nelle erogazioni diventano sempre più frequenti: ne derivano perdite di produttività, inefficienza organiz-

"In Italia è troppo alto il prezzo dell'energia elettrica"

zative e aggravio di costi mentre la competitività internazionale incalza richiedendo efficienza, qualità e concorrenzialità di prezzo". Ben venga, dunque, il superamento delle rigidità strutturali del mercato elettrico attuale. La borsa elettrica, come illustrato prima da Marina Bartolozzi, del Nucleo Public utilities e competitività di Confindustria, e poi, più dettagliatamente,

da Gianbattista Aruta, del Gestore mercato elettrico, rappresenta una opportunità unica per tutti gli operatori del settore e per tutte le aziende. L'ingegnere Aruta si è soffermato sulle nuove regole e sulle modalità di funzionamento della borsa, improntate alla ricerca del contenimento dei costi aggiuntivi e alla semplicità.

Intanto, premessa fondamentale è che sarà allargato di molto l'ambito dei clienti che potranno accedere al mercato, e questo in conse-

guenza del preventivato abbassamento della soglia di ingresso. Nell'ultimo collegato alla finanziaria è infatti previsto che può considerarsi cliente "idoneo" ad aderire al mercato quel soggetto - ente privato, pubblico o impresa - che, tre mesi dopo la vendita da parte dell'Enel delle sue tre società Genco, risulterà superare il consumo di 100 mila kilovat-



Da sinistra: Bartolozzi, Morandini e l'ingegner Aruta

tora di energia elettrica l'anno: un quantitativo che apre la porta a molte piccole e medie imprese della nostra provincia.

Una volta avuto il libero accesso alla borsa, il cliente potrà poi, con il solo ausilio del computer e di Internet, partecipare alla compravendita di energia elettrica sottoscrivendo contratti anche per periodi limitati di tempo. Nei prossimi mesi, grazie alla

diffusione tra le territoriali di Confindustria di un modello sperimentale, sarà comunque possibile per i potenziali clienti prendere confidenza con i meccanismi legati alla tecnologia web della borsa elettrica.

Va infine rilevato che per la partenza del mercato elettrico va ora atteso il via libera del Ministero alle Attività produttive. Secondo una prima stima,

il sistema dovrebbe partire, in via sperimentale, nei primi mesi del 2002. In alternativa resta sempre valida l'opportunità per una impresa di sottoscrivere con le aziende produttrici i contratti bilaterali di fornitura.

Nel corso del dibattito, gli imprenditori presenti tra il pubblico alla riunione hanno sottolineato, non senza qualche preoccupazione, l'esigenza di ottenere energia a costi contenuti auspicando che le nuove regole presentate dal Gestore siano finalizzate a uno snellimento dell'intera materia non comportando ulteriori oneri a quelli già esistenti.

Il Gestore del mercato elettrico è partito dall'Assindustria friulana per la ripresa del secondo ciclo di seminari di presentazione della borsa elettrica sul territorio italiano. Alla conclusione di questo e di un terzo ciclo, il Gestore illustrerà le opportunità del nuovo sistema anche agli operatori internazionali.

Le aziende informano Le aziende informano

(segue da pagina 34)

e nella messa in opera; sono bastati, infatti, due mesi per compiere l'operazione che normalmente richiede tempi ben più lunghi, indice di una significativa capacità dell'azienda friulana a gestire dal punto di vista produttivo commesse di un certo calibro. L'impianto offre una capacità di stoccaggio di circa 8.000 pallet e ha richiesto oltre 950 tonnellate

di materiale trasportate a St. Avold (Lorena) con circa 40 autotreni.

Per la ST il fatturato cresce del 60%

Il mercato delle telecomunicazioni per l'azienda conferma la fiducia a ST: il fatturato 2000, infatti, ha superato ogni aspettativa, registrando un aumento di oltre il 60% rispetto ai dati del 1999. Nell'ultimo anno,

il giro d'affari ha raggiunto il valore di più di 6 miliardi, a fronte dei 3.898.000.000 fatturati nel precedente periodo. L'espansione dell'azienda, testimoniata anche dall'apertura a Verona della quarta sede operativa, avvenuta alla fine di marzo, è proceduta con costante regolarità dal 1988; negli ultimi tre anni però la crescita ha assunto ritmi esponenziali, e non sembra affatto destinata a fer-

marsi.

L'ennesima più che positiva performance data nel 2000 premia la capacità di ST di fornire soluzioni integrate di telecomunicazione aziendale a clienti di ogni dimensione ed esigenza, rispettando elevatissimi standard di qualità. Andamento del fatturato ST 1997-2000: 1997 - 2.255.000.000; 1998 - 2.945.000.000; 1999 - 3.898.000.000; 2000 - 6.384.000.000.

Gli autotrasportatori della Fita/Cna

No alla regola dei Tir di notte

Trasportare le merci di notte equivale a un risparmio di tempo dell'80% nei viaggi: la proposta avanzata in un convegno organizzato a Baveno dall'Iveco non ha trovato affatto consenzienti gli autotrasportatori friulani aderenti alla Fita/Cna. Immediato il loro no. "I Tir di notte - evidenzia la Fita/Cna friulana - rappresentano l'ultimo stadio di un sistema stressato che

vive da anni sotto l'incessante pressione data da una insostenibile competizione europea e internazionale, dalla insufficienza infrastrutturale, dal sovrautilizzo delle risorse umane e da uno storico squilibrio tra domanda ed offerta". La Fita/Cna non ha dubbi che le regole sulla sicurezza stradale rappresentino un valore di gran lunga superiore alle esigenze economiche. Quindi,

le ore di guida giornaliera di un conducente non possono essere deviate o incentivate nell'orario notturno, in quanto è evidente il rischio connesso: ovvero, caricare e scaricare di giorno e guidare la notte. La velocità commerciale, eventualmente recuperata con i trasferimenti notturni, sarebbe assorbita immediatamente dalla filiera produttiva, senza considerare che non vi è la ga-

ranzia della corrispondente apertura degli stabilimenti manifatturieri e commerciali. Sui ventilati minori costi derivanti dall'autotrasporto notturno, la Fita/Cna esprime poi tutte le incertezze del caso, salvo una: eventuali risparmi si riverseranno sul mercato in termini di competizione fra merci e quindi è scontato che le imprese di autotrasporto si troveranno a gestire non i benefici, ma le difficoltà emergenti. Pertanto - conclude la nota della Fita/Cna -, il traffico notturno non può essere gestito come regola, ma piuttosto come esigenze singole di particolari filiere produttive.

Giochi elettronici novità per la licenza

Con legge n. 388/2000 si sono introdotte alcune novità in merito alla disciplina già prevista dall'art. 86 del Tulp. La nuova normativa prevede l'obbligo di munirsi della licenza per quei soggetti che svolgono attività di distribuzione e gestione anche indiretta degli apparecchi e congegni automatici, semiautomatici ed elettronici da trattenimento e da gioco di abilità; ge-

stione di sale pubbliche da gioco in cui sono installati i medesimi apparecchi; produzione con vendita diretta di tali apparecchi ai pubblici esercenti; installazione degli stessi apparecchi e congegni automatici nei circoli privati. Per ottenere la licenza occorre presentare al sindaco una denuncia di inizio attività, allegando copia del nulla osta, rilasciato dall'amministrazione finanziaria.

Commercio

Una iniziativa dell'Ascom e della Camera di commercio

E adesso c'è anche la guida ai Mercati

Ce ne sono moltissimi, anche nelle località più piccole della provincia, e sono sempre affollati. Occupano praticamente tutti i giorni della settimana, domenica esclusa, e rappresentano la simpatica alternativa agli shopping center. Sono i mercati, antica ma sempre attuale formula di vendita, che ancora consente al cliente di passeggiare nelle piazze e nelle stradine delle città e dei paesi, perdendosi fra le bancarelle multicolori dove sono esposte praticamente tutte le merceologie, dai prodotti alimentari all'abbigliamento, fino all'oggettistica e ai piccoli elettrodomestici.

Per agevolare chi

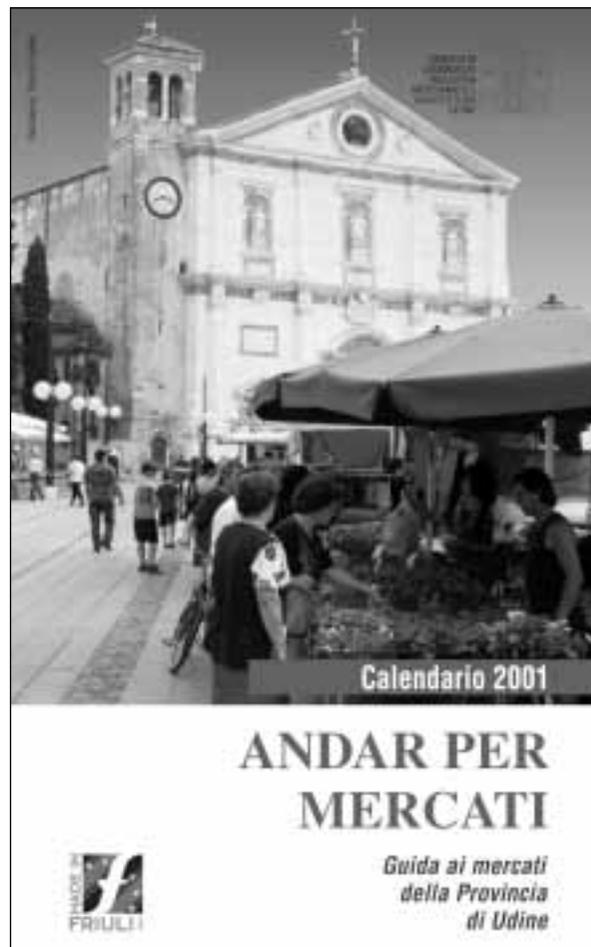
ama aggirarsi fra i banchi degli ambulanti, facendo la spesa al mercato, proprio come si usava un tempo, la Camera di commercio di Udine ha pubblicato "Andar per mercati", una piccola guida, dettagliata e precisa, che permette di verificare dove e quando, in una determinata località, si svolge il mercato settimanale. La mappa dei mercati, realizzata grazie alla collaborazione fornita dai Comuni della provincia udinese, che hanno messo a disposizione nuove informazioni e aggiornato quelle già disponibili, contiene anche l'indicazione dei "mercati a tema", delle fiere che si svolgono in occasioni particolari quali la

fiesta del patrono del paese, dei mercatini dell'usato, appuntamenti sempre più frequentati dagli appassionati di antichità e di modernariato.

"È un progetto che ci è stato proposto dal responsabile degli ambulanti dell'Ascom, Renato Marcigot - spiega il presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi -, e che abbiamo accolto volentieri perché rientra perfettamente nella filosofia seguita dall'Ente per quanto riguarda la valorizzazione e il mantenimento delle tradizioni locali".

"Il mercato infatti - aggiunge Marcigot, che esprime il riconoscimento di tutta la categoria degli ambulanti, la quale fi-

nalmente ha concretizzato un sogno che da tempo aveva nel cassetto - ha sempre rappresentato un punto d'incontro per la comunità, un luogo dove ci si reca, oltre che per acquistare oggetti o prodotti alimentari, con la certezza di trovare persone conosciute con cui scambiare quattro chiacchiere. Il mercato è socializzante, oltre che utile, soprattutto nelle città di una certa dimensione dove i rapporti umani hanno sempre meno spazio". La pubblicazione, stampata in 3.000 copie, è gratuita e viene distribuita dalla Camera di commercio. Chiunque desideri ottenerla la può richiedere all'Ente o all'Ascom.



In breve dalla Cciaa

Nuovo corso sulla sicurezza

L'Azienda speciale Ricerca & Formazione della Cciaa di Udine organizza, per la fine del mese di ottobre, il corso per rappresentante e responsabile per la sicurezza dei lavoratori (legge 626/95) della durata di 32 ore che si rivolge a tutti coloro che, secondo la normativa vigente, devono ricoprire tale ruolo.

Il corso si svolgerà in 4 giornate da 8 ore ciascuna nella sede della Cciaa. Sempre a partire da ottobre, è previsto l'avvio del corso preparatorio per l'esame Rec - Modulo somministrazione alimenti e bevande della durata di 50 ore, rivolto a chi intende sostenere l'esame per l'iscrizione al registro degli esercenti commercio.

Le lezioni si terranno dalle 17.30 in poi per tre ore la settimana. Per informazioni e iscrizioni rivolgersi ad Azienda speciale Ricerca & Formazione, via Morpurgo 4, 33100 Udine - telefoni 0432 273545 - 273527 - 273531 fax 0432 273512.

Festeggiata una nuova adesione: L'osteria all'Antica, a Cras di Pulfero

Il Comitato difesa osterie cresce



Corso di tedesco di Cciaa e Marinelli

La Camera di commercio, nell'ambito del progetto Scuola & Impresa, in collaborazione con il Liceo statale G. Marinelli di Udine, organizza il corso "La lingua tedesca come strumento di integrazione economica", rivolto a 25 studenti delle classi quarte e quinte

degli istituti di scuola media superiore della provincia, della durata di 30 ore, a partire da ottobre 2001 fino ad aprile 2002.

Il corso nasce dall'esigenza di mettere in contatto gli studenti con il mondo economico locale rispetto alla sua vocazione economico-culturale a mantenere rapporti con l'area di lingua tedesca.

L'obiettivo principale è quello di consentire

agli studenti di entrare in possesso degli strumenti necessari a comprendere e a interagire con le dinamiche dello sviluppo economico, avvalendosi di competenze linguistiche e informatiche. Sarà messo a disposizione dalla Cciaa un sito web dedicato al progetto, attraverso il quale i ragazzi potranno condurre ricerche ed effettuare scambi per conoscere e comprendere il tema in questione.

Il Comitato friulano difesa osterie ha festeggiato l'adesione di un altro tipico locale: L'osteria "All'antica", a Cras di Pulfero, è infatti recentemente entrata a far parte del sodalizio e ha ufficializzato il suo ingresso con un incontro al quale erano presenti, oltre a tanti amici dei titolari, i rappresentanti del comitato, il sindaco di Pulfero, il presidente della Camera di commercio, il direttore dell'Ente Friuli nel mondo. Dopo i rituali saluti del presidente del Comitato, Enzo Driussi, il presidente della Camera di commercio Enrico Ber-

tossi si è complimentato con i proprietari del locale sottolineando l'importanza della conservazione delle caratteristiche e delle tradizioni, sia per quanto riguarda la struttura sia i piatti legati alle antiche consuetudini.

Dopo la presentazione della pergamena, appositamente dipinta per l'occasione dal maestro Cernoia, il presidente Driussi ha consegnato la targa di appartenenza al Comitato mentre il presidente della Cciaa Bertossi ha fatto dono ai titolari della pubblicazione "Un Amore chiamato Friuli".

Con il bancomat all'Ufficio registro

A decorrere dal 9 agosto, gli uffici del Registro delle Imprese e del Commercio estero sono stati abilitati all'accettazione dei pagamenti dei servizi camerati tramite bancomat. Un altro passo in avanti sulla strada della CciaaPer informazioni: Registro imprese, telefono 0432-273253; Commercio estero, telefono 0432-273281 - 273502.

Agricoltura

L'annuncio in un convegno Coldiretti a Salt di Povoletto

Con il Dna e la tracciabilità in Friuli carni ancora più sicure

Sarà il Dna dell'animale macellato a garantire i consumatori sulla provenienza della carne che acquistano. Lo prevede un progetto messo a punto dall'Associazione regionale allevatori che prevede l'etichettatura e la tracciabilità della carne bovina che sarà tra breve sperimentato. "Se la fase sperimentale - ha spiegato, annunciando il progetto, Massimo Menegoz, tecnico dell'Ara - ci darà le risposte sperate, saremo in grado di proporre a tutta la filiera della carne del Friuli-Venezia Giulia una metodica efficace e non eccessivamente onerosa, mettendo soprattutto gli allevatori, i macellatori e i macellai più piccoli nella condizione di stare sul mercato quando la tracciabilità sarà adottata dalla

grande distribuzione".

Soddisfazione è stata espressa dal presidente provinciale della Coldiretti Roberto Rigonat che ha ricordato come da anni il principale sindacato agricolo si stia battendo per introdurre in Italia e nell'Ue etichettatura e tracciabilità assicurando la sicurezza alimentare. "Occorre però che la Regione - ha aggiunto Rigonat - risolva il problema della mancanza di personale nel settore veterinario al fine di rendere pienamente operativa in Fvg l'anagrafe bovina, senza la quale è difficile far partire un progetto efficace di tracciabilità delle carni bovine". "La tracciabilità - ha concluso Rigonat - è comunque l'unico metodo in grado di dare al consumatore la massima garanzia sulla

salubrità dei prodotti, l'unico modo per tutelare i produttori seri perché responsabilizza tutti i soggetti della filiera e consente, con una serie di registrazioni e con il principio dell'autocontrollo, di individuare chi si dovesse comportare in modo illegittimo".

I lavori del convegno di Coldiretti, che si è svolto il 20 agosto a Salt di Povoletto (con il titolo "L'allevamento dei bovini da carne, problemi ed opportunità dopo la Bse"), sono cominciati con i saluti del sindaco di Povoletto Roberto Tracogna e del presidente della Pro loco Sabato Troisi e sono proseguiti con l'intervento del presidente della consulta di zona della Coldiretti di Udine Est Bruno Di Giorgio che ha ricordato l'at-



tivismo dei soci della Coldiretti impegnati in molte attività, fra le quali il convegno di Pavia di Udine svoltosi il 2 settembre sulla frutticoltura, le feste della patata di Ribis e de blave di Grions. Le relazioni sono state affidate a Mauro Londero, addetto alla vigilanza e al controllo degli alimenti di origine ani-

male dell'Ass n. 4, che si è soffermato sulla produzione legislativa degli ultimi anni sia a livello nazionale sia comunitario, e a Sandro Ellero, funzionario Coldiretti, che ha illustrato la legge di orientamento e il piano di sviluppo rurale del Fvg. Ellero ha posto in evidenza soprattutto il fatto che i

due strumenti prevedono interessanti provvidenze per incentivare allevamenti estensivi, con basso impatto ambientale, di qualità, e la vendita diretta. Un'ulteriore opportunità per gli allevatori per migliorare sempre di più le loro produzioni nell'ottica della qualità e della tipicità.

Il presidente della Giunta regionale Tondo alla Coldiretti: "La Regione crede nell'agricoltura montana"

Dalle malghe un esempio di sviluppo del primario

Il boom delle malghe di quest'estate è il frutto della capacità professionale dei malgari, della qualità dei loro prodotti, degli investimenti di Regione e Comuni nelle malghe e nella viabilità, dell'abrogazione dei divieti d'accesso, della riscoperta dei prodotti tipici e tradizionali, ma anche delle eccezionali condizioni climatiche. Tutti questi elementi, molti dei quali frutto delle battaglie di Coldiretti, unitamente alla creazione di proprietà fondiaria accorpate, possono essere trasferiti alle aziende agricole di vallata, che potranno occuparsi della cura e della tutela dell'ambiente in accordo con commercio, turismo e artigianato, creare occupazione e reddito in un territorio più aperto e arieggiato e nel quale vi sia un corretto rapporto fra superficie boschiva e prati".

Lo ha evidenziato il 10 settembre il presidente provinciale della Coldiretti Roberto Rigonat alla Casera Pramsoio dove si è svolto il tradizionale consiglio di fine estate della Coldiretti di Udine sui problemi della montagna, invitando il presidente della Giunta regionale Renzo Tondo a rimuovere, fra l'altro, gli ostacoli relativi all'applicazione della legge regionale sulle terre incolte, seguendo da una parte l'esperienza del comune di Sutrio, illustrata dal sindaco del comune e



Da sinistra: Donda, Franz, Rigonat, Tondo, Caroli e Fumi

presidente della Comunità montana Enzo Marsilio, e potendo contare anche sull'esperienza maturata recentemente dall'onorevole Daniele Franz. "La montagna, se adeguatamente as-

sistita e messa nelle condizioni di operare - ha aggiunto il presidente di zona della Carnia della Coldiretti, Gianpietro Tomat -, può ancora risollevarsi, ma occorre dare risposte immediate alla

aziende che ci sono applicando le norme che ci sono, come la legge Carpenedo e la legge d'orientamento che ha finalmente introdotto la multifunzionalità, e sostenendo le produzioni e le aziende montane".

Anche il direttore della Coldiretti, Mauro Donda, ha evidenziato come oggi, anche grazie alle battaglie di Coldiretti, ci siano condizioni più interessanti per lo sviluppo, ma occorre che alle imprese siano riconosciute, pure economicamente, le funzioni che svolgono a favore del mantenimento del territorio. Oggi che le malghe sono diventate interessanti - ha detto ancora Donda - bisogna però porsi

il problema di tutelare gli imprenditori locali". A tutti ha risposto il presidente della Giunta regionale Renzo Tondo che ha posto l'accento sul fatto che la montagna debba scommettere su due filoni principalmente: su quello della ricerca applicata all'industria, come dimostrano i centri di ricerca di Amaro, e quello del recupero dell'economia integrata della quale l'agricoltura rappresenta l'asse centrale".

Ai lavori, aperti dal saluto del vicesindaco di Paluzza, Domenico Fumi, sono intervenuti, fra gli altri, Loreta Nascivera, Enzo Di Giorgio, Pietro Gortani, Sergio Rodaro, don Gianni Molinari, Maria Cuttini, Rita

Nassimbeni, Pierina Alessio, Pietro Screm. Le conclusioni sono state affidate all'onorevole Daniele Franz, dopo gli interventi di Giancarlo Vatri, a nome della federazione regionale Coldiretti ("importante per l'agricoltura è capire quali deleghe saranno affidate agli enti locali"), e dell'assessore provinciale alla Montagna Vittorio Caroli ("la Regione acceleri i tempi del decentramento, chiarendo quali saranno competenze e risorse che andrà ad affidare"). L'onorevole Franz ha invitato a non temere "allargamento ad est e a nord dell'Europa, perché porrà il Fvg al centro di una grande regione agricola.

Successo degli stand di Coldiretti e della Cciaa al Kinderheim di Sabbiadoro

L'enogastronomia friulana conquista anche Lignano

È stato un successo che ha superato le più rosee previsioni lo stand della Camera di commercio e di Coldiretti di Udine al Kinderheim Adriatico di Lignano Sabbiadoro. Aperto per far conoscere i prodotti enogastronomici ai genitori e ai bimbi che soggiornano per 15 giorni al Kinderheim nella giornata del "cambio", ha finito per coinvolgere anche turisti e bagnanti che nulla avevano a che fare con il Kinderheim.



Artigianato

L'assessore Venier Romano: "Dalla Regione 1,5 miliardi per l'e-commerce"

Un libro e una legge per sviluppare il web marketing fra gli artigiani

Il "web marketing" è una grande opportunità per incrementare le occasioni di business, ma è uno strumento che va conosciuto per poterlo utilizzare al meglio. Proprio per questo l'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine ha realizzato una pubblicazione

"Grazie alla collaborazione della Camera di commercio"

in 21 mila copie che sarà spedita gratuitamente a tutte le 15 mila imprese iscritte all'Albo della Camera di commercio di Udine.

Il libro, "Web Marketing & New Media - guida al commercio elettronico e ai nuovi mezzi di comunicazione per l'imprenditore artigiano", 110 pagine, pubblicato grazie alla collabo-

razione della Cciaa, della Crup, della Provincia di Udine e di un team di sponsor privati (Soluzione Azienda, Tim e Datacom), è stato presentato recentemente nel corso di una conferenza stampa dal presidente dell'Uapi Carlo Faleschini, dall'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano, dal presidente della Cciaa Enrico Bertossi, dall'assessore alle attività economiche e produttive della Provincia di Udine Irene Revelant, dal vicepresidente della Crup Claudio Beorchia, dall'autore del libro, professor Franco Grossi, e da Luca Lambiase di Soluzione Azienda. Nel corso della conferenza stampa, alla quale erano presenti anche il vicepresidente vicario dell'Uapi Pietro Botti, il direttore Bruno Pivetta, il segretario generale di Confartigianato del Fvg Maurizio Lucchetta e il coordinatore di Confartigianato Servizi Sandro Caporale, sono stati presentati anche il portale "artigiano" Artigianinet.com realizzato con

Confartigianato del Triveneto e la legge regionale (e il suo regolamento) che prevede contributi alle imprese artigiane e ai loro consorzi per facilitare l'accesso al commercio elettronico. "La legge regionale 4 è un provvedimento - ha spiegato l'assessore Giorgio Venier Romano

"Il testo arriverà a tutti gli artigiani della provincia"

- fortemente voluto dell'Uapi per sostenere lo sviluppo dell'accesso al commercio elettronico; stanzia 1,5 miliardi in 3 anni". Il presidente dell'Uapi, Carlo Faleschini, ringraziato chi ha lavorato e chi ha sostenuto la pubblicazione, ha messo in evidenza come il sistema Confartigianato sia ancora una volta all'avanguardia: "C'è Artigian-



Da sinistra: Revelant, Venier Romano, Faleschini, Bertossi, Beorchia

inet.com, il primo portale italiano interamente dedicato alle aziende artigiane, pensato in modo da offrire loro uno strumento di promozione, di lavoro e di informazione al quale aderiscono già migliaia di artigiani, c'è una legge regionale che sostiene gli investimenti nel settore e ora c'è anche una guida che insegna agli artigiani a districarsi in questo mondo

per molti nuovo".

Parole di apprezzamento sono state pronunciate dal presidente della Cciaa Enrico Bertossi che ha messo in evidenza come questa importante iniziativa nasca "dai semi piantati 2 anni fa dalla Camera di commercio con il proprio sito internet", dal vicepresidente della Crup Beorchia, che ha ricordato l'impegno dell'istituto a "soste-

mere, come sempre, tutte le attività tese allo sviluppo dell'economia friulana e in particolare modo l'artigianato e la piccola impresa"; dall'assessore provinciale Revelant che ha messo in luce "l'estrema chiarezza, semplicità e concretezza dell'iniziativa editoriale"; dal rappresentante di Soluzione Azienda, uno degli sponsor privati, Luca Lambiase.

Partite le lettere d'adesione - Riduzioni fino al 10% per gas ed elettricità

Uapi, energia scontata grazie al Caem

Sconti dal 9 al 10% per l'energia elettrica e dal 6 all'8% per il gas. Un risparmio che può arrivare anche ai 50 milioni l'anno, solo per la bolletta elettrica. Informazioni dettagliate sul portale Artigianinet.com (il portale di Confartigianato) e su quello dell'Uapi (piccoleimpresae@uaf.it) e negli uffici dell'Unione. E' la nuova proposta che l'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine ha lanciato in questi gior-

ni ai propri associati - per ora un centinaio di aziende -, dopo aver costituito, assieme ad altre 10 consorzi del Triveneto (ora sono 20), il Consorzio Artigiano & Multiutility "Caem", con sede legale a Marghera, la cui vicepresidenza è stata affidata al friulano Graziano Tilatti, vicepresidente dell'Uapi di Udine.

L'operazione adesione è stata annunciata dallo stesso vicepresidente del Caem Tilatti, dal presidente del-

l'Uapi Carlo Faleschini, dal presidente del Gruppo Giovani Imprenditori Artigiani Daniele Nonino e dal funzionario Salvatore Cane, che hanno seguito con particolare attenzione il progetto Caem. "Stiamo spendendo un centinaio di lettere ad altrettanti soci della provincia di Udine che abbiano un consumo superiore ai 100.000 kwh, mentre per il gas è sufficiente superare un consumo di 50.000 metri cubi annui"

ha spiegato Faleschini.

"Ricevuta la lettera - ha aggiunto Tilatti -, dovranno quanto prima sottoscrivere l'adesione compilando il modulo che riceveranno in allegato. Alle aziende che hanno un consumo superiore al milione di kwh è assicurata l'operatività immediata, gli altri dovranno attendere i primi mesi del 2002".

Faleschini e Tilatti hanno poi ricordato l'impegno della Regione, e segnatamente

degli assessori alle Finanze Pietro Arduini e all'artigianato Giorgio Venier Romano, grazie ai quali è stato possibile istituire in Friuli-Venezia Giulia un distretto unico regionale (e non provinciale) così da creare un gruppo sufficiente di aziende che rendesse percorribile l'ipotesi del consorzio. Ma l'Uapi non è ancora soddisfatta: s'è data un altro ambizioso obiettivo, quello di ridurre ulteriormente la soglia dei

100.000 kwh: Faleschini e Tilatti hanno già chiesto al mondo politico che sia fissata in 30.000 kwh, al fine di offrire al numero più alto di aziende possibile energia elettrica e gas a prezzo scontato. Faleschini e Tilatti, esprimendo soddisfazione, hanno evidenziato come, in tempi ristretti, si stia dando concretezza a un altro provvedimento approvato dal Parlamento nella scorsa legislatura.

Alla fiera americana sei imprese con il marchio del "Madeinfruli"

Successo artigiano a San Francisco

È stato un grande successo la partecipazione di sei imprese artigiane aderenti all'Uapi di Udine alla San Francisco International Gift Fair, la più importante manifestazione fieristica per l'oggettistica, gli articoli da regalo, l'artigianato, il design, gli alimentari e la gioielleria della Costa Occidentale degli Usa. La Fiera, che si è svolta a San Francisco dal 4 all'8 agosto scorsi, ha visto la partecipazione di

2.000 espositori provenienti da tutto il mondo e la presenza di oltre 26.000 visitatori ed è stata l'occasione per presentare al pubblico d'oltreoceano gli stand con i prodotti di Creazioni Gianna Liani-Pak 80, Giochi di Luce, Ceramiche Artistiche Pezzetta e Blu Notte, Drag Store e Hermesvideo. Piena soddisfazione è stata espressa dagli espositori friulani coinvolti nella manifestazione e Gianna Liani, vincitrice di numerosi premi in

prestigiose manifestazioni fieristiche nazionali, ha già manifestato il proprio interesse a partecipare all'analoga manifestazione che si terrà a New York l'anno prossimo. L'iniziativa è stata organizzata dall'Uapi di Udine con il supporto dell'Esa, della Provincia di Udine e della Camera di commercio. La Fiera di San Francisco è riservata agli operatori specializzati e i principali visitatori sono responsabili degli acquisti per

boutique, grandi magazzini, società di importazione, distribuzione, grossisti, musei e gallerie. La presenza all'interno del quartiere fieristico degli stand delle imprese artigiane friulane ha permesso quindi di far conoscere la qualità dei prodotti locali a un mercato particolarmente attento al "Made in Italy" e di allacciare buoni contatti con imprenditori americani e di altri Paesi in vista di un ampliamento del mercato di



vendita. Negli stand, inoltre, è stato dato grande risalto al logo e al sito "Madeinfruli", che ha dato lustro all'esposizione di tutti i prodotti degli artigiani della nostra provincia. Visti i ri-

sultati così incoraggianti della missione negli States, l'Ufficio Affari comunitari ed internazionali dell'Uapi è già al lavoro per organizzare i prossimi appuntamenti.