

Udine Economica

Mensile di attualità economica politica e culturale edito dalla Camera di Commercio di Udine - Ottobre 2001 - N. 9



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 19 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



Sedia, per ora sono scricchiolii

Le risposte nelle ricette di Cozzi e di Thurow

di Ulisse

È bastato qualche scricchiolio nell'universo sedia per ingigantire il dubbio che la crisi innescata dalla frenata dei consumi in Germania e in America potesse essere il segnale di qualcosa di più grave, di una difficoltà del sistema ad adattarsi ai tempi nuovi. Il sintomo, insomma, di una deriva strutturale. Le risposte a questo dubbio sono state di due ordini: tranquillizzanti, se ispirate al dovere "patriottico" di incoraggiare una reazione; problematiche, quando consigliate dalla logica "neutra" di un'analisi di medio termine. Di regola un ragionamento è tanto più plausibile quanto più è distaccato. Ecco perché una riflessione di Lester Thurow - uno dei più talentuosi guru internazionali, docente al Mit bostoniano ed economista lontano anni luce dal piccolo mondo antico della sedia - merita speciale attenzione. In un recente convegno a Bergamo, proprio Thurow ha parlato del "cluster" italiano - quindi del Triangolo, per la proprietà transitiva - come di un felice paradosso, di un qualcosa di simile al calabrone che vola contro ogni legge dell'aerodinamica. È lo stile, il design e la qualità - ha detto - a dare valore aggiunto agli stessi vecchi materiali che in altri contesti non creano ricchezza. E ha citato il caso della ceramica egiziana illustre sconosciuta.

Un paradosso è come la linea di spartiacque tra due crinali, aperta a sviluppi positivi o negativi, indifferentemente. Basta un niente per piegarla verso l'uno o l'altro esito, a seconda che - argomenta Thurow - si investa o meno in ricerca e sviluppo e si favorisca o no la diffusione del "venture capital", ovvero dei finanziamenti all'idea imprenditoriale altrimenti destinata a svaporare o all'azienda sana ma non sufficientemente strutturata. Potrebbe essere questo, tra l'altro, uno spunto stimolante per Friulia; anzi, non solo per Friulia, se davvero si arrivasse alla tanto agognata e necessaria sistemazione delle partecipazioni finanziarie pubbliche. I

(segue a pagina 2)

In oltre 600.000 a Friuli Doc



L'approfondimento a pagg. **20** e **21**

Presenza d'assalto "Piazza della Polenta"

Circondato da un nugolo di bambini che lo osservavano in silenzio, Luigino Zoratti, professione casaro, ha prodotto 10 forme di formaggio in due giorni. Rimastando pazientemente il latte, di primissima qualità, messo a disposizione da Latterie Friulane, ha mostrato ai giovanissimi spettatori, riuniti in piazza San Giacomo durante le giornate di Friuli Doc, tutti i passaggi per ottenere il formaggio.

Ribattezzata per l'occasione Piazza della Polenta Friulana dalla Camera di commercio di Udine, che l'ha gestita per quattro giorni, in collaborazione con Ascom e Coldiretti, si è trasformata nel cuore della Festa che nel suo complesso ha visto quest'anno la presenza record di oltre 600.000 persone. La "produzione" in diretta, la cottura dei cibi (dalla polenta alle trippe, fino al baccalà), le degustazioni dei vini curate dall'associazione

dei sommelier, gli assaggi di gelato artigianale, la vendita di prodotti della terra, hanno scandito le giornate dedicate all'enogastronomia friulana, offrendo alle migliaia di ospiti che l'hanno affollata un'occasione per scoprire tanti piccoli segreti legati alla produzione, all'uso e alla valorizzazione di ciò che in Friuli si produce. Davvero notevoli le quantità di cibo distribuite: 18 quintali di polenta, preparata dai mitici polen-

tars di Verzegnis, a cui si sono aggiunti 13 quintali di trippa, 1.000 porzioni di frico, 800 di baccalà e 5 quintali di gelato, preparato quotidianamente dai gelatai dell'Ascom. Più di mille bottiglie di vino, 4 mila i bicchieri da degustazione. E, a proposito di degustazioni, sono state più di 160 le persone che hanno partecipato agli assaggi guidati di vino. Prosciutti, formaggi, vini e birra sono stati presi d'assalto.

Made in Friuli: successo a Milano

Significativi i dati della presenza friulana

di Domenico Valentino

Venticinque prosciutti di San Daniele, 20 forme di formaggio Montasio, 75 gubane, 9 litri di grappa, 2 ettolitri di vino (principalmente bianco, anche se le richieste di merlot, refosco e cabernet franc hanno registrato un notevole incremento) e 3 di acqua minerale, oltre a un numero imprecisato di salumi di Wolf, trote e assaggi di frico e prodotti a base d'oca. Sono i numeri del successo ottenuto, anche questa volta, dal Made in Friuli enogastronomico, durante le sfilate delle collezioni per la prossima primavera-estate che si sono appena concluse a Milano. "Dire che siamo soddisfatti è poco", commenta il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, il quale, per quanto riguarda la promozione dei prodotti tipici del Friuli, ha sempre puntato in alto, convinto com'è che "la genuinità e la qualità dei cibi, seppur semplici, rappresenti un plus ineguagliabile per essere competitivi, soprattutto nei mercati di nicchia". I risultati gli hanno dato ragione e il clima di crescente interesse che si è creato, anche nell'ambiente della moda, così raffinato e selettivo, per la ristorazione proposta dal Friuli lo conferma ulteriormente. Non solo le modelle e gli stilisti, protagonisti principali della kermesse milanese, ma anche il folto stuolo di persone che popola i back stage delle sfilate, per non parlare dei giornalisti, dei personaggi del mondo dello spettacolo e dei buyer nazionali e internazionali, si presentano puntuali all'appuntamento con il "break" a base di assaggi targati Friuli. Non per niente, l'evento conclusivo della presenza friulana a Milano si è svolto nel back stage di Roberto Cavalli, uno degli stilisti più amati del momento. I cibi nostrani sono stati accolti con entusiasmo. "Era proprio questo il nostro obiettivo" - afferma il presidente della Cciaa Enrico Bertossi. Servizio a pag.25

Attualità:
Quale futuro per il Tocai friulano
Pag. 6

Attualità:
L'Assindustria ha ricordato l'ing. Carlo Emanuele Melzi
Pag. 35

L'Europa si allarga a Est **2**
Il Cisae sollecita la Regione **15**
Ecco il Prezzario della Cciaa **27**

Attualità

(segue da pagina 1)

distretti (cinque in regione) sono gli "ambiti ottimali" per enfatizzare i risultati di un'azione incentivante, tanto più utile quanto più è concentrata su nicchie reattive. "Se cerchi il petrolio facendo decine di perforazioni a cento metri di profondità - ha osservato il Nostro - si buttano via i soldi; meglio farne poche ma a mille metri". Il distretto è la realtà che meglio di altre sa rinnovarsi per via della sua flessibilità, da preservare. La piccola dimensione delle sue aziende consente infatti di ritardare continuamente, rispetto alle esigenze dei consumatori mondiali, il mix vincente tra le innovazioni di processo, il design e nuove funzionalità. L'altro problema del nostro paradosso attiene alla globalizzazione, che obbliga chi la voglia gestire e non subire a produrre dove i costi sono minori e a vendere dove ci sono più clienti. La vitalità di un distretto è quindi direttamente proporzionale all'inclinazione a delocalizzare quelle produzioni i cui costi diventino incompatibili con la sua competitività globale.

Su questo tema - e sull'altro corrispondente dell'innovazione - si è intrattenuto di recente Dino Cozzi, amministratore delegato di Friulia, secondo il quale le lavorazioni ad alto contenuto di manodopera devono essere eseguite là dove le condizioni del mercato siano più favorevoli per mantenere nel distretto quella competitività in altre epoche assicurata dalla svalutazione. Inutile, a parere di Cozzi, finanziare la sopravvivenza di imprese terziste di prima lavorazione, come segherie, o di lavorazioni non complesse, vedi tappezzerie. O queste evolvono incorporando uno stock tecnologico in grado di accrescere il loro valore aggiunto, o esauriscono qui il loro ciclo per rinascere là dove gli alti costi non siano ancora diventati un elemento strutturale. Ma attenzione, avverte Cozzi: "Questo salto di qualità viene propiziato solo da una politica industriale esplicitamente orientata all'innovazione e ai trasferimenti di tecnologia". Per vie indipendenti, dunque, le ricette di Cozzi e di Thurow trovano in questa esigenza - e nell'altra, connessa, della formazione - il loro comun denominatore. Le aziende, ma pure la Regione, devono convincersi che lo sviluppo futuro dipenderà da quanto investiranno in quest'ambito, fondamentale per incrementare non solo la produttività ma anche la creatività. Non è un caso che le aziende Usa destinino il 5% dei loro bilanci nella formazione continua dei dipendenti e che il Paese punti sul capitale umano un quarto delle risorse d'investimento". Su questi tre obiettivi - innovazione, trasferimenti di tecnologia e formazione - la politica industriale della Regione deve cercare una più efficiente integrazione, nel distretto, con quella delle imprese. Entrambe queste politiche - ha ancora osservato Cozzi - devono privilegiare la crescita del valore aggiunto più che della produzione "grezza".

Il presidente Bertossi: "Dobbiamo essere pronti a cogliere tutte le opportunità"

La Cciaa si interroga sull'allargamento a Est dell'Ue



Resta sempre grande l'attenzione della Camera di commercio di Udine sui problemi del mondo economico e produttivo della nostra regione. Lo conferma una nuova iniziativa dell'ente camerale e cioè il primo di una serie di seminari informativi dedicati all'allargamento a Est dell'Unione Europea, tenutosi recentemente nella sala convegni dell'ente camerale. Il titolo, "L'Ue si allarga. Nuovi partner, nuovi problemi per il Friuli-Venezia Giulia", metteva già sul piatto le problematiche più scottanti: come cambierà lo scenario econo-

mico nei prossimi anni? Bisognerà fare i conti solo con maggiori problemi e nuovi competitori oppure si apriranno anche grosse opportunità di sviluppo per gli imprenditori della regione?

"Il Friuli-Venezia Giulia - ha ricordato il presidente della Cciaa Enrico Bertossi, aprendo i lavori dell'incontro - da regione di confine sta diventando il cuore di quella che sarà la nuova Europa. Dobbiamo essere pronti a sfruttare al meglio tutte le potenzialità che questo nuovo ruolo porterà con sé e non farci sfuggire l'occasione. Il convegno di oggi punta pro-

prio a questo: approfondire tutti gli aspetti che il prossimo allargamento dell'Unione comporta e il fatto che sia stato organizzato in collaborazione fra Regione e Camera di commercio è un segnale estremamente positivo perché significa che finalmente si è compresa l'importanza di instaurare rapporti sempre più stretti fra mondo economico e pubblica amministrazione".

Agli interrogativi posti dal seminario hanno cercato di dare una risposta gli esperti chiamati a fornire dati certi e proiezioni attendibili a un uditorio numeroso e molto interessato. Eugenio Ambrosi, direttore del Servizio per la promozione dell'integrazione europea, ha presentato a grandi linee il progetto "Preparity", ossia una ricerca, condotta assieme all'Isdee di Trieste, che ha permesso di definire le principali conseguenze cui la nostra regione andrà incontro a seguito del prossimo ingresso nell'Ue di Paesi dell'Europa centro-orientale. Un lavoro impegnativo e a vasto rag-

gio, nei cui risultati specifici è sceso inizialmente il ricercatore Benoit Hamende: da segnalare, del suo intervento, la previsione di un cospicuo slittamento dell'effettivo ingresso nell'Ue per Ungheria e Slovenia, rimandato perlomeno fino al 2004-2005 (termine che sostituisce il 2002 inizialmente previsto).

Anche le preoccupazioni tedesche e austriache per un'eccessiva liberalizzazione del mercato del lavoro non dovrebbero interessare la nostra regione, che non teme particolari invasioni da parte di lavoratori sloveni. Da definire, invece, il dis-

corso relativo alla perdita di fondi strutturali a favore dei nuovi Paesi membri, peraltro già al centro di intense trattative. Romeo Danielis, altro ricercatore Isdee, ha invece ribaltato alcuni luoghi comuni relativi alle relazioni di import-export tra la nostra regione e i Paesi dell'Europa centro-orientale: anche in anni molto difficili, infatti, i traffici sono costantemente aumentati, ma quel che più colpisce è che questi Stati risultano già non tanto dei buoni fornitori di materia prima, quanto degli eccezionali sbocchi commerciali per il sistema produttivo regionale.



Le aziende informano Le aziende informano

Megaforitura per la Euroholz di Villa Santina

Una fornitura di circa 12 mila metri cubi fra legno lamellare e tavolati per una delle maggiori opere, del suo genere, eseguite in Europa. In questa cifra l'impegno nella costruzione della Nuova Fiera di Rimini da parte della Euroholz Srl di Villa Santina, facente parte del gruppo Spav Prefabbricati Spa di Martignacco. Ultimata in agosto, la Fiera di Rimini, con una superficie d'intervento di circa 460.000 mq e con 127.000 mq di superficie utile, di cui ben 82.000 mq previsti a servizio delle aree espositive, presenta tutte le caratteristiche del complesso monumentale. Il progetto architettonico, redatto dallo studio Von Gergan & Marg di Amburgo, coadiuvato per la parte strutturale dallo studio Favero & Milan, è stato realizzato dal

consorzio Fiera 2000 Scarl (Impregilo - Scic). La Euroholz ha curato l'esecuzione delle coperture di legno lamellare che è stato scelto quale materiale per l'esecuzione della quasi totalità degli edifici della Fiera.

Le coop in convegno criticano il Governo

Si è svolto a Trieste un convegno - organizzato dalle Cooperative Operaie di Trieste, Istria e Friuli, Coop Consumatori Nordest, Coop Carnica e Coop di Casarsa - per rivendere l'importanza e l'originalità dell'esperienza cooperativa italiana a fronte della discussione parlamentare sul nuovo diritto societario che, nel testo approvato sinora alla Camera, vuole omologare le imprese cooperative alle società di capitali a scopo di lucro. All'iniziativa le quattro imprese avevano invi-

tato parlamentari, assessori regionali e amministratori locali per chiedere loro di intervenire nella discussione che si svolgerà nelle prossime settimane al Senato e di impegnarsi per rivedere profondamente il testo dell'articolo 5 della Legge delega sul diritto societario che disconosce la funzione sociale svolta dalle cooperative. Hanno partecipato alla manifestazione Roberto Dipiazza, sindaco di Trieste, Sergio Dressi, assessore regionale al commercio, i parlamentari Riccardo Illy, Milos Budin, Alessandro Maran oltre ad altri esponenti delle amministrazioni locali della regione, delle organizzazioni sindacali e della cooperazione.

Convegno sul colore alla Fantoni

Un pubblico numerosissimo e interessato è stato il vero protagonista del convegno

dal titolo "Il colore: identità, valore aggiunto e comunicazione nel prodotto industriale" svoltosi il 22 settembre al Centro ricerche Fantoni. L'argomento, che sviluppa il ciclo di incontri sul tema "Progettare e costruire il benessere", è stato affrontato in una prospettiva multidisciplinare che ha coinvolto studiosi di antropologia, colour designers e ricercatori; e non poteva essere altrimenti, vista la complessità dell'argomento trattato, che chiama in causa, oltre che nozioni tecnico-scientifiche, conoscenze in ambito semiotico e antropologico. Sono intervenuti il sociologo Joseph Sassoon, Massimo Caiazzo dell'Atelier Mendini, Augusto Grillo e Virginio Briatore di Villa Tosca Design Management Centre (gruppo Matsushita) con un contributo che ha letteralmente incantato i presenti: MC4, Music Color 4 You è l'appa-

recchio di trascodifica della musica in colore che è stato presentato in anteprima al Centro ricerche Fantoni.

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 V/ta

Fotoservizi:

Foto Agency Anteprema

Archivio:

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

Per la pubblicità rivolgersi a:

EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

Attualità

Bertossi soddisfatto del lavoro svolto dall'ufficio camerale

Il Punto Nuova Impresa prezioso centro di informazioni

Anche il Friuli scopre sempre di più il piacere di fare impresa: quello che ancora manca, però, è una conoscenza approfondita delle opportunità che il panorama legislativo offre ai neo-imprenditori oppure a coloro che si apprestano a diventarlo. Anche per questo la Camera di commercio di Udine ha pensato e realizzato il "Punto Nuova Impresa", una realtà che si propone come interlocutore privilegiato per chi voglia avere informazioni e assistenza in merito alle agevolazioni concesse alle piccole e medie aziende. Non solo: l'ente camerale ha voluto organizzare nei giorni scorsi un convegno per addetti ai lavori, "Le nuove imprese in Friuli-Venezia Giulia. Agevolazioni e incentivi", proprio per sottolineare una volta di più l'importanza del lavoro svolto e invitare i diretti interessati ad ap-

profittarne.

A presentare a un pubblico numeroso e interessato le possibilità offerte dalle agevolazioni finanziate dall'Obiettivo 3 non sono stati solamente i funzionari del Punto Nuova Impresa, ma anche quelli dell'Agenzia regionale del lavoro, che pure conoscono molto bene gli strumenti adatti per accedere ai contributi a favore delle nuove imprese o per facilitare l'inserimento lavorativo delle donne, dei gruppi svantaggiati e più in generale dei disoccupati.

Come ha sottolineato Enrico Bertossi, presidente della Camera di commercio di Udine, "la nostra intenzione è quella di investire sui giovani e di offrire una speranza in più a chi ha delle buone idee senza però sapere esattamente come realizzarle. Non a caso abbiamo puntato molto anche sulle iniziative di sensibilizza-



zione all'interno delle scuole". L'assessore regionale Giorgio Venier Romano ha invece ricordato che "è molto importante dimostrare di saper utilizzare al meglio le risorse messe a disposizione dall'Obiettivo 3, pensato per far crescere in ambito comunitario le forze lavoro e i potenziali im-

prenditori del domani. Non va dimenticato che nella nostra regione, a fronte di una carenza cronica di mano d'opera, dobbiamo ancora fare i conti con diverse sacche di disoccupazione dovute alla difficoltà di far incrociare domanda e offerta all'interno del mercato del lavoro".

Considerazioni che tro-

vano pronto riscontro nell'ampio ventaglio di possibili interventi presentati all'uditorio nel corso del convegno: i contributi a fondo perduto mirati allo sviluppo e al consolidamento dell'imprenditorialità sul territorio regionale prevedono una copertura fino al 30-40% delle spese ritenute ammissibili per

l'acquisizione di immobili, terreni, macchinari, attrezzature, macchine per ufficio e programmi informatici. Grande attenzione è stata riservata al capitolo dell'inserimento (o reinserimento) lavorativo, con particolare riguardo alle donne e alle altre categorie svantaggiate; non è stata trascurata in tal senso neppure l'ipotesi dell'inserimento all'interno di una cooperativa in qualità di socio lavoratore: in generale l'agevolazione consiste in un contributo determinato in funzione della tipologia del rapporto di lavoro, fino a un massimo di 1 milione 800 mila lire mensili per un periodo di 12 mesi. Ma, ovviamente, le donne sono prese in considerazione anche per le capacità imprenditoriali tout court, tra l'altro al centro di un processo di significativa affermazione anche nella nostra regione.

Un successo l'omaggio a Severino Gazzelloni al Giovanni da Udine

Un Flauto d'argento firmato "made in Friuli"

di Elisabetta Pozzetto

La fisarmonica struggente e passionale, il clarinetto che interpreta un difficile Stravinskij. E ancora la grazia dell'arpa, la raffinatezza del violoncello e del violino, suonati da mani giovanissime già segnate dall'esercizio, dal desiderio di perfezione, ma con la freschezza di chi si appresta a cominciare all'inizio una carriera in cui la musica sarà la passione di una vita. E' difficile dire che cosa abbia emozionato di più nella "Serata flauto d'oro. Omaggio a Severino Gazzelloni" del 27 settembre scorso al teatro Giovanni da Udine. Se i cinque giovanissimi talenti scelti nei conservatori di tutta Italia (anche una friu-

lana, l'arpista Paola Baron) e che l'iniziativa del "Flauto d'argento made in Friuli" - messo in palio con lungimiranza dalla Camera di Commercio di Udine - ha avuto il merito di far esibire a Udine; oppure i grandi artisti italiani e internazionali ospiti in Friuli per ricevere il riconoscimento "Flauto d'oro", omaggio alla memoria del grande flautista Gazzelloni.

Ideata "a quattro mani" da Lorenzo Arruga e Pippo Baudo, che ha presentato con brio e professionalità assieme a Giorgia Caruso, la serata si è intessuta nelle musiche rilette dall'Orchestra sinfonica del Friuli-Venezia Giulia diretta da Ezio Rojatti. La stessa Orchestra è stata

organizzatrice dell'evento, ripreso dalla Rai nazionale, in collaborazione con l'assessorato alla cultura della Regione, l'Azienda regionale di promozione turistica, la Camera di commercio di

"Ideata da Arruga e Baudo, che ha presentato"

Udine, le quattro Province, il Comune di Udine e l'associazione Amici della musica "Severino Gazzelloni".

Un vero evento di rilievo nazionale - purtroppo "disertato" dal pubblico friulano -, che ha regalato intense interpretazioni. S'inizia con i "siparietti" pianistici di Nicola Piovani, compositore celebrato per le colonne sonore dei film di Nanni Moretti, dei fratelli Taviani e di Roberto Benigni, che duettano con la bella voce della giovane Cristina Branco. Poi, quando Carl Anderson, cantante "cult" del musical "Jesus Christ Su-

perstar", intona un tema da "Evita" il pubblico va in visibilibio. Bis applaudissimo per una voce da brivido. Emozioni che si vivono solo in teatri d'oltreoceano.

Ma non è da meno il mezzosoprano Anna Caterina Antonacci che, salita sul palco subito dopo Anderson, mito della sua giovinezza, rinuncia al proprio repertorio classico di cui è eccellente interprete, e regala al pubblico del Giovanni da Udine un omaggio "affettuoso" allo storico musical del '73, cantando "I don't know to love him". Ovazione anche per le due sorelle più famose della classica contemporanea, le pianiste di origine basca, ma di mamma italiana - "di Torre del Lago", precisano loro, fiere di discendere dalla terra pucciniana -, Katia e Marielle Labèque. Mani fatiche che lasciano poi il palco alla grinta di un altro duetto, del tutto insolito. Quello tra il percussionista partenopeo Tullio De Piscopo e il flautista Cesare Bindi, impegnati in uno Schubert versione "pop". Una giusta scelta, per ricordare Severino Gazzelloni. Gran-



de flautista, ma soprattutto artista rimasto nella storia della musica per aver saputo rendere popolare la musica classica e averla "contaminata" con i generi più diversi. "Era un artista - spiega Lorenzo Arruga - che non si preoccupava né di separare né di contaminare le esperienze musicali, per lui la musica era integra, ardita, imprevedibile, e non c'era che viverla in pienezza".

E proprio così sembrano viverla anche i cinque giovanissimi neodiplomati che, per concludere la serata, a sorpresa, si esibiscono insieme. Il premio

della giuria d'onore, il flauto d'argento, va al "Fisarmonicista solitario" di Oleg Vereschagin, ventiquattrenne russo, ma l'applauso del pubblico è per quel quintetto. Una luminosa speranza nel panorama della musica classica.

"L'iniziativa del Flauto d'argento messo in palio dalla Cciaa ha avuto un tale successo - hanno commentato gli organizzatori - che stiamo pensando che questo potrebbe diventare un appuntamento stabile per la valorizzazione e la promozione dei giovani strumentisti italiani".



Attualità

Organizzato dall'ateneo friulano e finanziato dalla Camera di commercio di Udine

Master in mediazione linguistica per nuove figure professionali

È stato "tenuto a battesimo" da un team d'eccezione il master in mediazione linguistica per lo sport e i grandi eventi: alla lezione inaugurale, che si è svolta nella sala contrattazioni della Camera di commercio, hanno partecipato, oltre Enzo Cainero, project manager per le Universiadi e docente della prima lezione, anche il presidente della Cciaa Enrico Bertossi, l'assessore regionale allo sport Luca Ciriani, il presidente regionale del Coni Emilio Felluga, il preside della facoltà di Economia Flavio Pressacco e la professoressa Marisa Sestito, direttrice del master.

Un avvio alla grande, dunque, per un corso unico in Italia, che preparerà

una "batteria" di esperti i quali potranno sperimentare le loro nuove competenze al più presto, fin dalle Universiadi del 2003.

"E' la prima grande occasione nella quale il Friuli-Venezia Giulia avrà modo di dimostrare che, pur essendo una regione piccola, è perfettamente in grado di organizzare, a costi tutto sommato contenuti, eventi di portata internazionale - ha detto Enzo Cainero durante il suo indirizzo di saluto agli studenti -, eventi che, per le forti ricadute di immagine che portano con sé, devono essere gestiti al meglio, utilizzando figure professionali dalle competenze specifiche".

Strutturato su diversi moduli didattici, che alle

discipline di base (lingue straniere, lingua italiana, informatica) affiancano lo studio degli aspetti organizzativi e gestionali degli eventi e delle manifestazioni, il corso di specializzazione è a numero chiuso (25 persone) e si suddivide in due semestri, comprensivi di lezioni teoriche e di un tirocinio didattico che si svolgerà in strutture aziendali sul territorio.

Particolarmente soddisfatto del successo che l'iniziativa ha riscosso fra gli studenti (il numero di domande presentate è stato ben superiore ai posti disponibili), il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi ha messo in luce come proprio i grandi eventi, non solo sportivi,



Da sinistra: Cainero, Ciriani, Bertossi e Sestito

ma anche culturali, politici e musicali, siano dei formidabili catalizzatori di pubblico e degli eccellenti veicoli di promozione del territorio. "Proprio

sulla base di queste considerazioni - ha detto Bertossi -, la Camera di commercio ha deciso di sostenere il master con un contributo di 100 milioni. Non

solo. Ha anche stanziato un'ulteriore tranche di 500 milioni finalizzati allo sviluppo di iniziative scolastiche legate al mondo dell'economia".

Finalmente l'assessore Dressi ha sbloccato le agevolazioni previste dalla 215 e i finanziamenti regionali

Comitati per l'imprenditoria femminile soddisfatti

Pace fatta tra assessorato regionale all'industria e Comitati per l'imprenditoria femminile. Archiviato definitivamente "l'incidente di percorso" a causa del quale la gestione dei finanziamenti 2001 relativi alla legge 215 sull'imprenditoria femminile era rimasta in capo a Roma, assessore e presidenti dei comitati guardano al futuro e progettano nuovi interventi in assoluta collaborazione.

A suggellare la ritrovata armonia, un incontro che ha avuto luogo a Trieste, nella sede dell'assessorato e al quale le componenti dei Comitati hanno partecipato "in massa".

Tutti occupati insomma i posti intorno al tavolo di concertazione, al quale sedevano, oltre all'assessore Sergio Dressi, Etta Carignani, presidente del Comitato di Trieste e presidente nazionale dell'Aidda (l'associazione che riunisce le capitanie d'impresa); Irene Revelant, presidente del Comitato di Udine e coordinatrice regionale; Alessandra Pangerc, vicepresidente del Comitato di Trieste; Rosa Maria Fontana Forzi, vicepresidente del Comitato di Gorizia; Natalia Angeli, presidente del Comitato di Pordenone; affiancate da numerose

altre rappresentanti dei comitati. Come per fortuna ogni tanto accade, un errore si è trasformato in opportunità. Infatti, grazie al miliardo che la Regione ha "dirottato" direttamente verso le imprese (visto che a suo tempo non è stato utilizzato per cofinanziare la legge 215), molte delle piccole o piccolissime aziende a guida femminile che operano in regione potranno usufruire di aiuti preziosi, per quanto limitati. "In molti casi si tratterà di aziende che non sarebbero rientrate nei benefici della 215 - ha messo in luce Irene Revelant -, e questo, oltre a essere positivo in sé, dimostra che uno strumento del genere potrebbe risultare utile anche in futuro".

Lo ha ammesso anche l'assessore Sergio Dressi, che oltre ad aver garantito per il prossimo anno l'impegno della Regione per il co-finanziamento della legge 215 rifinanziata, ha assicurato il suo interessamento per verificare la possibilità di riproporre la misura.

"Credo proprio che sia possibile - ha detto Dressi -, anche perché l'approvazione a livello nazionale della legge di assetto del bilancio regionale ci ha consentito di smobilizzare 25 miliardi già destinati a in-

terventi di sostegno all'industria".

Attivazione di un filo diretto tra funzionari dell'assessorato e comitati, confronto sulle principali esigenze espresse dal mondo dell'imprenditoria femminile e impegno per individuare ulteriori strumenti di incentivo e sostegno, sono le questioni principali sulle quali l'assessore ha garantito il suo impegno per il futuro. "E' un universo in costante crescita, quello delle "aziende rosa" (che in regione conta 25 mila 328 realtà, di cui 12.532 in provincia di Udine, 6.479 in provincia di Pordenone, 3.779 in provincia di Trieste e 2.538 in provincia di Gorizia) - ha ricordato la presidente nazionale dell'Aidda, Etta Carignani - nonostante la parità, in questo settore sia ancora lontana". Un "appello" la marchesa Carignani lo ha voluto lanciare anche a favore delle donne in politica, chiedendo all'assessore di sostenere la causa delle "quote" relativamente alla legge elettorale. "Destinare all'universo femminile almeno un terzo dei posti - ha detto la marchesa Carignani - non è un privilegio, ma un'azione intelligente e indispensabile a consentire il recupero definitivo delle pari opportunità anche in politica".

Attualità

La Regione aveva 15 anni per difendere il proprio vino: ne sono trascorsi già 10...

Tocai, una storia infinita ma ci sarà il lieto fine?

di Bepi Pucciarelli

“La storia infinita” è il titolo di un bellissimo film. Meglio allora usarne un altro per raccontare la storia del Tocai. Ci riferiamo - è meglio essere precisi, perché elementi di confusione ce ne sono sin troppi - alla vicenda del nome del Tocai, una vicenda che è in ballo da quasi dieci anni. Una storia che varrà la pena riassumere, almeno nelle linee generali, a partire dal 23 novembre 1993, quando un accordo bilaterale tra la Comunità europea e l'Ungheria accettava di riservare a quest'ultima l'utilizzo del nome Tokaj (a prescindere dalla grafia, quindi anche Tocai) e dava tempo fino al 2007 all'Italia per modificare la denominazione. Un termine più breve veniva dato alla Francia, dove è già sparita la denominazione “Tokaj d'Alsace”, sostituita con “Pinot Gris d'Alsace”.

Bruxelles, in quegli anni, era più lontana di oggi; sta di fatto che né a Roma né in Friuli si fece molto per evitare quella decisione. Che fu accolta più con rassegnazione che con rammarico. Nel mondo politico regionale (e in quello vinicolo) ebbe molto successo, in prima battuta, la tesi “tempo al tempo”: inutile affrettarsi a trovare un altro nome, c'è davanti tanto tempo.

Ma già nel 1994 qualcuno si accorse che il tempo a disposizione non era poi così lungo. Bisogna dare atto a Manlio Collavini, che organizzò a Corno di Rosazzo un incontro internazionale. Gli ospiti ungheresi furono cortesi ma fermi: “Il nome Tokaj - dissero - è ricordato nel testo del nostro inno nazionale. Non possiamo dividerlo con altri”. Altri incontri seguirono nel maggio 1996 (“Tocai friulano, subire o reagire” era il titolo del convegno svoltosi ancora a Corno di Rosazzo in occasione della Fiera dei vini) e nel 1997, quando nel corso di un altro convegno, durante Friuli Doc, l'allora assessore regionale all'agricoltura, Isidoro Gottardo, fu invitato dalle organizzazioni professionali del mondo agricolo a farsi promotore di un'iniziativa.

Accortisi che il tempo passava, senza che tuttavia fossero prese iniziative concrete, i produttori cominciarono a



premere perché si trovasse un nuovo nome per il Tocai friulano. Di questa situazione prendeva atto anche il presidente dell'Ersa, Bruno Augusto Pinat, che nell'estate del 1998, a Cormons (presentazione degli “Uvaggi nel mondo”), a una domanda sul tema Tocai rispondeva seccamente: “E' inutile andare a caccia di farfalle o di illusioni; quella del nome Tocai è ormai una battaglia persa”. E per il nuovo nome, precisava: “E' un problema che

riguarda prima di tutto i produttori; tocca a loro proporre le soluzioni. Se non si muovono - proseguiva - entro la fine del 1998 prenderemo noi l'iniziativa”.

Anche se con qualche mese di ritardo, l'Ersa manteneva la promessa: all'inizio del 1999, chiedeva per iscritto ai Consorzi di tutela di pronunciarsi sul “nome futuro” del Tocai. E nello stesso anno, da Villa Manin, lanciava autorevolmente il nome proposto dallo scrit-

tore americano Fred Plotkin: “Furlan” (se ricordiamo bene), un nome facile da pronunciare in tutte le lingue. Da parte sua, in quei primi mesi del 1999, l'assessore regionale all'agricoltura Giorgio Venier Romano, annunciava di voler richiedere un importante contributo alla Comunità Europea quale sostegno per i costi che a seguito della decisione i produttori italiani (quelli friulani in particolare) avrebbero dovuto sostenere per

la promozione di un nuovo nome.

Fine della storia? Neanche per sogno. Pochi mesi dopo (fine 1999) i vertici della politica agricola regionale decidono che val la pena di tentare il tutto per tutto per salvare il Tocai; e, questa volta, trovano a Roma orecchie disposte ad ascoltarli, con i ministri degli esteri (Dini) e delle politiche agricole (De Castro) in prima linea. Un anno dopo, o poco più (7 dicembre 2000), dallo stesso ministero delle politiche agricole parte una lettera per la Direzione generale dell'agricoltura di Bruxelles con la quale si rinuncia alla riapertura del contenzioso: in pratica, si cede all'Ungheria il nome Tocai, rinunciando a qualsiasi contropartita, eventuali risarcimenti compresi.

E siamo al corrente anno. Il 16 gennaio, una delegazione friulana - con l'assessore all'agricoltura Aldo Ariis e il presidente Bruno Augusto Pinat in testa - scende a Roma, dove incontra il direttore generale del ministero, Giuseppe Ambrosio, al quale presenta il “dossier” contenente la documentazione a sostegno delle buone ragioni del Tocai friulano. Lo stesso Ambrosio, dopo aver “mancato” un appuntamento con il mondo del vino friulano (in occasione di Civintas, nel giugno scorso), è venuto ad Udine

nei giorni scorsi (l'8 ottobre, all'indomani di Friuli Doc) per annunciare che “in breve” il dossier Tocai sarà trasmesso a Bruxelles. “C'è ora - ha spiegato Ambrosio - un forte input politico a sostegno del Tocai friulano”; un input, par di capire, che non c'era, o era addirittura di segno opposto, quando lo scorso 7 dicembre partì dal Ministero la lettera “incriminata”.

E ora, come andrà a finire? “La strada è in salita”, sostiene Ambrosio, facendo capire che il tentativo va comunque fatto. Mettendo però anche una pulce in più nell'orecchio dei produttori friulani: “Se la vertenza dovesse avere esito negativo - avverte - non potremo chiedere alcun risarcimento”. Prossimo appuntamento, a gennaio 2002. E' la data che lo stesso Ambrosio ha indicato ai rappresentanti del mondo del vino friulano, per una verifica sugli sviluppi della vicenda in sede comunitaria.

Del nuovo nome del Tocai, nessuno parla più. Sarà, probabilmente, un atteggiamento scarsamente superstitioso, sarà meglio ricordare che dei quasi 15 anni disponibili (dal 1993 al 2007), tra una cosa e l'altra ne sono già trascorsi una decina. C'è da augurarsi, solo, che quelli restanti non scorrono così in fretta...

Dopo il Ramandolo, un ambito traguardo per i Colli Orientali del Friuli

Docg per il Picolit entro due anni

Arrivare alla Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) del Picolit entro il 2003: è questo l'obiettivo che il direttivo del Consorzio di tutela Colli Orientali del Friuli, presieduto da Ivana Adami, ha preso nella sua ultima riunione. Una decisione che segna l'inizio del “conto alla rovescia”, che seguirà una scaletta già definita in linea di massima: entro fine ottobre il Consiglio dovrà approvare la bozza di disciplinare (la cui stesura i tecnici del Consorzio stanno ultimando in questi giorni). Immediatamente dopo, vi sarà la fase della “divulgazione”, sottoponendo la

bozza all'attenzione dei soci, con una assemblea che, auspicabilmente, si terrà entro la fine dell'anno.

Comincerà quindi la fase della raccolta delle firme: per l'inoltro della domanda agli organi competenti (il Comitato nazionale vini Doc e Igt, che ha sede al ministero delle politiche agricole) ci deve essere l'adesione di non meno del 35% dei produttori, che devono rappresentare almeno il 20% delle superfici vitate a Picolit iscritte all'albo vigneti della Camera di commercio. Una volta avviata, la pratica passa all'esame del Comitato nazionale vini, che può richiedere chiarimenti e

integrazioni; se non vi saranno obiezioni, ricorsi o intoppi, è realistico pensare che la decisione finale potrà arrivare entro fine 2002-inizio 2003, in tempo quindi per “garantire” la vendemmia del 2003. “Il progetto per portare il Picolit alla Docg - spiega Ivana Adami - era già stato avviato dal Consorzio nel '95, ma tutto si era arenato per mancanza di dati tecnici e scientifici sulle uve e sui vini”. Un paio d'anni fa, grazie ai fondi comunitari dell'obiettivo 5B, il Consorzio ha commissionato all'università di Udine uno studio interdisciplinare per approfondire non solo gli aspetti tecnico-

produttivi, ma anche le strategie commerciali utili alla valorizzazione di questo vino. “Proprio da questo studio - continua la Adami - abbiamo tratto gli elementi di conoscenza che erano necessari per redigere un disciplinare che mettesse d'accordo i produttori su alcuni aspetti fondamentali della vinificazione del Picolit: come, per citare i più importanti, l'appassimento delle uve e le tecniche di affinamento in legno del vino. La grande partecipazione dei produttori al convegno tenutosi a Cividale nello scorso luglio, quando cioè sono stati resi pubblici i risultati della ricerca, è stata recepita dal Consiglio direttivo come un

invito ad andare avanti con decisione”. La produzione di Picolit (il 90% della produzione friulana viene dai Colli Orientali) è significativa non per la quantità (stimata attualmente in 300 mila bottiglie da 0,5 litri), ma per la sua immagine di “vino da meditazione” di altissima qualità. Un vino che, dopo gli splendori ai quali venne portato nel 1700 dal conte Asquini che lo fece conoscere nelle corti di mezza Europa, ha conosciuto un periodo di relativo oblio prima di essere riscoperto, negli ultimi anni, anche grazie ad alcuni produttori che lo hanno portato ai primissimi posti tra i vini da dessert italiani e del mondo.

PMI al microscopio

Nato in Germania, l'ufficio di ingegnerizzazione industriale ha sede a Tolmezzo

Vistra, servizi integrati per far risparmiare le aziende

di Marco Ballico

Una cartiera con problemi di allestimento e magazzini. Una ditta produttrice di gomma messa alle corde da leggi severe e opinione pubblica avversa da un lato, ingenti costi di smaltimento rifiuti non differenziati dall'altro. Un costruttore di motori elettrici che si deve preparare per un audit di qualità da parte di una grossa casa automobilistica tedesca, ma ha processi fuori controllo e documentazione carente. Situazioni scomode, che aumentano i tempi d'attesa e di handling, che allontanano i clienti. Situazioni diverse che, tuttavia, possono trovare rimedio senza la necessità di ricorrere a tre consulenti diversi. La soluzione si chiama Vistra, ufficio di ingegnerizzazione industriale con sede a Tolmezzo e a Karlsruhe. Storia breve, ma di rapida crescita quella della Vistra, che nasce proprio in Germania nel 1995 come ufficio di ingegneri che offrono assistenza per l'introduzione di sistemi di gestione ambientale. In poco tempo si affiancano altri servizi: consulenza nel management di qualità, logistica e simulazione, la cui gestio-

ne è organizzata per "competence centers". Dall'agosto del 2000 Vistra è presente anche in Italia, in Carnia, dove si seguono gli stessi sviluppi del "gemello tedesco".

"Abbiamo scelto quest'area - afferma l'ingegner Federico Olivo, socio fondatore dell'ufficio italiano assieme all'ingegner Ralf Elmering - contando sul fatto che i servizi offerti in Germania, soprattutto quelli che riguardavano la logistica, qui erano assenti". Trovata grazie a professionalità e competenza una prima base di clienti, Vistra è partita anche a Tolmezzo.

Diffondere la cultura per la qualità e il rispetto per l'ambiente, sensibilizzare sulle esigenze del risparmio energetico, della sicurezza sul lavoro e della diffusione della tecnologia in azienda: questa la filosofia della società. "Nell'ambito della qualità - sottolinea Olivo - è ormai necessario introdurre un sistema di gestione che vada al di là del semplice controllo, oltre l'assicurazione qualità. Di certificazioni Iso 9000 tanti hanno sentito parlare, ma con le nuove normative di riferimento non è più suf-



Un esempio di un progetto della Vistra: magazzino dinamico semiautomatico

ficiente una conoscenza superficiale dell'argomento. La gestione della qualità serve a migliorare l'azienda, diventa una scelta strategica". "Sul fronte ambientale - prosegue -, oltre a lavorare per rispettare i limiti di legge e soddisfare le esigenze dei clienti, l'obiettivo è quello di ridurre consumi e risorse, contenere i costi di gestione

e limitare il rischio di incidenti". "Per questo un sempre maggior numero di aziende sta valutando l'adozione di un sistema di gestione ambientale secondo Emas II o Iso 14001". Non solo: sempre più aziende si stanno orientando verso una gestione integrata di qualità, sicurezza, logistica ed ecologia, proprio ciò che Vistra, uno dei pochi

e primi uffici a esserne in grado, offre in termini di consulenza. "I principali benefici della gestione integrata - precisa l'ingegner Olivo - sono riduzione e uniformità della documentazione, snellimento organizzativo, migliore visione, sinergia e obiettivi concordati, istruzioni più chiare per gli operatori, addestramenti più efficaci". Tutto que-

sto garantisce alle imprese svariati vantaggi. "Una logistica ottimizzata - spiega Olivo - aumenta l'efficacia e la flessibilità dei vari processi e della movimentazione interna, migliora la trasparenza delle varie operazioni, riduce i costi operativi; l'attenzione all'ambiente, oltre a consentire di rispettare i limiti di legge e di evitare multe salate, riduce i costi energetici; infine, la cultura della sicurezza sul lavoro evita di correre rischi seri, che comportano responsabilità penali. Più in generale, i vantaggi sono sempre economici". Con l'obiettivo di diffondere sul territorio la propria filosofia, Vistra ha avviato varie collaborazioni, le più importanti con l'Università di Udine e con delle case di software: "Ci interessa - dice l'ingegner Olivo - che i giovani si facciano un'idea precisa di come sia una realtà industriale, che acquisiscano i metodi e gli strumenti più avanzati per la gestione e l'ottimizzazione". Attualmente è in corso un progetto per la creazione di uno strumento per l'offerta di un servizio di simulazione via internet.

Profilo d'impresa

Vistra Srl, ufficio di ingegnerizzazione industriale che offre servizi di consulenza del management di qualità, logistica, ecologia e sicurezza sul lavoro, ha sede dall'agosto del 2000 a Tolmezzo in via Matteotti 22. Soci fondatori sono due ingegneri, Federico Olivo e Ralf Elmering. Quest'ultimo ha avviato un'analoga attività a Karlsruhe fin dal 1995 conquistando un immediato successo: il fatturato è cresciuto con una media dell'80% nei primi cinque anni.

Nell'ufficio di Tolmezzo il responsabile per la Logistica e Simulazione è l'ingegner Ralf Elmering, per la Qualità l'ingegner Olivo, per l'Ambiente e la Sicurezza sul Lavoro l'ingegner Emanuela Gaggioli. Con la Vistra, intenzionata ad assumere entro breve altro personale qualificato, collaborano anche sette liberi professionisti. Partner della società carnica sono l'Università degli studi di Udine, produttori di software e la Vistra tedesca. Il fatturato, quando non è ancora chiuso il primo anno di bilancio, è stimato attorno ai 300 milioni. Le previsioni sono di un aumento del 50% annuo per i prossimi cinque anni.

Un simulatore al computer e un software per gestire i sistemi di qualità

Ecco le due innovazioni più significative

Per raggiungere il successo nell'era del mercato globale, di internet, dell'informatizzazione spinta, i nuovi strumenti a disposizione degli imprenditori sono numerosi e potenti. Si tratta di

mezzi che consentono di fare la differenza e che possono giustificare il gap esistente tra le aziende leader di un settore e tutte le altre.

Sulla strada dall'aggiornamento la Vistra di Tolmezzo mette a dis-

posizione delle imprese le più avanzate conoscenze nell'ambito della simulazione e del software per la qualità. Uno dei suoi slogan è "simulare invece di speculare". "Prima della realizzazione di progetti o

della risoluzione di progetti particolarmente complessi - spiega l'ingegner Federico Olivo -, è molto utile ricorrere alla simulazione assistita al computer. In certi casi è l'unico modo per evitare clamorosi errori di valutazione".

"Concretizzando, chi spende miliardi per un progetto vuole essere sicuro che sia adatto alle sue esigenze e che funzioni come si aspetta. Provate così a immaginare una tecnologia capace di rispondere alla domanda: cosa succederebbe se facessi questa o quest'altra scelta? Se, in vista di una nuova viabilità interna di un grosso magazzino, organizzassi in un modo o in un altro l'entrata dei camion, i loro percorsi, l'ampiezza dei parcheggi, le modalità del carico? Attraverso il programma Taylor Ed è possibile creare dei modelli al simulatore delle soluzioni pensate, permettendo delle valutazioni e dei confronti oggettivi tra le alternati-

ve proposte". Un secondo servizio particolarmente innovativo è un software sulla qualità, che la Vistra presenta a metà settembre all'Expo Qualità di Parma. "Si tratta di un Caq-System (Computer Aided Quality System) - precisa Olivo -, composto da moduli completamente integrabili ma utilizzabili anche singolarmente, che garantisce un supporto multilingue utilissimo alle aziende per la gestione della documentazione della qualità e per la pianificazione di controlli e produzione. Il suo motto è "Focus sul governo dei processi anziché sul controllo prodotti". E' una soluzione destinata a chi ha delle esigenze molto elevate da questo punto di vista, a chi vuole andare oltre la certificazione ISO 9000, TS16949 o QS9000. Drastica riduzione dei processi gestionali e la disponibilità della documentazione nella lingua del cliente sono alcuni dei vantaggi ottenibili.



Un esempio delle potenzialità dei programmi di simulazione Taylor Ed

PMI al microscopio

Esempio di capacità imprenditoriale e ricerca della qualità in un'area difficile

Il caseificio di Montefosca perla da scoprire e da salvare

di Alessandra Ceschia

È uno degli ultimi baluardi di un'economia agricola che nelle comunità collinari ha ceduto il passo di fronte alle difficoltà logistiche, agli scarsi profitti, alla mancanza di un ricambio generazionale. Eppure, la latteria sociale turnaria di Montefosca, una delle poche superstiti in regione, gode di ottima salute.

Per arrivarci bisogna fare un tuffo nella natura. Si risale il corso del fiume Natissone, costeggiandolo per qualche tratto, fino a oltrepassare Pulfero. Poi,

una volta raggiunta la frazione di Loch, si imbrocca una stradina tutta tornanti che s'inerpica per 12 chilometri attraversando piccoli insediamenti rurali come Calla e Paceida, affacciati sulla strada con le loro case a loggia, quindi si raggiunge l'abitato di Montefosca a quota 725 metri sul livello del mare. Un sottile cordone di asfalto si insinua fra il bosco che avanza nelle zone che lo spopolamento umano ha riconsegnato alla natura: boschi misti di castagni, faggi, roveri, noccioli, fras-

sini, aceri, carpini e una fitta vegetazione arbustiva s'intrecciano in un orizzonte impenetrabile che avvolge la strada.

A tratti si diradano per fare spazio ai prati falciati e macchina o, dove ciò non è possibile, a mano, intervallati a colture terrazzate sorrette da muretti di pietra a secco. Qua e là i tipici kazoni, edifici a uso stalla e fienili realizzati per il pascolo del bestiame. Montefosca è una comunità prevalentemente agricola che conta 60 abitanti, soprattutto anziani: i gio-

vani hanno preferito trasferirsi nel Cividalese o nel Manzanese per lavorare in fabbrica. Così un'emorra-

“Occorre prenotare per comperare una forma”

gia demografica ha disanguinato la comunità nell'ultimo quarantennio sottraendole 8 abitanti su 10. Il censimento del 1961 contava 385 abitanti, nel 1971 erano 219, un decennio più tardi 177.

L'allevamento a Montefosca segue regole collaudate dalla tradizione. Le vacche, soprattutto Brune alpine, ma anche Frisone o Pezzate rosse, non mangiano insilati, ma solo faggio e cereali. "Di fatto la nostra produzione casearia può essere ritenuta biologica a tutti gli effetti", assicura Giuliano Cernet, presidente del caseificio, casaro, nonché proprietario del più consistente allevamento di bovini a Montefosca, che conta una trentina di capi. Le altre aziende agricole hanno 5 o 6 capi, a volte anche di meno. In definitiva, a inondare di latte il caseificio

mattina e sera sono un'ottantina di vacche.

"Ma non sono animali sfruttati, così il latte che producono è ricco di grassi e proteine, ciò favorisce la resa", spiega Cernet. Deve essere questo il motivo per cui il formaggio, benché freschissimo e tenero, risulta particolarmente saporito. A notarlo sono i compratori provenienti dal Cividalese, "ma non solo", assicurano i soci della latteria, citando parenti, conoscenti, ex emigrati o semplici visitatori che giungono da Trieste, Trento e perfino da Perugia a diradare le scorte della latteria. Ogni giorno al caseificio affluiscono 8 quintali di latte. Ciascun socio matura le quote per assicurarsi un turno di lavorazione e garantirsi i prodotti caseari che si traducono in 16 forme di formaggio e oltre 7 chilogrammi di burro. Oltre a collaborare alla lavorazione a fianco del casaro, ciascun socio paga 20 mila lire più Iva per ogni quintale di prodotto ricavato. I primi fruitori della produzione casearia sono i soci stessi, il resto dei prodotti è venduto a 12 mila lire il chilogrammo. I proventi delle vendite non consentono ampi margini di profitto una volta dedotti i costi, irrobustiti dalle



Giuliano Cernet

spese di gestione, di mantenimento del bestiame e di quelle destinate all'acquisto di materie prime, il caglio innanzi tutto. Attualmente i soci del caseificio sono sette, ma negli Anni Sessanta, quando la comunità contava numerose aziende agricole, arrivarono a quota 73.



Profilo d'impresa

La latteria sociale turnaria sorge in uno stabilimento che occupa 300 metri quadrati di superficie nel centro dell'abitato di Montefosca, frazione del Comune di Pulfero. Istituita nel 1957, funziona giornalmente a raccoglie mattina e sera il latte prodotto in loco: fornisce 240 quintali e quasi altrettanti chilogrammi di burro ogni mese. Dalla lavorazione si ricava anche il siero destinato agli allevamenti suini. La latteria conta sette soci che costituiscono il consiglio direttivo presieduto da Giuliano Cernet. Il ruolo di vice-presidente è ricoperto da Marina Cencig, mentre fanno parte del consiglio Emilio Cencig, Alberto Specogna, Vito Cencig, Zora Specogna e Anna Cencig. Giornalmente sono lavorati 8 quintali di latte. Il formaggio, prodotto in forme di 4 chili e mezzo di peso ciascuna, è venduto a 12 mila lire il chilogrammo, allo stesso prezzo viene venduto il burro.

La latteria fu costruita "fisicamente" dai 28 soci fondatori

Una produzione che continua da 44 anni

“Furono i 28 soci fondatori a realizzare con le proprie mani il caseificio di Montefosca”: Emilio Cencig, ex presidente della latteria e depositario delle reminiscenze storiche che la riguardano, va a ritroso nel tempo. Correva l'anno 1956 quando fu decisa la costruzione della latteria. Fu Angelo Specogna, uno dei soci, a mettere a disposizione il terreno sul quale fu eretto l'edificio. Per l'occasione fu installata una teleferica che dal monte Vogu trasportava i blocchi di pietra ricavati dalla montagna con lo scoppio di mine. Tutti vi lavorarono, chi come muratore, chi in veste di manovale, e finalmente il primo giugno del 1957 la latteria aprì i battenti. Da allora ha funzionato ininterrottamente ogni giorno della settimana. Nel 1971 i 31 soci conferivano oltre 400 quintali di latte ogni mese, nell'ottobre del 1981 la pro-

duzione mensile era scesa a 274 quintali, oggi si lavorano 8 quintali di latte il giorno. Lo stabilimento si articola su oltre 300 metri quadrati di superficie, disposti su tre piani. Il primo casaro giunse da Orsaria, gli fu offerto un alloggio e lavorò per un paio d'anni. Poi si sono avvicinati molti altri, finché non fu Enzo Cencig, un residente, a occuparsene per 28 anni. Quando non poté più farlo cominciò un periodo difficile per la latteria di Montefosca che, alla generale difficoltà ravvisata da tutti i caseifici nel reperire tecnici qualificati, abbinava una posizione geografica decentrata. Finché sei anni fa Giuliano Cernet, uno dei soci più giovani, decise di imparare il mestiere di casaro. Da allora, ogni giorno apre la latteria, raccoglie il latte e, dalle 6 alle 11 del mattino, si dedica alla produzione casearia. Il locale centrale al piano terra

è destinato ai conferimenti e alla registrazione delle quantità di latte che ciascun socio porta giornalmente. Molti allevatori conferiscono il latte anche la sera, versandolo in un impianto di refrigerazione alimentato ad acqua che mantiene la temperatura del liquido al di sotto dei 15 gradi. Ogni mattina il latte viene

versato in un'ampia vasca riscaldata dalla caldaia nel salone a fianco, mescolato al caglio e raccolto: dopo un paio d'ore, con le tele viene collocato nelle presse in forme di 4,5 chilogrammi. Il giorno successivo le forme sono trasferite in un'altra stanza al pianterreno e finiscono per un paio di giorni in una vasca, immerse

in una soluzione satura di sali. Poi vengono estratte e lasciate sui ripiani ad asciugare per sei giorni. Quindi passano in cantina dove un continuo andirivieni di acquirenti sottrae tempo all'invecchiamento. In un'altra stanzetta è alloggiata una centrifuga dove si compie il ciclo di lavorazione del burro.



PMI al microscopio

Esempio di applicazione delle tecnologie multimediali in un mestiere tradizionale

Il telelavoro in Carnia si chiama Legnolandia

di Gino Grillo

Uno strumento importante per cercare di mantenere la popolazione anche nei paesi più disagiati, i più lontani delle vallate, è dato dalle nuove tecnologie multimediali. Fra queste il telelavoro. Legnolandia, un'azienda del settore del legno di Forni di Sopra, grazie a progetti di telelavoro finanziati dall'Unione Europea e organizzati da Carnia Leader, che ha provveduto alla messa in rete di esperienze e collabo-

razioni di aziende italiane, finlandesi, irlandesi e tedesche, riesce a ben operare in montagna. L'azienda produce arredi per giardini di comunità. Marino De Santa, vicepresidente della società, spiega come un'azienda può sopravvivere in Carnia vendendo i propri prodotti in tutta Europa: "L'unica soluzione allo spostamento dell'azienda in aree più vicine alle grandi vie di comunicazione e ai mercati, è dotarsi di strumenti tecnologi-

camente avanzati e investire nell'informatica".

Se la produzione avviene a Forni di Sopra, si sono invece decentrate in altre aree alcune operazioni che in montagna sarebbero difficilmente possibili, quali le spedizioni e lo stoccaggio di semilavorati. Per il resto, via alla telematica e al telelavoro per potersi avvalere di esperienze professionali e commerciali necessarie all'azienda, difficilmente disponibili a Forni di Sopra.



Ora dà lavoro a 27 persone a Forni di Sopra e Buia e ha 30 punti vendita in tutta Italia

Un tempo produceva mastelle e cucchiari



La ditta nasce nel 1983 su esperienze che trovano origine nel settore del legno sin dal secolo precedente, e che operano, sino ai primi Anni 80, come segheria con lavorazioni boschive. Con varie tappe si sviluppa in un mercato in espansione (arredo giardino) e che

vede la competizione di molte aziende estere alle quali interessa particolarmente il mercato italiano. Oggi occupa 27 persone nello stabilimento di Forni di Sopra, 7 nell'unità produttiva di Villa Santina e 2 nell'ufficio commerciale di Buia. Come in ogni storia, l'inizio parte

da lontano: dai bisnonni degli attuali amministratori che danno inizio alla prima attività di lavorazione del legno costruendo "mastelle", cucchiari di legno, piccoli mobili, utensili e attrezzi, tutti ovviamente in legno, che si andavano a vendere nel vicino Cadore, nel Cortine-

se con i mezzi dell'epoca, gerla, carretto o slitta. L'attività dunque si modifica man mano che cambiano le richieste del mercato. Particolare spinta è data, sia al settore sia all'azienda, dall'avvento dell'energia elettrica che contribuisce a ingrandire, differenziare e migliorare i prodotti.

Già agli inizi del 1900 la falegnameria si modernizza acquistando una macchina "combinata" alimentata da un motore elettrico. Negli Anni 80 la segheria passa dalla prima lavorazione del legno alla carpenteria/falegnameria dando inizio alla produzione dei quegli articoli attraverso i quali la Icla, come si chiamava all'epoca l'azienda fornese, si fa conoscere in tutta Italia e all'estero. Col tempo, oltre che professionalmente, crescono numericamente le maestranze, ma crescono anche i collaboratori. Oggi l'azienda ha nella gamma dei prodotti: arredi per il giardino, giochi per parchi, carpenterie per l'esterno che distribuisce attraverso oltre 30 punti vendita in tutta la penisola e intrattiene rapporti di collaborazione transfrontaliera con Austria, Finlandia, Germania e Danimarca. Da due anni a questa parte Legnolandia s'è dotata di strumenti tecnologici e della comunicazione (il

telelavoro) che le permettono di collaborare, accorciando le distanze tra la sede, l'ufficio commerciale e le unità produttive. Grazie al telelavoro, l'azienda comunica anche con i collaboratori esterni: consulenti, professionisti, studi tecnici. I prodotti da giardino si sono sviluppati negli anni scorsi a fronte di una crescente domanda di "stare all'aperto". I pergolati, i gazebo e gli accessori, assieme alle fioriere, ai grigliati, alle pavimentazioni, hanno contribuito ad affermare il marchio aziendale sul mercato nazionale ed estero. Importante anche il rapporto con gli enti pubblici: sono oltre 300 gli articoli per i parchi gioco e l'arredo urbano. Una gamma in grado di dare risposte per arredare piccoli spazi condominiali e scuole materne con i classici cavallucci a molla, le altalene, i dondoli o le vasche per la sabbia, ma anche per i parchi cittadini e le aree verdi con grandi strutture composte da torri, ponti, piramidi e tunnel, e con parchi tematici.

Proposte che trovano sempre più rispondenza in una società che diventa man mano più attenta a dare ai più piccoli divertimenti che li portino a vivere all'aria aperta. A Forni di Sopra si vive in mezzo ai boschi, e da generazioni il legno viene lavorato con il rispetto per la natura. Grazie a questa antica conoscenza Legnolandia lavora il legno, proteggendolo nel modo migliore e proponendolo

in tante soluzioni anche "su misura". In questo modo da anni in tutte le regioni d'Italia migliaia di bambini si divertono con i giochi firmati Legnolandia. Per il futuro si pensa a progetti innovativi che, partendo sempre dal legno, introducano altri materiali e trattamenti che diano ai prodotti maggiore durata e minor manutenzione. Per fare tutto questo e mantenere le prime posizioni, sono in corso investimenti mirati, scelte moderne, ma servirà anche molto impegno, come sempre d'altronde, da parte dei collaboratori ai quali "correre" non spaventa affatto. In tutti questi cambiamenti resta immutata la voglia di mantenere, pur con molti sacrifici, il centro di comando e di sviluppo a Forni di Sopra. Un paese fra le Dolomiti orientali molto adatto per le vacanze, sia estive sia invernali, ma dove lavorare e continuare a essere competitivi e aggiornati sul mercato diventa ogni giorno più difficile.

Profilo d'impresa

Un giovane e vivace management dirige la Legnolandia, che ha sede nella zona industriale di Cella, in via Trieste a Forni di Sopra. Risponde ai numeri 0433 88307, fax 0433 88551, l'indirizzo e-mail è: info@legnolandia.com. L'azienda ha una pagina web, che si trova al www.legnolandia.com dove si possono vedere i suoi prodotti.



PMI al microscopio

Protagonista nell'emergenza e nella ricostruzione dopo il sisma del '76

Idrotermica Buttrio, esempio di imprenditoria friulana

di Marco Ballico



Il vicepresidente Ferri con Niveo Paravano

Anno 1976: il terremoto scuote il Friuli. Una volta, due volte. I problemi sono infiniti, ma nessuno molla, la voglia di riemergere non si può piegare. Anche perché, in quei momenti drammatici, c'è chi profonde un impegno straordinario. Tra questi, l'Idrotermica Buttrio. L'azienda di Niveo Paravano, che già dal 1966 si occupava di idraulica, riscaldamento, condizionamento, antincendio, manutenzione e gestione di impianti, dapprima ef-

fettua i collegamenti nei campi di roulotte, containers e prefabbricati, che sono le sistemazioni d'emergenza per i senzatetto, in seguito collabora attivamente per la ricostruzione nei vari comuni del Friuli colpiti dal sisma. Un impegno, anche al servizio del benessere ambientale, premiato recentemente con il diploma di benemerita e la medaglia d'oro dalla commissione preposta dalla Camera di commercio di Udine.

Il modo in cui il fonda-

tore dell'Idrotermica Buttrio comincia l'attività è una delle tante conferme dell'esemplare laboriosità friulana. A metà degli Anni Sessanta, con le poche lire risparmiate durante il servizio militare, Niveo Paravano acquista l'attrezzatura essenziale per poter realizzare i primi impianti idraulici. "Quando trentacinque anni fa siamo partiti - racconta -, entravamo in un settore che stava appena decollando. Nelle case solo si predisponavano gli impianti di riscaldamento, erano pochissimi quelli che già ne possedevano uno. Nello stesso tempo scattava il finanziamento alle proprietà rurali per installare i bagni e realizzare i primi impianti: c'erano quindi condizioni favorevoli per un'espansione ampia e rapida".

Nel 1968, nella sede di Buttrio, viene assunto il primo dipendente. Comincia quindi una crescita continua, fino al momento chiave nella storia dell'Idrotermica. "La vera svolta - sottolinea Paravano - è stata proprio quella del periodo del terremoto: l'evento sismico, con la gran massa di lavoro che si è determinata, ci ha fatto fare il salto

di qualità".

La ditta di Buttrio ha proseguito nel segno della continuità, ingrandendosi fino agli attuali trenta dipendenti. Oggi può vantare un fatturato notevole, riuscendo ad appaltare lavori che spesso raggiungono i nove zeri. Recentemente è stata anche aperta una filiale a Trieste, città in cui l'Idrotermica ha realizzato impianti di riscaldamento e condizionamento negli enti pubblici, Regione, Comune e Porto. Un ultimo successo, a conferma del-

l'eccellenza dei lavori eseguiti sul territorio regionale, è il conseguimento nel 2000 della certificazione di qualità Sincert (Iso 9002). Da parte sua, Paravano ha sempre continuato a distinguersi per le molte iniziative a favore delle categorie artigiane: importantissimo, infatti, è stato l'apporto dato al sostegno e allo sviluppo del Cofita (consorzio friulano installatori termoidraulici e affini), di cui è stato membro del consiglio d'amministrazione fin dalla fondazio-

ne nel 1976, e presidente per dieci anni.

Dal 1995, anno in cui fu eletto rappresentante di categoria del settore idraulico, ricopre il ruolo di capo-categoria provinciale dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato. Ha anche presieduto il consorzio di insediamento per quindici aziende a Buttrio ed è membro del consiglio di amministrazione di Confartigianato Servizi e Confagi, nonché vicepresidente mandamentale a Manzano.



Il futuro dell'azienda di Niveo Paravano è scritto ormai da tempo

Investire in professionalità e tecnologia

In Friuli, negli ultimi decenni, c'è stata una vera e propria rivoluzione nel campo dell'edilizia, soprattutto nei paesi e nelle zone agricole. Dalle vecchie case coloniali, prive di servizi igienici e di impianti di riscaldamento, si è passati a moderne costruzioni dotate di ogni comfort. Rinnovare, ristrutturare o costruire seguendo le normative vigenti che riguardano gli impianti idraulici e di riscaldamento è diventata

un'abitudine diffusa ovunque, anche nelle case più modeste.

Pioniera di questa rivoluzione, l'Idrotermica Buttrio, dopo trentacinque anni di lavoro al servizio della gente, ha accumulato un inesauro tesoro di esperienze nel settore, tanto da potersi oggi permettere di realizzare e gestire qualsiasi tipologia di impianti idraulici, di riscaldamento, di condizionamento e antincendio.

"La nostra filosofia? Ser-

vire al meglio la clientela - afferma Niveo Paravano, fondatore e titolare dell'azienda -: da sempre questa è per noi la miglior forma di pubblicità che esista". Partendo da questo presupposto, il futuro dell'azienda udinese è già scritto. "Il nostro è un settore in continua evoluzione - aggiunge Paravano -: negli ultimi anni, per esempio, l'avvento del condizionamento si sta consolidando prepotentemente sul mercato. In futuro investiremo principalmente sulla professionalità tecnologica e qualitativa dei nostri collaboratori, al fine di assicurare la massima affidabilità alla clientela, realizzando impianti ad alto contenuto di tecnologia e offrendo servizi di assistenza post vendita sempre più qualificati e tempestivi".

"Amplieremo il parco dei dipendenti: stiamo creando un settore per la gestione



e la manutenzione degli impianti, con l'obiettivo di dare un ulteriore servizio ai clienti. La novità avrà inizio con il prossimo anno".

Nel frattempo, con occhio sempre attento, l'azienda guarda anche alle forme di energia alternativa. "I combustibili tradizionali - dice Paravano - li abbiamo ormai usati tutti. Siamo partiti dal carbone, abbiamo usufruito di nafta e gasolio e ora anche il metano si sta ultimando; toccherà poi all'energia al-

ternativa, quella solare o quella eolica". Sono già maturi i tempi per utilizzare queste fonti? "Se non sono maturi - risponde Paravano - sono molto prossimi. Noi ci stiamo attrezzando: leggiamo le riviste più avanzate, seguiamo l'evolversi della tecnologia, sappiamo che, tra celle fotovoltaiche, impianti eolici e la liberalizzazione della stessa energia elettrica, che incentiva di molto il consumo, si sta lavorando molto in varie direzioni".

Profilo d'impresa

L'Idrotermica Buttrio di Paravano Niveo Snc ha sede in via dell'Artigianato 29 a Buttrio. Dal 1966 opera nel settore dell'impiantistica idro-termo-sanitaria, condizionamento e antincendio. La sede operativa è situata su un'area di 5 mila metri quadrati, di cui 1.500 coperti, con uffici e magazzino a Buttrio, mentre a Trieste, in via dell'Istria 139/1, ha sede un ufficio tecnico, aperto recentemente, con annesso deposito per soddisfare e assistere nel post-vendita le realizzazioni del capoluogo giuliano. Nel 2000 l'Idrotermica ha anche ottenuto la certificazione di qualità Sincert (Iso 9002). Attualmente è impiegata presso la ditta friulana - che lavora, oltre che in Friuli, anche nelle regioni del Nord Italia - una trentina di dipendenti, ma il titolare è intenzionato ad aumentare il parco assunti con la creazione, prevista per il prossimo anno, di un nuovo settore per la gestione e manutenzione degli impianti.



Attualità

Auspicate riforme, a tutti i livelli, nella pubblica amministrazione

Le categorie chiedono a Tondo più efficienza dalla Regione



Da sinistra: Perini, Paniccia, Faleschini, Pivetta e Cecioni



Da sinistra: Donda, Rigonat, Tondo, Ferri e Valduga

S'era perso quasi l'uso della parola cassa integrazione guadagni, lo strumento utilizzato a fronte di crisi congiunturali dell'industria. Il termine è stato rispolverato il 9 ottobre dal presidente dell'Assindustria friulana Adalberto Valduga nel corso dell'incontro del Cisaie con il presidente della Giunta regionale Renzo Tondo, convocato da Roberto Rigonat, presidente di turno dell'organismo, e che si è svolto nella sede di Udine della Regione. "Dopo l'11 settembre la situazione è peggiorata e sono ormai diverse le industrie, di non piccole dimensioni, che hanno avviato le procedure per la cassa integrazione, per non pochi addetti", ha detto Valduga precisando - affiancato dal di-

rettore Ezio Lugnani - che gli effetti della contrazione della domanda si avranno chiari fra qualche settimana.

Che fare? "Sappiamo - hanno ribadito il presidente dell'Api Claudio Paniccia, presente con il direttore Paolo Perini e il presidente dell'Uapi Carlo Faleschini, affiancato da Bruno Pivetta - che la Regione non può aumentare i fondi da destinare ai settori economici e produttivi e per questo non chiediamo più risorse; chiediamo invece riforme ed efficienza della pubblica amministrazione in tutti i suoi livelli (dalla Regione ai Comuni), in modo tale che le aziende siano messe nella condizione di correre alla pari dei loro concorrenti".

Insomma, meno burocrazia, meno lacci e laccioli e più

riforme. Fra queste spiccano quella del sistema delle "finanziarie regionali", evidenziata da Paniccia, delle autonomie locali, ricordata da Faleschini, l'efficienza del sistema burocratico amministrativo evidenziata dal presidente dell'Unione Agricoltori Daniele Cecioni. Rigonat, affiancato dal direttore di Coldiretti Mauro Donda, ha consegnato a Tondo un documento nel quale si riassumono le emergenze fra le quali spicca l'infrastrutturazione del territorio partendo dal passante di Mestre per arrivare alla viabilità interna (distretto della sedia, l'udinese), le riforme istituzionali, maggiori risorse per la ricerca, l'innovazione e la formazione. E' stato con forza chiesto che la Regione assuma

un "ruolo guida" e che definisca con chiarezza le linee programmatiche per lo sviluppo anche per porre un freno ai "troppi segnali contraddittori che giungono dalla Regione, segnali che disorientano gli imprenditori". Ferri (Ascom) ha stigmatizzato il valzer delle aziende di promozione e turismo (Apt) e la mancanza di un regolamento alla legge sulla grande distribuzione che lascia il settore in balia dei grandi gruppi. Faleschini ha evidenziato le chiusure di Esa e Comunità Montane "senza però aver chiarito prima cosa le sostituirà" e ha stigmatizzato la vicenda di Autovie Venete. Il presidente della Giunta regionale Renzo Tondo ha avuto risposte per tutti. Ha ammesso che la tragedia

dell'11 settembre ha provocato un terremoto sull'economia e che, purtroppo, la Regione non ha ulteriori risorse da destinare ai settori economici e produttivi; ha ammesso che la questione principale per il Fvg è la sanità: "In 7 anni la spesa sanitaria regionale è passata da 2000 a 3000 miliardi sui circa 6.000 del bilancio regionale ed è destinata ad aumentare perché la domanda di sanità cresce in una società che invecchia come la nostra". Secondo Tondo, oltre alla ridefinizione dell'attuale assetto ospedaliero che va smagrato, occorre intervenire sulla spesa sanitaria introducendo forme di corresponsabilità che non penalizzino i più poveri. Tondo ha poi assicurato le categorie sulle risorse,

che resteranno quelle dell'anno scorso, ha invitato a utilizzare i fondi comunitari per la formazione in azienda e ha assicurato il massimo impegno per il processo di decentramento. "Abbiamo già approvato i primi provvedimenti che vedranno il decentramento alle Province degli uffici di collocamento e del lavoro, ma il decentramento vero si avrà - ha puntualizzato - quando riusciremo a introdurre il comparto unico regionale per i dipendenti degli enti locali". Rinviato a un prossimo incontro fra Cisaie e l'assessore Pietro Arduini la partita delle "finanziarie" regionali, Tondo ha infine annunciato un forte impegno nei prossimi mesi sul fronte della delegificazione.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

6.11/8.11 POTRAVINY, OBALY, HYGIENA 2001 Zilina

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

6.11/9.11 PRINTING & PACKING 2001 Bratislava

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

6.11/9.11 HIFI TECHNICA Bratislava

Fiera internazionale dell'elettronica di consumo

6.11/9.11 BNrta RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE RICHIESTA KOVOTVAR Cerca distributori di articoli per arredamento da giardino

POSKA

Si offre come subfornitore per la lavorazione della lamiera

SEZ

Azienda produttrice di materiale elettrico ad uso domestico e industriale cerca distributore

JELINEK

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

JHS

Produttore di impianti per il trattamento dell'acqua,

cerca fornitori di bombole RUNO

Produttori di prodotti in lana, cerca acquirenti di lana grezza

OFFERTA VINUTA

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

GESI

Offre la loro produzione di segnaletica stradale e accessori in metallo

SEGUM

Offre materiali d'isolamento per l'edilizia in cocco e caucciù

CHEMOLAK

Offre vernici in resina e silicone

AFG

Offre armi per uso personale e pubblico

TATROCHENA

Offre detersivi liquidi e in polvere per bagno casa/auto

ELEKTRAVED

Offre antenne per passaggio corrente

TECHNOMETAL

Offre scaffalature per uso privato e pubblico

ROLOPLAST

Offre profili in PVC

FONTANA

Offre produzione in ferro per macchine agricole

S.T.U.T.A.H.

Offre legname primo taglio e da ardere e manufatti in cemento per recinzioni

ZTS INVEST

Offre metalli per escavatori e macchinari per protezioni ambientali contro alluvioni

PPA CONTROL

Offre la propria tecnologia elettronica dalla progettazione al collaudo

BETRA

Offre prodotti per lavaggio e lucidatura auto

RAJECKE TEPLICE

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

BIOMIN

Azienda che opera nel set-

tore farmaceutico, vende i propri prodotti finiti.

Trattasi di integratori di vitamine e minerali

EX-EL

Offre assistenza tecnica nella manutenzione e nella riparazione di apparecchiature industriali.

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

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 dentistiche

13.11/15.11 ENVI BRNO 2001 Brno

Fiera internazionale per la sicurezza dell'ambiente

20.11/24.11 AQUA - THERM Praha Fiera internazionale della termoidraulica.

Giornate di consulenza alla Camera di commercio

Regolarmente, ogni secondo martedì del mese, è a disposizione alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori interessati, tutta l'assistenza necessaria e

tutte le informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due paesi.

Le prossime giornate sono il 13 novembre e l'11

dicembre.

Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, tel. 049-53 42 187, fax 049-95 89 287, e-mail: dlabajova@sevenpartners.com, sig.na Martina Dlabajová.

Qui Congafi

INDUSTRIA

Soddisfatto il presidente Bortolussi, che vorrebbe incrementare i plafond per le operazioni più significative

Cresce l'operatività del Consorzio e aumentano gli associati

Affidamenti in essere per 101 miliardi (con un incremento del 56% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno), di cui la maggior parte a medio termine, e una base associativa che ha raggiunto le 682 imprese iscritte, 56 in più dall'inizio dell'anno. Per quanto riguarda le erogazioni, al 31 agosto 2001 il totale ammontava a 47 miliardi 985 milioni, di cui 22 miliardi 817 milioni a breve termine e 25 miliardi 167 milioni a medio. Sono i dati relativi all'operatività del Consorzio garanzia fidi all'industria, uno stru-

mento che negli ultimi anni gli imprenditori hanno dimostrato di apprezzare sempre di più, "utilizzandolo in misura maggiore rispetto al passato - commenta il presidente del Congafi, Michele Bortolussi -, soprattutto per quanto riguarda le linee di finanziamento a medio termine, elemento questo estremamente positivo, in quanto conferma che le aziende locali adesso investono e puntano sì al consolidamento, ma anche allo sviluppo dell'impresa".

Soddisfatto dei risultati ottenuti dal Consorzio, frutto di un in-

tenso lavoro di promozione e di un'efficace sinergia fra l'impegno del Consiglio direttivo e gli uffici della Direzione regionale all'Industria, il presidente Bortolussi segnala però la necessità di poter intervenire, in futuro, anche in operazioni più impegnative. "Ci è richiesta sempre più di frequente - ammette Bortolussi - la copertura di importi considerevoli, che d'altra parte sono la norma quando un'impresa decide di ampliare la sua attività, e questo richiederebbe la disponibilità di plafond superiori. E' una questione che stu-

dieremo nei prossimi mesi per individuare le possibili soluzioni, di concerto con la Regione e con la collaborazione degli istituti di credito". "Devo dire, a questo proposito - afferma Bortolussi -, che ora anche gli istituti di credito, alle prese con una profonda e non sempre facile trasformazione, stanno finalmente adottando criteri di flessibilità e di operatività impensabili fino a qualche anno fa. Valutano i progetti che sottoponiamo loro con estrema attenzione e cercano di adattare i loro prodotti alle nostre richieste".



Il presidente Michele Bortolussi

Convenzione con Cassamarca: soluzioni su misura per le aziende

Regolamenta anche le condizioni accessorie la convenzione sottoscritta tra il Congafi Industria della provincia di Udine e Cassamarca, l'istituto di credito trevigiano sbarcato in città da poco più di un anno. Oltre alle linee di credito destinate a sostenere gli investimenti in nuove tecnologie, i programmi di consolidamento aziendale e i processi di ricapitalizzazione delle piccole e medie imprese associate al Congafi, la convenzione offre infatti la possibilità di disporre di un conto corrente a condizio-

ni veramente ottimali e soprattutto concordate, elemento assolutamente innovativo in questo settore.

L'accordo, "frutto di uno sforzo reciproco", ha sottolineato il presidente del Consorzio garanzia fidi all'industria Michele Bortolussi, rappresenta un ulteriore passo avanti nella ridefinizione delle convenzioni attualmente in essere con gli istituti di credito locali; "anzi - ha messo in luce Bortolussi -, nel caso della Cassamarca di tratta di una new entry, che si apre dunque sotto i migliori auspici".

Sottoscritta da

Mario Bassetto, responsabile corporate dell'istituto trevigiano, affiancato dal direttore della filiale udinese Valentino Comaro, la convenzione, per quanto riguarda il finanziamento rivolto alla ricapitalizzazione delle imprese, propone condizioni di tasso, sia variabile sia fisso, senz'altro interessanti.

"La formula studiata - ha sottolineato Bassetto - è estremamente flessibile e va incontro alle esigenze espresse dal Congafi industria che ci ha chiesto un prodotto "su misura" per le esigenze delle piccole e medie imprese lo-

cali. Abbiamo accolto volentieri e senza difficoltà la richiesta, anche perché una delle caratteristiche peculiari di Cassamarca è proprio la velocità di risposta e la capacità di elaborare offerte tarate perfettamente sulle diverse realtà produttive".

Sbarcata a Udine nel dicembre del 1999, la banca trevigiana, che fa parte del gruppo Unicredit, è fra gli istituti più presenti sui mercati dell'Europa dell'Est, grazie alle partecipazioni con le realtà bancarie di molti Paesi, fra i quali Croazia, Slovacchia, Bulgaria e Polonia.

Ecco gli indici di settore

Mobile, trasporti e prosciuttifici. Sono i tre nuovi comparti che vanno ad aggiungersi a quelli già esistenti nella banca dati realizzata dal Congafi industria per gli indici di settore, lo strumento messo a punto dallo staff del Consorzio con la supervisione del professor Claudio Cacciamani dell'Università Bocconi di Milano.

Frutto di un intenso e certosino lavoro avviato da più di un anno, insieme con le analisi di bilancio consentono di svolgere, a favore degli iscritti, un servizio di check-up aziendale approfondito e qualificato, con-

frontando le performance di ogni singola impresa con quelle medie del comparto di appartenenza e verificando i punti di forza e di debolezza dell'azienda.

Elaborati analizzando un campione di imprese, gli indici di settore rappresentano un'opportunità innovativa e di immediato utilizzo.

Aggiornati costantemente, grazie alla collaborazione degli associati che ogni anno mettono a disposizione i loro bilanci, rappresentano uno strumento prezioso per le imprese interessate a tenere sotto controllo il loro andamento.

Rinnovato il sito del Consorzio ora è più agevole consultarlo

Completamente rinnovato, nella grafica e nei contenuti, il sito del Congafi Industria è ancora più facile da consultare, oltre che più ricco di informazioni. Convenzioni con i diversi istituti di credito, linee di finanziamento, tassi, nuovi servizi, notizie utili per la vita quotidiana dell'impresa, aggiornamenti legislativi e molto altro ancora,

trovano posto nelle pagine web realizzate dal Consorzio per rendere più agevole la vita lavorativa agli associati. Fra le numerose novità, particolarmente interessanti le possibilità di visualizzare le schede relative ai prodotti offerti dalle banche e di comparare, incrociando i dati, i tassi applicati da ogni singolo istituto di credito a ogni prodotto.

On line i bilanci 2000

Sono disponibili i dati sui settori dell'edilizia, del mobile, della lavorazione del legno, dei prosciuttifici, dei trasporti, della meccanica di precisione e della lavorazione dei metalli. Aggiornati con i bilanci 2000, sono disponibili i dati sui settori del mobile, dei trasporti, dei prosciuttifici.

Convenzione con Friuladria per le donne imprenditrici

Due importanti novità per le donne imprenditrici grazie all'integrazione della convenzione fra il Congafi Industria e la Banca Popolare Friuladria.

Si tratta di pacchetti specifici, rivolti alle donne che decidono di dar vita a un'attività in proprio, e prevedono: l'apertura di un conto corrente, la possibilità di stipulare leasing a condizioni particolarmente favorevoli e di accedere a un apposito plafond per mutui chirografari e fondiari,

per aperture di credito in conto corrente e per finanziamenti in conto corrente speciale a rientro, con durata di 18 mesi, oltre a una serie di agevolazioni finalizzate allo sviluppo dell'azienda e finanziamenti a tassi concorrenziali.

Particolarmente soddisfatto di poter offrire questa nuova opportunità al mondo delle "imprese rosa", la cui presenza è in costante crescita nel panorama economico, il presidente Michele Bortolussi. "Uno

degli ostacoli principali che le donne incontrano quando decidono di avviare un'attività economica in proprio - ha commentato - riguarda proprio l'accesso al credito. E' dunque estremamente positivo che le banche non solo si dimostrino meno diffidenti e più orientate a valutare i progetti, anziché le garanzie offerte, ma addirittura elaborino soluzioni ad hoc per agevolare chi decide di affrontare la sfida del lavoro in proprio".

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

ARTICOLI IN PELLE

Produttore bulgaro di articoli di abbigliamento in pelle e capi protettivi da lavoro ricerca partners per accordi commerciali. La ditta è interessata anche a lavorare in subfornitura.
(Rif. 2001.10.01, BRE 200101746)

FORNITURA DI COSMETICI PER LA DANIMARCA

Produttore di abbigliamento danese sul mercato con successo da dieci anni ricerca un produttore di articoli per il make-up da distribuire con la sua gamma di prodotti. La ditta è interessata ad entrare in contatto con produttori di imballaggi in fibra di vetro, silicone e gomma.
(Rif. 2001.10.02, BRE 200102094)

AGROALIMENTARE

CARNI SURGELATE IN RUSSIA

Ditta attiva sul mercato da 6 anni specializzata nel commercio all'ingrosso di alimentari e nelle forniture delle materie prime alle fabbriche alimentari, avente in proprietà 4 magazzini e una rete di distribuzione cerca contatti

con i produttori/fornitori di carni surgelate per rappresentare i loro interessi nel nord ovest russo.
(Rif. 2001.10.03)

OLIO NEGLI STATI UNITI

Distributore di prodotti alimentari negli Stati Uniti ricerca fornitori di olio di semi di vinacciolo.
(Rif. 2001.10.04)

MACCHINARI PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Produttore slovacco di macchinari per la lavorazione delle carni, produzione di birra e alcolici ricerca collaborazioni per la creazione di reti di vendita, parti di ricambio e sviluppo di nuovi macchinari nel settore.
(Rif. 2001.10.05, BRE 200102479)

COOPERAZIONE CON LA GERMANIA

Produttore tedesco di alimenti surgelati (in particolare carni) ricerca collaborazioni.
(Rif. 2001.10.06, BRE 200102451)

DISTRIBUZIONE PRODOTTI ALIMENTARI IN BELGIO E FRANCIA

Società specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari ricerca accordi con produttori di vini e alimenti vari.
(Rif. 2001.10.07, BRE 200102680)

RICERCA INVESTITORI IN FRANCIA

Produttore di patè di fegato d'oca di alta qualità, salmone affumicato e prosciutto ricerca in particolare un investitore privato.
(Rif. 2001.10.08, BRE 200102423)

EDILIZIA

DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI EDILI

Ditta operante nella distribuzione di particolari prodotti per l'edilizia per rivestimenti esterni ricerca agenti e distributori.
(Rif. 2001.10.09, BRE 200101497)

PRODOTTI PER L'EDILIZIA IN PINO

Produttore ungherese di elementi per l'edilizia in legno di pino cerca partner industriale per collaborazione commerciale.
(Rif. 2001.10.10, BRE 200101362)

LEGNO / ARREDO

PALLETS IN REPUBBLICA CECA

Produttore di diversi tipi di pallets in legno (Euro, standard) ricerca partners in grado di fornire materiali per la stessa produzione e accordi commerciali per la distribuzione dei suoi prodotti.
(Rif. 2001.10.11, BRE 200102215)

PRODUZIONE DI MOBILI E ARREDI IN UNGHERIA

Ditta produttrice di mobili ricerca nuovi partners commerciali.
(Rif. 2001.10.12)

LEGNO SEGATO E LEGNAME PER EDILIZIA IN REPUBBLICA CECA

Produttore di legno per edilizia e legno segato di pino e abete ricerca ditte interessate all'acquisto o alla distribuzione dei suoi prodotti.
(Rif. 2001.10.13, BRE 200102618)

MOBILI UFFICIO NEGLI USA

Ditta importatrice e distributrice in tutti gli Stati Uniti di mobili per ufficio è interessata a entrare in contatto con

produttori del settore.
(Rif. 2001.10.14)

LEGNAME IN ROMANIA

Produttore di legname vario ricerca accordi commerciali.
(Rif. 2001.10.15, BRE 200102110)

METALLI/MECCANICA

LAVORAZIONI METALLI IN UNGHERIA

Azienda ungherese specializzata nella lavorazione del metallo cerca partner per cooperazione industriale (subfornitura).
(Rif. 2001.10.16, BRE 200101516)

SUBFORNITURA NELLA REPUBBLICA CECA

Azienda specializzata nella lavorazione dei metalli con tecnologie avanzate si offre per lavori in subfornitura.
(Rif. 2001.10.17, BRE 200102043)

VARIE

SISTEMI PER IRRIGAZIONE IN GRECIA

Azienda richiede sistemi per l'erogazione e l'irrigazione di acqua.
(Rif. 2001.10.18)



GUARDRAIL IN GRECIA

Ditta è interessata all'acquisto di guardrail per impieghi autostradali.
(Rif. 2001.10.19)

MACCHINE USATE LAVORAZIONE CARTA

Produttore di carta e imballaggi in carta è interessata all'acquisto di macchine usate per la produzione di cartone ondulato a tre strati con larghezza di lavoro da 1200 a 1400 mm.
(Rif. 2001.10.20)

TESSUTI E BIANCHERIA PER LA CASA IN GRECIA

Industria di materassi e biancheria da letto è interessata all'acquisto di tessuti e biancheria per la casa.
(Rif. 2001.10.21)

(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) nel mese di settembre 2001.

- Decisione della Commissione, del 22 agosto 2001, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica ai personal computer (GUCE L 242 del 12/09/2001);
- Decisione della Commissione, del 22 agosto 2001, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica ai personal computer (GUCE L 242 del 12/09/2001);
- Decisione della Commissione, del 28 agosto 2001, che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica ai personal computer (GUCE L 242 del 12/09/2001);
- Invito a presentare proposte — DG EAC n. 60/01 — Sostegno ai progetti europei di iniziative svolte da organizzazioni non governative per il 2002 (GUCE C 261 del 18/09/2001);
- Invito a presentare proposte — DG EAC n. 61/01 — Sostegno ai progetti di dibattito e di riflessione organizzati da associazioni e federazioni di interesse europeo (GUCE C 261 del 18/09/2001);
- Invito a presentare proposte relative allo strumento per piccoli progetti e microprogetti del programma Tacis di cooperazione transfrontaliera pubblicato dalla Comunità europea. (GUCE C 263 del 19 settembre 2001).

IN CAMMINO VERSO L'EURO
Proseguono gli appuntamenti della Camera di Commercio con l'informazione sulla moneta unica ecco le prossime date:

29 Ottobre 2001 Udine
Sala Convegni Piazza Venerio, 8 17:00 - 19:00

5 Novembre 2001 Tolmezzo
Comunità Montana della Carnia - Via Carnia Libera 1944, 29 - 17:00 - 19:00

Per prenotazioni tel. 0432/248826 - Fax 0432/503919 oppure inviare una e-mail: eicit388@ud.camcom.it. La partecipazione è libera.

5 Novembre 2001 Tolmezzo
Comunità Montana della Carnia - Via Carnia Libera 1944, 29 - 17:00 - 19:00

29 Ottobre 2001 Udine
Sala Convegni Piazza Venerio, 8 17:00 - 19:00

5 Novembre 2001 Tolmezzo
Comunità Montana della Carnia - Via Carnia Libera 1944, 29 - 17:00 - 19:00

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

IRLANDA

DUBLINO SCRIVANIE, SCHERMI, UNITA' DI STOCCAGGIO, PIEDISTALLI E SCAFFALI

Fornitura di scrivanie, Schermi e unità di stoccaggio. Valore 450 000 IEP.
Termine per il ricevimento delle offerte: 2.11.2001.
Lingua: inglese.

FRANCIA

BORDEAUX CARTA DA STAMPA

Fornitura di carta da stampa.
Termine per il ricevimento delle offerte: 16.11.2001.
Lingua: francese.

AMIENS PRODOTTI ALIMENTARI VARI

Fornitura di prodotti alimentari vari. Prodotti surgelati. Salumi.
Termine per il ricevimento delle offerte: 14.11.2001 (ore 16:00).

BORDEAUX MOBILI PER UFFICI

Fornitura di mobili per ufficio. Sedie per ufficio.
Termine per il ricevimento delle offerte: 16.11.2001.
Lingua: francese.

CAHORS FORNITURE VARIE

Fornitura di alimenti in scatola. Latte, burro. In lotti.
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.11.2001.

LIONE SERVIZI PUBBLICITARI

Servizi pubblicitari. Servizi di pubbliche relazioni.
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.11.2001.
Lingua: francese.

SVEZIA

FINESTRE IN LEGNO

Fornitura di finestre in legno. Finestre in alluminio.
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.11.2001.
Lingua: svedese.



Attualità

Convegno dei giornalisti agricoli nella sala convegni della Camera di commercio

E tu... Sai quello che mangi? Patto fra produttori e consumatori



Da sinistra: Castaldo, Morandini, Massabrio, Bertossi, Coiutti, Napoli e Pinat

La trota contiene il prezioso omega 3 contro il colesterolo, alcune proprietà dei vini riducono il rischio dell'infarto e delle artriti reumatoide, il calcio contenuto nei formaggi previene il rischio di osteoporosi. Questi sono solo alcuni dei dati che collegano l'alimentazione alla salute, tema sempre più al centro di indagini e ricerche scientifiche. E la salubrità degli alimenti è spesso una caratteristica significativa propria dei prodotti tipici locali sui quali i controlli e le garanzie fornite dalle istituzioni sono sempre più puntuali, anche alla luce della crescente attenzione da parte dei consumatori i quali, oltre a mangiare bene di qualità, vogliono sempre

più mangiare sano. Ma a garanzia di questo occorre un'informazione corretta, sempre più puntuale, professionale e specializzata, capace di rinnovare il raccordo di fiducia tra il mondo della produzione e i consumatori, ovvero tutti noi. Su questi temi di notevole rilevanza e spessore si è sviluppato il convegno "...E tu sai quello che mangi? Più salute a tavola, più garanzie per consumatori e produttori", promosso da Federsanità Anci Fvg e dall'Arga - Associazione giornalisti agricoli, ambientali, forestali - del Friuli nella giornata inaugurale di Friuli Doc, che si è tenuto alla Camera di commercio di Udine (una scelta emblematica, secondo il presidente Enrico Bertossi), in

collaborazione con il Comune di Udine, gli assessorati regionali all'agricoltura e alla sanità, la Federazione delle Bcc, l'Associazione Allevatori, la Federazione regionale Coldiretti Fvg e il Consorzio Cooperativo Latterie Friulane. Si è trattato di un Forum a più voci verso un percorso comune per una sana alimentazione, che ha generato un patto a creare un tavolo permanente per dare voce e contributi concreti a tutte le componenti della società in direzione di una vita più sana derivata da una corretta e adeguata alimentazione. "I Comuni - ha evidenziato il presidente di Federsanità Anci Fvg, Giuseppe Napoli - sono particolarmente coinvolti su questi temi, sia

come autorità sanitaria - soprattutto in funzione preventiva, e quindi con numerose iniziative per una corretta informazione e l'educazione alla salute, per esempio tramite la Rete Città Sane Fvg (tra le più numerose e attive in Italia), le responsabilità per la tutela dei soggetti deboli nei confronti della ristorazione collettiva e in materia di verifica dei sistemi produttivi e distributivi - sia come primi sostenitori dei prodotti tipici locali. Già da qualche anno, infatti, l'associazione dei Comuni sta portando avanti la proposta di legge della "Denominazione di origine comunale" (Deco) che proprio in questi giorni è in discussione in Parlamento, il cui regolamento attribuisce specifiche competenze ai Comuni", naturalmente in raccordo con le normative regionali, nazionali ed europee". "Ma - come ha evidenziato il presidente regionale della Stampa Agricola, Carlo Morandini - tale percorso sarebbe inutile se non fossero gli stessi consumatori, imparando a riconoscere i cibi genuini e salubri, a selezionare i contenuti di qualità del settore agroalimentare".

Infatti, per quanto riguarda il Friuli-Venezia Giulia, come hanno evidenziato i giornalisti Paolo Massobrio e Clau-

dio Coiutti, presidente nazionale dei Giornalisti Agricoli e Ambientali, "riscoprire il rapporto con la campagna viva e produttiva può consentire, attraverso la rivalutazione dei prodotti tipici locali, un'adeguata tutela per la salute e diviene anche strumento di promozione e valorizzazione dell'intero territorio e delle sue tradizioni". Tra gli esempi portati dagli intervenuti: la "rintracciabilità" e la "tracciabilità" delle carni, l'educazione alimentare nei giovani (presente in sala una scolaresca dell'istituto agrario di Cividale), i sistemi di certificazione (l'Ersa, tramite il presidente Bruno Augusto Pinat, ha annunciato un disegno di legge specifico), la rieducazione dei cittadini al consumo di alimenti genuini e protetti (da parte del presidente della Commissione Sanità del Consiglio regionale, Giovanni Castaldo), il progetto "campagna amica" della Coldiretti, di cui ha parlato il direttore regionale, Oliviero Della Picca, la tutela e valorizzazione dei prodotti lattiero-caseari (il direttore marketing del Consorzio Latterie Friulane, Renato Romanzin).

Una posizione preoccupata per una adeguata e puntuale informazione dei consumatori attraverso l'etichettatura dei prodotti è stata quindi

espressa dalla presidente regionale della Federazione, Rita Bertossi. Una sintesi dell'impegno del Friuli-Venezia Giulia per la promozione del territorio attraverso i "giacimenti culturali" tipici del Sistema agroalimentare è stata espressa dalla presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino, Ornella Venica, alla quale ha fatto eco il presidente dell'Assoeneologi-Fvg, Stefano Trinco, al quale non è mancata una citazione provocata da Massobrio sul Tocai friulano. Tra gli impegni delle istituzioni, quello della Provincia di Udine è stato illustrato dall'assessore provinciale al turismo, Lanfranco Sette, e del Comune, espresso dal vicesindaco Italo Tavošchi a nome della Giunta comunale.

Per la Regione, Nora Coppola, della Sanità, si è soffermata sulla Prevenzione delle malattie di origine alimentare, evidenziando anche qui l'esigenza di mettere in atto strategie sinergiche e l'attento controllo della filiera alimentare, dalla produzione al consumo, mentre il consigliere regionale Claudio Violino, a nome dell'assessore all'agricoltura, Danilo Narduzzi, ha preso la parola per rafforzare l'impegno della stampa a tutela e promozione di produttori e consumatori.

Un itinerario goloso proposto da 14 ristoranti dal 12 ottobre all'11 novembre

A tavola nella Valli del Natisone

È un itinerario goloso e inusuale, quello proposto da un gruppo di ristoratori delle Valli del Natisone, un percorso a tappe fra i cibi un tempo quotidianamente presenti sui tavoli delle famiglie e oggi quasi sconosciuti.

Ricette semplici, realizzate con ingredienti di stagione, sono alla base dei piatti che compongono i menù presentati da ognuno dei 14 ristoranti, aderenti all'associazione e distribuiti sul territorio delle Valli, alcune delle quali riutilizzate per la prima volta. È il caso nel "menu storico", che presenta una serie di pietanze preparate seguendo le indicazioni di antichi ricettari privati, ritrovati da Maria Clodig nelle soffitte di famiglie nobili triestine, e raccolti "religiosamente" a testimonianza del ruolo fondamentale che la buona cucina aveva anche in passato.

Un appuntamento tra-

dizionale quello con "Invito a Pranzo nelle Valli", che caratterizza il periodo autunnale. Comincerà il 12 ottobre si concluderà l'11 novembre, "anche se - come ha spiegato Pa-

trizia Marinig, la presidente dell'Associazione che riunisce i ristoratori - "molti dei piatti proposti possono essere degustati anche in altri momenti dell'anno, ingredienti per-

mettendo, perché sono entrati a far parte della cultura culinaria degli associati".

Presentata ufficialmente a Udine, in Camera di commercio, la manifesta-

zione si inserisce in un'offerta turistica integrata che comprende anche percorsi guidati, proposte di ospitalità negli agriturismo o nei bed and breakfast, lezioni di cucina.

"Tutti gli operatori turistici della zona - ha detto il presidente della Comunità montana Firmino Marinig, presente alla conferenza stampa assieme a molti altri rappresentanti delle istituzioni - hanno compreso che questa è la strada da percorrere: mettere in sinergia le forze e collaborare per offrire al turista occasioni di intrattenimento e svago che vanno al di là del momento gastronomico. Da qualche anno stiamo lavorando su questa filosofia di base e i risultati adesso si vedono". Concetto ribadito e ripreso anche dal presidente della Cciaa, Enrico Bertossi, il quale ha ricordato il forte impegno dell'Ente nei confronti di quelle realtà che svolgono un lavoro serio in questo senso: "Non per niente la Camera di commercio ha risposto positivamente - ha detto - alla vostra richiesta di aumentare il contributo per questa edizione dell'iniziativa".

Insegne francesi agli chef friulani Germano Pontoni e Luciano Odorico

Momento di grande soddisfazione professionale per due cuochi friulani, Germano Pontoni, di Pasian di Prato, e Luciano Odorico, di Rivignano. I due chef sono infatti entrati a far parte del Grand cordon d'or de la cuisine française. La cerimonia è avvenuta a Montecarlo, nel corso di una serata culturale e mondana. Scenario, la Sala delle Stelle, nella splendida cornice dello Sporting, il più esclusivo club del Principato di Monaco. Durante il trentaduesimo Grand chapitre della confraternita - istitu-

zione fortemente voluta dai principi Grimaldi, per valorizzare il lavoro degli chef, dei ristoratori e dei gastronomi di tutto il mondo -, Pontoni e Odorico hanno ricevuto le insegne direttamente dal presidente dell'associazione, Marcel Athimond. Luciano Odorico, che è il titolare del ristorante Dal Diaul a Rivignano, ha ottenuto il riconoscimento per la professionalità dimostrata nel collaborare con gli chef della Riviera ligure e monegasca. Una collaborazione che dura da tanto tempo e si è estrinsecata anche con la parte-

cipazione a concorsi culinari di grande rinomanza. A Odorico è stata altresì riconosciuta una grande disponibilità verso le giovani leve nelle scuole di cucina.

Germano Pontoni ha ricevuto il Grand cordon d'or de la cuisine française sia per la riconosciuta bravura professionale sia per le sue pubblicazioni di argomento gastronomico. La più famosa delle quali è certamente il libro L'oca in cucina: opera di grande successo editoriale, giunta alla seconda edizione e tradotta ormai in sei lingue. Le sue ricette sul modo di prepa-

rare e presentare il delizioso pennuto hanno trovato terreno fertile in Francia e nel Principato di Monaco in particolare, dove i piatti d'oca (chi non conosce il foie gras?) hanno una tradizione antichissima.

Dopo la cerimonia di premiazione c'è stato il gran gala, con un menu da Mille e una notte, nel quale lo Champagne è scorso a fiumi. E poi balli e musiche brasiliane sino a notte fonda, inframmezzate da un'impareggiabile spettacolo di fuochi pirotecnici sul mare. Insomma, una serata dai principi.

Attualità

Con oltre 600.000 presenze, battuti i precedenti record della kermesse - Soddisfazione della Camera di commercio e del Comune di Udine

Friuli Doc, presa d'assalto "Piazza della Polenta Friulana"



Si serve la polenta



Il salame più lungo del mondo



Il casaro prepara il formaggio



Lo stand di Coldiretti

Ha battuto tutti i record questa edizione di Friuli Doc. Le presenze hanno superato quota 600.000. Inutile dire che le scorte degli standisti sono andate esaurite. Ottimo il bilancio anche sul fronte della sicurezza: nonostante l'incredibile presenza di persone, nessun incidente è accaduto e questo grazie sia ai controlli

assicurati da forze di polizia e carabinieri, vigili urbani e protezione civile, sia, soprattutto, grazie al civismo di friulani, veneti, austriaci e tedeschi, sloveni e croati. Ha brillato nelle giornate di Friuli Doc la più bella piazza di Udine, piazza San Giacomo o piazza Matteotti, rinominata dalla Camera di commercio per il fine settimana de-

dicato all'eno-gastronomia "Piazza della Polenta friulana". Ricco e raffinato il padiglione realizzato dall'ente camerale che ha ospitato, in diversi momenti, la cena dell'Ascom e delle categorie (oltre 500 persone a tavola) e gli apprezzati stand di Coldiretti con Campagna Amica e dell'Ascom. Molti, inoltre, gli incontri organizzati con gli

autori di pubblicazioni e guide, spettacoli per bambini e intervalli musicali. "Un viaggio tra vigneti e cantine" di Gianni Ottogalli e Roberto Fresco e "Friuli - Udine e la sua provincia", i volumi presentati in piazza davanti a un pubblico attento quasi come fosse a scuola, pubblico che, al termine degli incontri, regolarmente si dirigeva verso

lo spazio dove facevano bella mostra di sé - come accennato - i prodotti di "Campagna Amica", proposti dalla Coldiretti. Ma i veri protagonisti della kermesse culinaria sono stati i Polentars di Verzegnis, che quotidianamente hanno cucinato una gigantesca polenta, accompagnata, di volta in volta, da diverse specialità: dal tradiziona-

le frico al baccalà friulano, dalla trippa al "toçjo" preparato da 10 osterie cittadine in gara fra loro per il miglior prodotto. Una vera e propria folla di bambini, poi, si è assiepat davanti allo spazio dove veniva prodotto il formaggio. Luigino Zoratti, casaro, utilizzando gli antichi attrezzi, ha fatto seguire ai

piccoli spettatori tutte le fasi della lavorazione che dal latte porta al formaggio. Caratterizzata da numerose visite di delegazioni e autorità, dai dirigenti della squadra del Monaco alla delegazione di città gemellate e dalla presenza "fissa" di Martina Melato, Miss Friuli-Venezia Giulia, la giornata di sabato 6 ottobre, in particolare, ha re-

gistrato un afflusso ininterrotto di visitatori. Moltissimi i politici, gli imprenditori, i rappresentanti del mondo economico e culturale che si sono incontrati nel "salotto" udinese per degustare un bicchiere, ma anche per discutere o, semplicemente, per vedere chi c'era. Gettonatissimo l'angolo del gelato, prodotto dal

gruppo gelatieri Ascom, che per l'occasione hanno ricoperto, restaurato e lucicante, il mitico "mantecatore" usato per una vita dalle famose "signore del Gas", punto di riferimento cittadino per gli appassionati del gelato artigianale. Il vero clou della manifestazione, però, come in tutte le feste che si rispet-

tino, è stato riservato alla giornata conclusiva. La domenica, infatti, si è rivelata il giorno più "ricco" di eventi, a cominciare dal concorso al quale hanno partecipato dodici osterie friulane, concorso vinto dalla Bettola Da Marisa, di Rodeano Basso, che ha presentato il "Barbonzal di manz". Alle 15 in punto, poi, i macellai dell'Ascom

si sono esibiti nella magistrale realizzazione di un salame da cinquanta metri, venduto a misura anziché a peso, mentre in serata, al termine della partita di pallacanestro che si disputava a Udine, è arrivata in piazza la Snaidero Basket, reduce dal successo ottenuto al Carnera nel pomeriggio. La compagine, che rap-

presenta l'omonima azienda, si è fermata a cena sotto il tendone, proprio davanti al bancone delle bevande, uno dei primi mobili realizzati dall'azienda di Majano, perfettamente restaurato, che riporta ancora la targhetta con la dicitura: azienda Snaidero, telefono numero 92! Naturalmente, cena friulana per la squadra.



L'assalto ai prodotti enogastronomici



Una veduta d'alto di piazza San Giacomo



La cena dell'Ascom con 500 partecipanti

Donne imprenditrici

Ora la Pezzè, in società, guida l'Alpha Sistem, società informatica

A 25 anni la svolta di Daniela "Voglio diventare imprenditore"

di Raffaella Mestroni



Daniela Pezzè

Se il buon giorno si vede dal mattino, Giorgia, nata da pochissimi giorni, ha un futuro certamente sereno davanti. Tranquilla e pacifica, la piccola non potrà che seguire le orme della mamma, Daniela Pezzè, una dolce e simpatica signora di 32 anni, che non smette mai di sorridere e parla di programmi, parametrizzazione di software Erp, di sistemi informativi, di re-engineering dei processi aziendali come se niente fosse. Giorgia è buonissima, mangia e dorme quieta, mantenendo le promesse "fatte" durante la gravidanza. Una gravidanza tranquilla, che ha permesso alla mamma, imprenditrice, impegnata nel settore dei servizi alle imprese, di seguire il suo lavoro praticamente fino a pochi giorni prima del parto.

Un diploma di programmatore conseguito nel 1988, un "praticantato" durato sette anni in una software house e poi via, il grande salto verso una attività in proprio, cominciata insieme a un socio, Ferruccio Meròi, con il quale tuttora condivide la vita aziendale. "E' stato lui, per dire la verità, a fare da "battistrada" - ci tiene a precisare -: io da sola non ce l'avrei fatta."

"Cliente dell'azienda per cui lavoravo, Ferruccio Meròi, dopo che per due anni aveva saggiato le mie capacità - aggiunge -, un giorno mi propose di lasciare il lavoro dipendente e di costituire una società che fosse in grado di offrire, alle imprese interessate, l'informatizzazione dei loro sistemi, una consulenza specializzata e un servizio su misura. Devo dire che non ci ho pensato su molto. L'idea mi aveva sempre affascinato e ho deciso di cogliere l'occasione, anche per-

ché mi sentivo pronta dal punto di vista professionale, ma essendo molto giovane (avevo 25 anni) non ero in grado di affrontare una sfida simile da sola. Ferruccio disponeva già di una rete di contatti che si sviluppava su tutto il territorio della provincia udinese, così abbiamo scelto Udine come sede dell'azienda".

Attratta da sempre dal mondo informatico ("la scuola che ho seguito negli Anni 80 era ancora a livello sperimentale", sottolinea), curiosa e molto portata per il lavoro di gruppo, Daniela Pezzè ha dimostrato la sua tenacia e caparbieta fin dall'inizio, superando senza grosse difficoltà la prova di selezione per l'ammissione al corso che aveva scelto. "Per 60 posti - ricorda - c'erano oltre 300 domande, ma la cosa non mi ha preoccupata. Sentivo che era proprio quella

"L'azienda ha la certificazione di qualità 9001"

la mia strada".

Nessun problema, com'è facilmente intuibile, vista la scarsità di figure professionali di questo genere, per trovare un'occupazione. "Le offerte sono cominciate ad arrivare ancor prima che avessi concluso il mio percorso scolastico - ammette - e ho potuto scegliere l'azienda che mi pareva più interessante o comunque che, a mio parere, poteva insegnarmi di più".

Si è fatta le ossa per un bel po', Daniela Pezzè, lavorando sodo e non smettendo mai di studiare, "perché la formazione continua, nel nostro settore - precisa -, è assolutamente indispensabile".

La costituzione dell'Alpha Sistemi, la Srl di cui Daniela Pezzè è socia, avviene nel 1995, e da allora il percorso di crescita non si è mai fermato.

Oggi l'azienda, che ha ottenuto la certificazione Iso En Uni 9001, sia per l'attività di progettazione e di sviluppo del software

sia per l'attività di installazione e avviamento dei sistemi informativi, conta una quarantina di collaboratori fra ingegneri, programmatori e sistemisti e lavora, oltre che per le piccole e medie imprese, anche per grandi gruppi quali Danieli e Mangiarotti.

"La crescita più forte - spiega Daniela Pezzè - si è registrata negli ultimi 3 anni. Elemento determinante è stato, secondo me, la forte specializzazione che caratterizza la nostra azienda e la versatilità dei collaboratori. Siamo in grado infatti di fornire al cliente un pacchetto di servizi che comprende, oltre al software studiato sulla base delle singole esigenze, anche la formazione del personale e un'assistenza costante".

Alpha Sistemi sviluppa progetti completi: pianifica, organizza e disegna il sistema informativo aziendale; individua e fornisce il software più affidabile per gestire un programma di un certo tipo, analizza e tiene sotto controllo il sistema informativo anche dopo l'avvio. Giovane, motivata e preparata, Daniela Pezzè non ha incontrato grossi ostacoli nel suo percorso lavorativo "nonostante l'ambiente degli informatici sia ancora decisamente maschilista", ammette. "Un pizzico di diffidenza, nei confronti di un interlocutore donna, inizialmente c'è - conferma -, soprattutto se l'età anagrafica è bassa. Certo, alla fine la professionalità, come si vuol dire, paga, anche perché sono i risultati quelli che contano".

La necessità di avere una disponibilità totale, in termini di orario, è forse il problema più difficile da superare per una donna che sceglie la libera professione o l'attività imprenditoriale, soprattutto se decide di avere una famiglia. "Le esigenze del cliente non ammettono deroghe - afferma - e quindi se c'è un problema da risolvere non si può certo guardare l'orologio, né tantomeno il calendario: giornate festive o feriali sono la stessa cosa. 'Controllare' un minimo l'orario è stato più faticoso all'inizio, quando l'azienda era appena avviata, mentre ora, con il gruppo di collaboratori di cui disponiamo, è decisamente più facile gestire anche le emergenze".

Nonostante tutto, però, l'impegno non è da poco. Dieci ore il giorno sono la media lavorativa e non è



raro che il sabato mattina sia dedicato alle riunioni per organizzare il lavoro o per fare il punto della situazione.

"La vera sfida, infatti, alla fin fine è proprio quella di riuscire a conciliare il lavoro con la famiglia. Paradossalmente, è più difficile vincere questa scommessa che non affrontare il mercato e la concorrenza".

Ora che la famiglia è cresciuta, Daniela Pezzè sa di dover fare i conti non solo con le "proteste" del marito, ma soprattutto con le esigenze della piccola Giorgia. "Mio marito è controller di gestione in una azienda del Gruppo Zanussi, quindi conosce bene cosa sia la realtà quotidiana di un'impresa - spiega -, e capisce altrettanto bene che ci sono situazioni nelle quali purtroppo non sempre siamo noi a

decidere le priorità. Adesso che c'è la piccola, però, capisce un po' meno e devo dire che anch'io mi sono ritrovata a pensare che forse, in futuro, potrei optare per una sorta di part-

"La vera sfida è conciliare l'impresa con la famiglia"

time imprenditoriale, perché la famiglia viene prima di tutto". I dubbi e qualche incertezza su come conciliare casa e impresa non hanno però condizionato le scelte aziendali, tant'è che la Alpha Sistemi ha in programma l'apertura di nuove filiali, in Veneto in particolare, e il potenzia-

mento della rete commerciale.

"In provincia di Udine siamo l'unica realtà locale specializzata in questo settore - afferma soddisfatta Daniela Pezzè -, ci siamo consolidati notevolmente e possiamo tranquillamente affermare di disporre di un parco clienti di tutto rispetto. Essendo io pordenonese, naturalmente guardo al Veneto come all'area di espansione più interessante e più favorevole anche per me, sebbene non si tratti di un terreno facile. L'imprenditore friulano, infatti, è diffidente all'inizio, ma, una volta che decide di potersi fidare, difficilmente cambia. Accade tutto il contrario, invece, in Veneto, dove l'imprenditore è abituato a cambiare spesso consulenti e non lo considera minimamente un problema".



Attualità

Nuove tecnologie, ambiente e igiene animale: ecco le lauree triennali

Università, l'offerta didattica guarda al mondo del lavoro

Un occhio sempre attento al mondo del lavoro, alla richiesta di nuove professioni, alle esigenze del sistema economico. Con questo spirito l'Università degli studi di Udine arricchisce e rinnova l'offerta didattica dell'anno accademico 2001-2002. I tre nuovi corsi di laurea attivati, infatti, tengono in considerazione le richieste del mercato e le professioni verso le quali i giovani sono più orientati.

Quella del laureato in Tecnologie web e multimediali, laurea attivata dalla facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali, sarà una preparazione sui più recenti sviluppi delle scienze e delle tecnologie dell'informazione per operare negli ambiti di analisi, progettazione, sviluppo, gestione e manutenzione di applicazioni Internet-World Wide Web e di sistemi multimediali, sia in ditte specializzate del settore sia nelle aziende pubbliche e private, nei gruppi

editoriali, nelle amministrazioni.

La laurea in Scienze e tecnologie dell'ambiente e della natura, attivata dalla facoltà di Agraria, formerà dei veri e propri professionisti dell'ambiente, capaci di studiare la complessità delle relazioni tra società e territorio, di salvaguardare le zone a rischio di degrado e inquinamento, così come di recuperare le aree compromesse e mantenere gli equilibri ecologici. Sarà, invece, un esperto di igiene degli allevamenti zootecnici, di cui controllerà gli aspetti della qualità dei prodotti di origine animale e lavorerà a stretto contatto con il medico veterinario, il laureato in Igiene e sanità animale, corso triennale attivato dalla facoltà di Medicina veterinaria.

Il prossimo anno accademico, inoltre, sarà particolarmente significativo sul piano dell'innovazione didattica, in quanto l'Ateneo del Friuli, tra i primi

in Italia ad applicare la riforma che ha consentito l'allineamento al sistema universitario europeo, ha completato la fase di "rodaggio" ed è in grado di offrire 31 corsi di laurea, non solo riformati ma anche già sperimentati, suddivisi in 10 facoltà: Agraria, Economia, Giurisprudenza, Ingegneria, Lettere e filosofia, Lingue e letterature straniere, Medicina e chirurgia, Medicina veterinaria, Scienze della formazione e Scienze matematiche, fisiche e naturali.

Alle lauree triennali si affiancano i sei corsi di diploma dell'area sanitaria e tre lauree specialistiche, della durata di due anni, rivolte a coloro che vogliono approfondire e perfezionare le proprie conoscenze rispetto a specifici ambiti professionali. Si tratta dei primi corsi di laurea specialistica a essere attivati nell'Ateneo friulano: sono Fisica computazionale (facoltà di Scienze), un'iniziativa interuniversitaria



organizzata assieme alla Sissa e all'Università di Trieste, Interpretazione e Traduzione specialistica e multimediale (facoltà di Lingue). Si completa in questo modo l'architettura della

riforma dell'Università, creata con lo spirito di offrire un percorso differenziato a seconda delle esigenze degli studenti che devono essere pronti a rispondere alle differenzia-

te esigenze del sistema economico. Informazioni sull'offerta didattica, sedi dei corsi, possibilità di alloggio e novità sono disponibili sul sito internet <http://www.uniud.it>.

Superano i posti disponibili le domande per Medicina

Preiscrizioni a gonfie vele all'Ateneo del Friuli

Preiscrizioni a gonfie vele all'Università del Friuli. Medicina e chirurgia è la prima facoltà dell'Ateneo a cominciare a tirare le somme dei preiscritti ai corsi di laurea a numero programmato, il cui termine per la presentazione delle domande è scaduto ad agosto. Il bilancio è positivo: anche quest'anno le

domande presentate superano il numero dei posti disponibili. A fronte dei 70 posti disponibili per Scienze motorie, si sono preiscritti ben 155 studenti, mentre i candidati a uno degli 80 posti di Medicina e chirurgia sono 247.

Molto soddisfatti alla facoltà di Ingegneria, dove sono state presentate ben

633 domande di ammissione, 50 in più rispetto allo scorso anno accademico, per partecipare al test di selezione di uno dei 7 corsi di laurea attivati dall'Ateneo. Grande successo soprattutto per il corso di laurea triennale in Ingegneria meccanica a Udine (123 domande), ma anche per Ingegneria elettronica (111 preiscrizioni) e civile (104). Superiori a quelle dello scorso anno accademico anche le preiscrizioni per Ingegneria gestionale dell'informazione, industriale e meccanica, con sede a Pordenone, e Ingegneria dell'ambiente e delle risorse.

Positivo anche il bilancio dei corsi a numero programmato. Hanno superato il numero dei posti

disponibili le domande presentate per iscriversi a uno dei 6 diplomi di area sanitaria. Complessivamente, le preiscrizioni sono state 463: ben 208 sono state le domande per riuscire ad aggiudicarsi uno dei 20 posti per il diploma di Fisioterapista. I corsi di Infermiere attivati a Udine, Pordenone e Mestre hanno totalizza-

to complessivamente 154 preiscrizioni. L'11 settembre si svolgerà la prova di ammissione presso il polo scientifico dei Rizzi. Infine, il corso di laurea per Traduttori e interpreti della facoltà di Lingue e letterature straniere ha registrato 69 preiscritti, a fronte dei 45 posti disponibili per l'anno accademico 2001-2002.

Agraria, prorogate al 5 novembre le iscrizioni al nuovo corso

Dopo solo un mese dall'apertura delle immatricolazioni, il nuovo corso di laurea in Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura ha superato il limite di venti iscritti che il Senato accademico dell'Università di Udine aveva definito indispensabile per l'attivazione del corso stesso. Nei primi giorni di settembre le iscrizioni si sono succedute al ritmo di tre o quattro al giorno e hanno attualmente superato la cifra di 40. Il superamento della soglia di 20 iscritti permette così di spo-

stare il termine ultimo per l'immatricolazione dal 28 settembre al 5 novembre come per il resto dei corsi di laurea. L'imminenza dell'inizio delle lezioni, previsto per il primo di ottobre, ha richiesto la formalizzazione del Consiglio di corso di laurea che si è riunito per la prima volta il 4 settembre e che ha eletto quale suo presidente il professor Giuseppe Zerbi, che si è impegnato, dopo il rilevante lavoro di progettazione e organizzazione del corso, a proseguire lo sforzo intrapreso per soddisfa-

re le aspettative dei giovani iscritti: un'adeguata formazione di quelle professionalità qualificate in campo ambientale per cui oggi esiste una crescente domanda.

"Sono all'ordine del giorno le notizie che denunciano guasti ambientali, allarmi legati a inquinamenti e necessità di riqualificazione di aree degradate - sottolinea Zerbi -. È evidente, dunque, che tra le professioni del futuro, quelle di carattere ambientale saranno fortemente richieste. Già attualmente sono molto ri-

chiesti esperti di valutazione di impatto ambientale, di eco-manager e di tecnici di certificazione ambientale. Per mettere gli studenti in contatto con la realtà operativa, l'Università ha già preso contatto con professionisti qualificati nel settore della forestazione produttiva, dell'ingegneria naturalistica, del diritto ambientale, della realizzazione e gestione di parchi naturali e di altre specializzazioni che saranno coinvolti durante visite e seminari in cui verranno analizzati casi di stu-

dio e progetti". Anche il preside della facoltà di Agraria, il professor Pierluigi Bonfanti, ha espresso soddisfazione per la buona partenza del corso e ha sottolineato come occorrerà provvedere in breve tempo a costruire i percorsi successivi alla laurea triennale. Si sta già lavorando per disegnare una laurea specialistica destinata a chi vorrà ulteriormente approfondire le tematiche del controllo e della gestione ambientale per il raggiungimento di traguardi di sostenibilità ambientale e di vivace

economia che rispetti risorse e territorio. Dato l'interesse dimostrato da studenti di altri corsi di laurea o di giovani laureati in possesso dei crediti necessari all'iscrizione ad anni successivi al primo, è allo studio la possibilità di attivare già nel prossimo anno accademico, oltre al secondo, anche il terzo anno della laurea triennale, rendendo così concretizzabile la possibilità di attivare la laurea specialistica in Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio già dall'anno accademico 2003-4.

Attualità

Anche gli arredi (Fantoni, Moroso e Montina) protagonisti

Ancora una volta il Friuli stupisce la moda a Milano



Anche Lucrezia Lante Della Rovere nello stand della Cciao

È stata la splendida modella Yuma a "inaugurare" il buffet allestito dalla Camera di commercio di Udine nello spazio dedicato al Friuli all'interno della Camera della Moda di Milano nell'area arredata con gusto e raffinatezza con i mobili forniti da Fantoni, Moroso e Montina. Dopo avere sfilato per Alviero Martini, Yuma non si è fatta pregare, assaggiando più che volentieri tutto ciò che il sontuoso tavolo proponeva.

Raffinato e ricco di sapori, il buffet ha fatto scoprire ai numerosi ospiti - ricevuti dal presidente della Cciao udinese Enrico Bertossi - quanto può essere delizioso un cibo

semplice e genuino. Tra i presenti, Elenora Benfatto, l'onorevole Daniela Santanchè, Ambra Orfei in versione "blonde", Beppe Modenese e Jannjk Barè della World Moet Enneci, ma anche Eva Robbins, Ivonne Sciò, Marinella di Capua, Daniela Javarone, Sandra Mondaini, Silvia Rocca e Beppe Convertini, a cui si sono aggiunti moltissimi rappresentanti della stampa, fra cui Anna Riva, direttore di Vogue Germania, e Cirianna Dall'Orto, direttore di Donna Moderna.

Tutti hanno scelto di degustare uno dei tanti assaggi proposti: dal saporito formaggio Montasio al delicato prosciutto di San Daniele e ai salumi

affumicati di Sauris, dalla trota friulana, famosa per la sua leggerezza, ai prodotti a base d'oca dal gusto deciso, fino alla gubana, dolce tradizionale delle Valli del Natisone, apprezzato per la sua fragranza e per il sapiente mix di ingredienti che compongono il ripieno. Una conferma ulteriore, insomma, dell'ottimo ritorno promozionale che una vetrina come quella delle sfilate milanesi rappresenta per il Made in Friuli.

Selezionatissimi i vini, tutti provenienti dai Colli Orientali del Friuli, che hanno accompagnato gli assaggi. Vini leggeri e gradevoli, ideali come aperitivo, o più corposi e adat-

ti per accompagnare i salumi e i formaggi, ma tutti di elevatissima qualità. Accanto ai vini non poteva mancare un'acqua "doc", imbottigliata alla fonte per consentirle di mantenere intatte le caratteristiche che la rendono particolarmente gradevole, ricca di apporti minerali, digestiva e leggera. Per gli intenditori, poi, a disposizione anche un'ampia scelta di grappe Nonino.

E' diventato un appuntamento fisso, ormai, quello fra i prodotti tipici del Friuli e le sfilate della moda a Milano. Un connubio che mette insieme il meglio della produzione in tema di abbigliamento e accessori con il meglio della genuinità e

del gusto targati Friuli. Così, anche quest'anno, dopo l'edizione primaverile, la Camera di commercio di Udine non ha

"Cciaa protagonista anche alle sfilate autunnali"

voluto mancare nemmeno alle sfilate autunnali e ha "trasferito", per la sesta volta, un angolo del Friuli a Milano.

Oltre ai prodotti dell'enogastronomia, anche gli arredi sono rigorosamen-

te Made in Friuli.

I mobili scelti per gli uffici del presidente della Camera della Moda Mario Boselli e del presidente onorario Beppe Modenese sono prodotti da due aziende leader in questo settore, la Moroso di Tricesimo e la Fantoni di Osoppo, mentre tutto lo spazio dedicato alla stampa, dall'area allestita per ospitare il buffet alla zona più operativa dove i giornalisti possono intervistare, scrivere o semplicemente programmare la loro giornata, è stata arredata con divani, sedute e tavoli realizzati dalla Montina di San Giovanni al Natisone, cuore del distretto industriale della sedia.



Emanuela Anastasi



CCIAA NEWS

Dal 3 ottobre sono cominciati anche in Friuli

Al via i censimenti: dell'industria della popolazione e degli edifici

Sono cominciati dal 3 di ottobre anche nella nostra regione 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. E' un'operazione complessa prevista dal Programma statistico nazionale e dalla Legge n. 144 del 17 maggio 1999, un'operazione che coinvolge le Camere di commercio e i Comuni, i quali tramite appositi addetti rileveranno, contattando le famiglie (in provincia Udine sono circa 210 mila) e le aziende, i dati previsti dai censimenti. Il dispiegamento di mezzi e persone è, come si può intuire, notevole, in quanto l'operazione censuaria deve fare "un'istantanea" (a una data predeterminata: il 21 ottobre la popo-

lazione e le abitazioni, il 22 ottobre le imprese e le unità locali) di tutta la popolazione, di tutti gli edifici e di tutte le attività produttive presenti sul nostro territorio.

E' un compito che richiede un impegno rilevante da parte degli operatori (rilevatori, coordinatori, Comuni, Camere di commercio e Istat), e una certa disponibilità da parte delle unità censite. Su quest'ultimo punto forse è il caso di insistere: il "censito" sente spesso la propria privacy violata e non capisce quale sia l'utilità dei questionari. Sulla privacy c'è da dire che i dati sono tutelati dal segreto statistico e agli intervistati non vengono chieste informazioni "delicate" quali opinioni politiche, credenze religiose, dati fiscali (reddito, volume d'affari eccetera). Spesso ci si sente chie-

dere: ma a cosa serve tutto questo?

L'utilità è in realtà notevole: dato che il censimento studia tutta la popolazione, serve a conoscere in maniera completa quali sono state le trasformazioni avvenute nella realtà sociale ed economica del nostro Paese: l'arrivo di nuovi soggetti da altri Paesi del mondo, l'affermarsi di nuove figure professionali e di nuovi rapporti contrattuali tra datori di lavoro e lavoratori.

Il bacino d'utenza di tanta messe di dati è quindi ampio e diversificato: le istituzioni comunali e provinciali, gli imprenditori e altri operatori economici, gli studiosi, i giovani che si stanno affacciando al mondo del lavoro potranno accedere alle informazioni censuarie non solo su base nazionale,

ma anche su base regionale, comunale o subcomunale.

Grazie a questo censimento, inoltre, potremo confrontare i dati con quelli del censimento industria e servizi del 1996, ricavandone informazioni sullo stato di salute dei vari settori dell'economia locale. Qualcuno potrà rilevare a questo punto che il pregio maggiore del censimento (la sua universalità, la capacità di rilevare quantitativamente tutte le unità - edifici, persone, unità locali, - presenti sul territorio nazionale) si può rivelare anche un limite, data la dispersione del campo d'indagine dovuta all'elevato numero di dati, ma per studiare più a fondo, vale a dire in maniera "qualitativa", certi fenomeni o certi settori (pensiamo a quello turistico) bisogna per forza rifarsi ai



dati censuari che possono essere un validissimo punto di partenza per indagini più approfondite.

In conclusione, possiamo affermare che il

censimento è un utilissimo strumento per rilevare e studiare nuove problematiche al fine di trovarvi le migliori soluzioni.

Non è più obbligatorio aprire una posizione Uma

Novità sull'immatricolazione dei mezzi agricoli

Per l'immatricolazione di un mezzo agricolo non è più obbligatorio aprire una posizione Uma: è questo in sintesi l'orientamento degli Uffici provinciali della Motorizzazione civile di Udine dopo il parere espresso dal Ministero dei trasporti a seguito del quesito formu-

lato dall'ufficio agricoltura della Camera di commercio di Udine. Si sono così risolte in maniera chiara e definitiva le incertezze riguardo all'immatricolazione e al trasferimento di proprietà relativo alle macchine agricole, che da diverso tempo stavano creando malumori e dis-

servizi in particolare tra i piccoli agricoltori non obbligati all'iscrizione al registro Imprese della Camera di commercio di Udine, in quanto il proprio volume d'affari risulta inferiore a £ 5.000.000 in pianura e £ 15.000.000 in montagna.

Il Ministero dei tra-

sporti, infatti, nella risposta sopraccitata, afferma che ai sensi dell'art. 47 del T.U. delle disposizioni in materia di documentazione amministrativa, ai fini dell'immatricolazione e del trasferimento della proprietà delle macchine agricole, la dichiarazione di titolarità di azien-

da agricola prevista dall'art. 294, comma 3, del regolamento del codice della strada, rilasciata dal competente Ufficio utenti motori agricoli, può essere sostituita attraverso una dichiarazione sostitutiva di certificazione laddove si tratti di aziende agricole soggette all'obbligo di

iscrizione alla Camera di commercio, oppure attraverso una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, laddove si tratti di aziende non soggette al predetto obbligo. In quest'ultimo caso, è sufficiente la titolarità di una posizione Iva con il codice agricoltura.

Agemont soddisfatta per l'iniziativa di marketing territoriale

Piace al Nordest la montagna friulana

Il Centro servizi di Agemont, Agenzia per lo sviluppo economico della montagna, operante nei comuni montani delle province di Udine e Pordenone, ha dato avvio a un'iniziativa di marketing territoriale denominata "L'offerta della montagna friulana al sistema delle imprese". L'obiettivo del progetto era quello di far conoscere le opportunità offerte dall'area in termini di risorse economico-materiali, finanziarie e tecnologiche al fine di attrarre nuovi investimenti dalle aree contermini, in particolare dal Triveneto.

Più nel dettaglio, l'offerta economico-materiale riguarda i dati raccolti at-

traverso un'indagine condotta dagli uffici tecnici di 15 comuni-campione, scelti con logica casuale, relativamente alle aree urbanizzate e attrezzate per l'insediamento di attività produttive e alle caratteristiche strutturali delle stesse. Per quanto attiene all'offerta finanziaria, questa da un lato si completa di strumenti di ingegneria finanziaria di cui dispone l'Agemont in qualità di finanziaria regionale, dall'altro punta sulla nuova programmazione comunitaria che, attraverso gli obiettivi 2 e 3, offre una serie di contributi a fondo perso nella forma "de minimis" a sostegno dei programmi di investimento

delle imprese. Ciò, nell'ottica di accrescere l'occupabilità della popolazione anche attraverso lo sviluppo di nuova imprenditorialità. Infine l'Agemont, con i suoi laboratori già completamente realizzati e quelli in fase di realizzazione, offre alle imprese dell'area una serie di servizi unici in regione.

Durante la prima settimana di settembre l'Agemont, attraverso una mirata campagna informativa e di stampa, ha dunque promosso il proprio progetto di marketing territoriale presso le principali associazioni di categoria delle province venete e di Trento, constatando un notevole interesse. L'Agemont

ha deciso di coinvolgere in quest'attività di marketing territoriale anche le associazioni di categoria regionali al fine di sviluppare concrete azioni a favore della competitività del sistema economico della montagna friulana, operando a favore delle imprese, industriali e artigianali, del territorio.

A supporto dell'iniziativa, e per un periodo non inferiore ai tre-quattro mesi, l'Agemont ha attivato sul nuovo sito www.agemont.it un forum on-line che consente ai potenziali fruitori dell'offerta di partecipare con richieste, suggerimenti, notizie e quant'altro alla divulgazione dell'operazione.

Carburante agricolo: ancora novità

In attesa dell'ennesima revisione del sistema di gestione dell'agevolazione sui prodotti petroliferi impiegati in agricoltura, il Governo, con il Decreto legge n. 313 del 3 agosto 2001, ha sospeso, limitatamente al 2001, l'obbligo di annotare sul libretto di controllo i lavori eseguiti e i relativi consumi di carburanti agevolati, rendendo tale onere - estremamente gravoso, in particolare per le imprese contoterziste - facoltativo. Con lo stesso provvedimento slitta ulteriormente al 31 dicembre 2001 la data per la presentazione della dichiarazione di avvenuto impiego, relativo ai quantitativi di carburante agevolato utilizzati nell'anno 2000, e al 15



ottobre 2001 il termine per la presentazione della richiesta per i presumibili fabbisogni dell'anno in corso.

CCIAA NEWS

La Cciaa ha dato alle stampe la seconda edizione

Ecco il Prezzario informativo delle opere edili della provincia

Sarà in vendita alla fine di ottobre il secondo Prezzario informativo delle opere edili della provincia di Udine. Rispetto alla prima edizione, il Prezzario è stato arricchito e migliorato nelle descrizioni, passa da 5 mila a 7 mila voci, in particolare risulta migliorata la sezione delle opere edili e dell'impiantistica. Il Prezzario è stato stampato in 300 pagine ed è diffuso con allegato Cd-rom e in solo formato Cd-rom (formato Acrobat). Va chiesto all'Ufficio pubblicazioni o all'Ufficio statistica e prezzi (telefono 0432 273227/543 e telefono 0432 273219 - telefax 0432 509469 - e-mail mail@ud.camcom.it) al costo di Euro 25,82 pari a L. 50.000 (libro e Cd-rom)

e Euro 15,49 pari a L. 30.000 (solo Cd-rom).

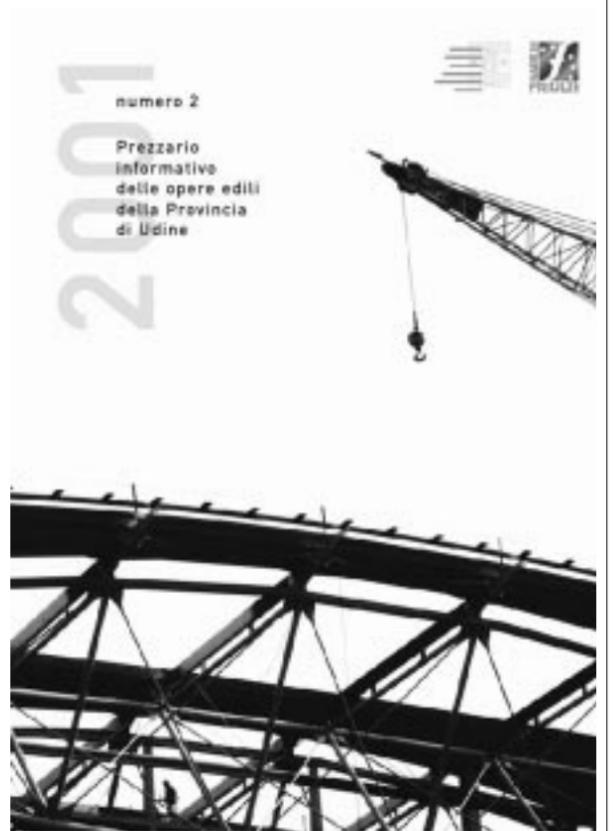
L'abbonamento ai n. 2 e n. 3 costa Euro 50 pari a L. 96.813 (libro e Cd-rom) e Euro 26 pari a L. 50.343 (solo Cd-rom). Gli attuali abbonati riceveranno il n. 2 in formato sia cartaceo sia Cd-rom. Il Prezzario comprende quattro sezioni: mano d'opera, noli, materiali a piè d'opera, lavori e opere compiute. Per la manodopera si sono distinti i settori: edile e installatori. Per i noli si sono individuate 16 tipologie. Per i materiali sono esposti i prezzi "a piè d'opera" dei materiali da costruzione, materiali di finitura, materiali per impianti, materiali per opere di urbanizzazione (pavimentazioni esterne, stradali eccetera), materiali per ripristini

e interventi nell'ambiente, opere forestali, agronomiche, idrauliche.

Per le opere compiute sono esposti i prezzi relativi alle nuove costruzioni normali residenziali e produttive, alle ristrutturazioni, alle ricostruzioni nel vivo del tessuto urbano, alle urbanizzazioni, alle opere stradali, alle opere nell'ambiente e nel paesaggio, alla sicurezza di cantiere (ai sensi del dlgs 494/96 e successive modifiche). I prezzi rappresentano quotazioni medie di mercato per forniture e lavori di media importanza eseguiti nel territorio della provincia di Udine. Deve essere tenuto presente il loro carattere essenzialmente informativo di orientamento in quanto sui

prezzi possono influire altri elementi, quali l'ubicazione, l'entità, il tipo delle costruzioni, la dimensione, il tempo prevedibile di esecuzione, l'incidenza di personale qualificato, il tipo di attrezzature e mezzi occorrenti e quindi la tipologia della struttura d'impresa. I prezzi si riferiscono al mese di settembre 2001.

La commissione tecnica è composta da Sergio Zanirato, Diego Bidoli, Albertino Cainero, Salvatore Cane, Gianni De Cecco, Flavio Della Pietra, Riccardo de' Santis, Daniele Fabbro, Riccardo Feruglio, Enea Giuliani, Marco Lazzarato, Giorgio Li Vigni, Oliviero Pevero, Ferrante Pitta, Mauro Screm, Giorgio Trep- po.



Cosa cambierà per le attività commerciali dopo il 1 gennaio 2002

Euro, qualche informazione in più

Cosa accadrà alle imprese, soprattutto commerciali, dopo il 1 gennaio 2002? Come dovranno comportarsi con i creditori? Diciamo subito che le imprese dovranno pagare i creditori in euro. Se emetteranno un ordine di pagamento in moneta nazionale, la banca, ammesso che non lo rifiuti, non sarà in grado di effettuare il pagamento in moneta nazionale. Le imprese dovranno convertire in euro tutti i contratti in corso con clienti o fornitori conclusi originariamente in moneta nazionale. La conversione dovrà essere effettuata utilizzando il tasso di conversione a sei cifre significative fissato per la valuta di ciascun Paese. L'impresa

che non avrà effettuato il passaggio all'euro terrà la propria contabilità in moneta nazionale e avrà quindi difficoltà a far corrispondere le registrazioni delle somme effettivamente versate ai creditori con le somme che questi dichiarano di aver ricevuto e con quelle ricevute dai debitori, perché le transazioni saranno convertite in euro dalle banche.

Dato che nella conversione di ogni transazione ci saranno differenze di arrotondamento, l'impresa, non avendo effettuato i calcoli direttamente, avrà difficoltà a individuare tali differenze. Per far corrispondere le entrate e le uscite espresse in euro con le registrazioni in moneta nazionale, occorrerà all'impresa più tempo di quello che avrebbe richiesto la conversione dei propri sistemi. Ciò farà ovviamente lievitare i costi e perdere tempo prezioso nella gestione delle attività dell'impresa. I problemi di corrispondenza saranno ulteriormente complicati se l'impresa riceve numerosi pagamenti di importi simili e se la moneta nazionale non ha decimali.

È molto probabile che quest'impresa abbia problemi anche con l'amministrazione fiscale e con i revisori dei conti. L'amministrazione fiscale vorrà infatti verificare la sua situazione fiscale e l'esattezza delle registrazioni Iva. Le registrazioni tenute in una valuta privata di assistenza legale saranno

giudicate inaccettabili e rifiutate. I revisori dei conti vorranno assicurarsi che i rendiconti finanziari dell'impresa corrispondano alla sua reale situazione finanziaria. Se il Paese impone l'euro per la tenuta della contabilità interna, il revisore potrà rifiutare la certificazione all'impresa che non rispetta quest'obbligo e questo rischia di incidere negativamente sulla capacità dell'impresa di ottenere crediti e di svolgere le sue attività, soprattutto se i suoi clienti attuali o potenziali esigono referenze finanziarie. Anche la sua posizione creditizia potrebbe trovarsi indebolita.

Ma che cosa accadrà, dopo il 31 dicembre 2001, a un'impresa che non avrà conver-

tito i suoi sistemi? La sua banca tratterà con essa in euro e tutte le transazioni effettuate tramite la banca saranno in euro, anche se l'impresa desidera continuare a utilizzare la vecchia unità monetaria nazionale; l'impresa potrà provare a utilizzare la vecchia unità monetaria nazionale, ma dovrà convertirla manualmente in euro prima di inviarle ai suoi debitori; le retribuzioni, se calcolate in valuta nazionale, dovranno essere convertite manualmente in euro, come pure le informazioni comunicate ai dipendenti. Questo potrà porre problemi pratici, poiché le amministrazioni fiscali non forniranno più informazioni sul calcolo delle imposte, dei contributi e delle indennità previdenziali in valuta nazionale, ma soltanto in euro.

mente nella vecchia valuta nazionale; tutti gli assegni e gli altri strumenti di pagamento dovranno essere espressi in euro; l'impresa potrà redigere le sue fatture nella vecchia unità monetaria nazionale, ma dovrà convertirla manualmente in euro prima di inviarle ai suoi debitori; le retribuzioni, se calcolate in valuta nazionale, dovranno essere convertite manualmente in euro, come pure le informazioni comunicate ai dipendenti. Questo potrà porre problemi pratici, poiché le amministrazioni fiscali non forniranno più informazioni sul calcolo delle imposte, dei contributi e delle indennità previdenziali in valuta nazionale, ma soltanto in euro.

Istat, Sistan, Il quadro evolutivo della mortalità per causa di morte in Italia: anni 1991, 1994 e 1997, Informazioni n. 18, Roma, 2001; Istat, Sistan, La produzione libraria nel 1999, Informazioni n. 24, Roma, 2001; Istat, Sistan, Statistica annuale della produzione industriale: anno 1997, Informazioni n. 10, Roma,

La biblioteca di statistica, gli ultimi arrivi

2001; Istat, Sistan, Ammissioni nei servizi psichiatrici degli istituti di cura: anno 1997-1998, Informazioni n. 13, Roma, 2001; Istat, Sistan, Statistiche della pesca e zootecnia: anno 1999, Informazioni n. 15, Roma, 2001; Istat, Sistan, La produzione

dell'industria tessile e dell'abbigliamento: Statistica trimestrale: anni 1997-98, Informazioni n. 12, Roma, 2001; Istat, Sistan, Le imprese italiane con 100 addetti ed oltre negli anni 1998-1999, Informazioni n. 17, Roma, 2001; Istat, Si-

stan, Dimissioni dagli istituti di cura in Italia, Informazioni n. 14, Roma, 2001; Istat, Sistan, Le nuove stime dei consumi finali delle famiglie, secondo il Sistema europeo dei conti SEC95, Metodi e Norme n. 7, Roma, 2000; Ministero dei

Trasporti e della Navigazione, Sistan, Conto nazionale dei trasporti: anno 2000, Istituto Poligrafico dello Stato, Sistan, Roma, 2001; Università degli Studi di Udine, Azienda Territoriale per l'Edilizia Residenziale di Udine, Il fabbisogno

abitativo nel territorio dell'Ater di Udine, Udine, 2001; AA.VV., Decimo rapporto sul turismo italiano, ed. Mercury, Firenze, 2001; ESA Ente per lo Sviluppo dell'artigianato del Friuli-Venezia Giulia, Bollettino dell'Osservatorio. Demografia delle imprese e infortuni sul lavoro, Udine, giugno 2001.

Pagjine furlane

Tal mès di Setembar a son rivâts in Cjargne i dissindints todescs de famee Zanetti

A tornin i cramârs

par cure di Luche Nazzi

Un pilgrinac cirint lis lidrîs": cussì i Zanetti rivâts a Ravasclêt tal mès di Setembar a an motivât il lôr viaç in Cjargne e te Valcjalde. A jerin sù par jù 50, vignûts dongje in coriere de Svevie e de Baviere e ancje di altris regjons de Gjermanie, daspò di une preparazion durade cualchi mès, cul jutori di internet. Ducj a jerin dissindints di Antoni Zanetti (1703-1770), il primarûl di une famee che, orepresint, e je sparide dal dut a Ravasclêt, ma che in Austrie e in Gjermanie e conte ancjemò passe mil sfis, dividûts in cetancj brancs. Chel Antoni Zanetti di Monai, om d'inzejn e

di buine volontât, in plui di jessi stât cjapitan dal Cjanâl di Guart, al à rivât adore di meti sù a Wertingen une grande companie di cumierç, che cul lavôr dai siei fis si è slargjate a Dillingen e a Augsburg, començant a lavorâ il tabac e ufrint al País di adozion oms valents e innomenâts, dal leterât Carli August Benedet, autôr tal 1861 di un "Manuâl di storie de leteradure taliane", a Hans Jochen Vogel, che za fa cualchi an al è stât sindic di Munic, ministri federâl e judis di stât.

Daspò di vè ricevût il benvignût dal Cumon e dal "Grop corâl Valcjalde", i Zanetti rivâts dongje a Ravasclêt, cu

la colaborazion dai paisans che tal 1998 a an inviât il progjet culturâl "...E gno von 'l era Cramar. Meine Vorfahren waren Cramer", a an visitât la viere cjase di famee e ricognossût ator pal país lis testimoneancis de "Ete dai Cramârs" (l'architettura des glesiis e des cjasis, i forniments pe liturgje, i quadris...). A Sudria a an cirût i segnacui lassâts de basavone Maria Maddalena Vazzanini. A Tumieç a an preseât i tesauri de tradizion cjargnele tignûts cont tal "Museu des Arts popolârs", daspò di vè ricevût il salût ferbint de Ministrasion comunâl tumiecin.

I ricercjadôrs Patrizia Casanova, Giorgio Ferigo e Domenico Molletta ur an palesât lis cognossincis plui inzornadis su la storie de emigrazion cjargnele fra 1500 e 1700. Te glesie di Sant Matieu di Monai, a Ravasclêt, intant di une celebrazion eucaristiche par furlan, par todesc, par latin e par talian, a an fat memorie, intune cu la comunitât locâl, di ducj i Cramârs de Valcjalde. Di chê strade, il plevan Guido Mizza al à tornât a doprà i arints preciôs regalâts dai marçjandants moneans a la sô Glesie tal secul XVIII, in specialitât il cjalâl dal 1740 don de famee dai Zanetti.



Matteo (1748-1818), l'ultin Zanetti a Monai

Il parcè dal bielstâ de Cjargne fra 1500 e 1700

Marcjadants dal biel inzejn

Il svilup economic e culturâl che la Cjargne e à gjoldût fra 1500 e 1700, salacôr il plui sflandorôs de sô storie, al è sucedût massimentri in gracie dai Cramârs, ven a stâi dai inzejnôs marcjadants ch'a traficavin fra Vignesie e Todesk (Austrie, Gjermanie, Boemie e fintremai in Ongjarie e Rumenie).

Tal in prin, a jerin biâts venditôrs ambulants di sdroghis, di piecis e di mediculis che par buteghe a vevin dome che une crassigne di len su pe schene; un tic a la volte, cetancj di lôr a son diventâts diretôrs di valentis companniis di cumierç e di impresis industriâls prosperis cun magazins, cjars e cetancj garzons.

Fra i Cramârs de Valcjalde, in di di vuê cjapade dentri tal Comun di Ravasclêt, al bastarès d'impensâsi dal non dai Pustet di Regensburg/Ratisbone, ch'a an inviât la plui innomene stamparie catoliche dal mont, o di chel dai Zanetti di Wertingen, industriâi grandons dal tabac, o ancje di chel dai Barbacetto, che l'imperadôr d'Austrie ju fasè jentrâ te nobiltât pai merts militârs cuistâts intant de vuere dai Trent'agn...

Passadis etis e etis, i leams di chês fameis cu la patrie dai siei vons a son lâts al mancûl, colpe sore il dut de transformazion de emigrazion, ta-

cade cu lis vueris napoleonichis (cuant che i marcjadants di une volte, disparide l'Europe di prin, a diventarin muradôrs, marangons, picheperis, boschedôrs... che no lavin altri tal forest d'Invier ma vie pal Istât e ch'a scugnivin bandonâ l'agricoltura tes mans des feminis e dai fruts); ma colpe ancje, plui indevant, de fracture dramatiche tra Friûl e Todesk causonade des vueris mondiâls dal secul stât.

La grande convigne internazionâl e la mostre inmaneadis a Tumieç tal 1996, par cure dal "Museu des Arts popolârs" di Tumieç (in gracie dal diretôr d'in chê volte Giorgio Ferigo), tornant a distaponâ la cuistion, a an dismòt un interès gnûf sun chê part impuartantone de storie cjargnele e par chei rapuarts dibot çon tefûr cjonçâts.

In cheste direzion, il progjet culturâl "...E gno von 'l era Cramar. Meine Vorfahren waren Cramer", inviât a Ravasclêt tal 1998, al à viertis pardabon stradis gnovis. I studis sui Cramârs di Ravasclêt, di Salârs e di Zuviel (Barbacetto, De Colle, De Crignis, De Infanti, Plazzaris, Pustetto...), sui lôr slas artistics e su la lôr sensibilitât di inmanea in Cjargne un sistem di publiche istruzion a son lâts insot. Pe prime volte si à rivât a viodi, ancje in Friûl, preciôs documents tignûts cont dai

brancs todescs des fameis dai Cramârs. Ma, sore il dut, si à tornât a strenzi cui dissindints "forescj" dai basavons comuns un leam uman e dai rapuarts che prin di chel an a jerin stâts discontinuâts e dome ocasionai.

Une perspective nove ancje pe Cjargne, che duncje e podarès jentrâ in plen tal "Progjet di riconsolidazion dal Friûl integrâl" suggerit dal Ent Friûl tal mont zaromai di cualchi an. "Par fâ capî l'impurtance di chest tesaur potenziâl che anjemò no vin rivât adore di tirâ dentri in mût organic tai procès evolutifs de societât locâl, no saresial avonde di di che fûr dai confins de "Patrie" o vin sù par jù 2 milions di furlans? No vino plui parlamentârs furlans pal mont che no a Rome? No ise vere che dome che in Argjentine a 'nd è 22 vesçui di divignince furlane? No vino plui professôrs universitaris di riunde furlane tal forest che no te Universitât dal Friûl? E no vino plui industriâi e imprenditôrs valents sparniçâts pal marimont che no jenfri Timaf e Livence? E i prodots furlans no ano vût plui sucès in gracie de promozion fate des nestris comunitâts furlanis che pai merts dai uficis di marketing des aziendis?". Cheste e je la cuistion dismote di "Friûl tal mont" e salacôr stiçade sot vie ancje de tornade dai Cramârs.

Lis propuestis de Universitât furlane

"Studiâ il Friûl"

"Studiâ il Friûl": ancje chest al jentre intal "soreplui" ufiert de Universitât furlane ai students de regjon e a di chei di fûr. La propueste, pratindude paraltri de istesse leç d'istituzion dal Ateneu (n. 546/1977, ch'e stabilis il compit di jessi "imprest organic pal svilup e pal rinovament des corints originariis de culture, de lenghe, des tradizions e de storie dal Friûl"), chest an e je stade pubblicade ancje midiant dai grancj manifestes incolorîts, prontâts dal "Centri di comunicazion e di stampe".

Midiant dal "Centri interdepartimentâl di ricercje su la culture e la lenghe dal Friûl" (a Udin, in vie Antonini 6 - tel. 0432 556480 - www.uniud.it), si puedin domandâ informazions tant su lis ativitâts di didatiche che sui programs di ricercje. Par chel che s'inten a la didatiche, orepresint, te Universitât furlane, lis Facultâts ch'a ufrisin insegnaments specifics dedicâts a la culture regional tai cors di laureade a son 3: Lenghis e leteraduris forestis, Letaris e filosofie e Siencis de formazion. Lis



La tabele bilengâl dal "Cirf", in vie Antonini a Udin

dissiplinis a son: Lenghe e leteradure furlane, Lenghe e leteradure ladine, Didatiche des lenghis modernis (tal cors di laureade in Lenghis); Culture, istituzions e lenghe furlane (Relazions publichis); Lenghe furlane, Traduzion dal e viers il furlan, Lenghistiche, Culture furlane (Tradutôrs e interprets); Storie dal Friûl e de Vignesie Julie (Letaris); Lenghe e leteradure furlane, Laboratori di lenghe e des tradizions furlanis (Siencis de formazion primarie). Tal camp de ricercje, l'Ateneu dal Friûl al ofris ancje il dottorât di ricercje in Ladinistiche e plurilinguism. Il "Centri interdepartimentâl di ricercje su la culture e la lenghe dal Friûl", direzût dal professôr

Raimondo Strassoldo, al coordene i 30 professôrs e ricercjadôrs impegnâts in ativitâts "di studi, di ricercje e di formazion a pro di dutis lis areis di lenghe e di culture ladine, dal Cjadovri al Trentin, dal Sud Tiroi ai Grisons". Tal "Cirf" a colaborin 4 Dipartiments universitaris: "Economie, societât e teritori", "Lenghis e leteraduris gjermanichis e romanzis", "Siencis storichis e documentariis" e "Storie e tutele dai bens culturâi". Fra lis ativitâts proponudis dal Ateneu par "Studiâ il Friûl" e jentre ancje la "Scule estive internazionâl", inmanead a Pleç, in Slovenie, sot de mont Cjanine, cun cors di lenghe todesce, slovene, taliane e furlane.

Gastronomia

Le allettanti proposte gastronomiche della trattoria Da Balan, a San Giorgio di Nogaro

Pesce fresco dell'Adriatico cotto poco e senza condimenti

di Bruno Peleri



Claudio Moretti, chef autodidatta dal palato raffinato

Era destino, direbbero i saggi. Sino a non molti anni addietro, la famiglia di Tarcisio Moretti a mille cose pensava fuorché ad avere un roseo futuro nel campo della ristorazione. Tutto comincia infatti nel 1969, quando Tarcisio (Balàn è il soprannome che porta sin da piccolo) e la consorte Adelina aprono a Gonars un bar-tavola calda. Ci sono quattro figli da crescere: Romana, Tiziana, Susi e Claudio. I problemi dunque non mancano. "Necessità e casualità - racconta Claudio - hanno costituito la spinta iniziale di quest'avventura. Dopo quella prima esperienza, nel 1971 ci siamo trasferiti a Malisana. Nella frazione di Torviscosa abbiamo aperto una trattoria vera e propria, specializzandoci nelle carni e nei menù della tradizione friulana. Poi, nel 1987, il grande salto

a San Giorgio di Nogaro, dove abbiamo concentrato sul pesce gli sforzi più grandi delle nostre proposte culinarie".

Da quel momento, per la trattoria Da Balan comincia un periodo ricco di soddisfazioni. La clientela aumenta, grazie a un fitto passaparola fatto di apprezzamenti lusinghieri. Eppure, Claudio è un autodidatta. "Non ho frequentato alcuna scuola di cucina - dice -. All'inizio ho rubacchiato qua e là qualche segreto del mestiere. E' normale. Com'è normale che altri adesso facciano altrettanto con me. Mi sorregge però una grande fortuna: quella d'essere dotato d'un ottimo palato. Assaggiando i sapori, riesco a immaginarmi ogni possibile accostamento: so dove posso arrivare. E' una ricerca continua, una sfida, direi. Il traguardo è quello di atti-

rare la gente, offrendole qualcosa che altri non hanno".

Il cuore pulsante della trattoria Da Balan è dunque la cucina. Con Claudio - segue in pratica ogni settore, ma è specializzato negli antipasti - collaborano la mamma Adelina (cura i secondi, al forno o in padella) e la moglie Alessandra Falcomer (paste fresche). Ai fornelli dà una mano importante anche l'aiuto

cuoco Loris Padoan. Papà Tarcisio, oltre che essere buon intrattenitore e supervisore, è l'incaricato di fare le spese. Romana segue il bar, mentre Tiziana e Susi accolgono gli ospiti in sala, coadiuvate da Fabiano Masolini, determinante nel trasmettere gli input alla cucina per la "personalizzazione" degli ordini. Poche parole, insomma, un attimo d'attesa, et voila... i desideri sono serviti.

Un porto per il carico-scarico merci, alcune darsene per il ricovero di natanti da diporto, diverse realtà imprenditoriali sorte soprattutto in prossimità del fiume Corno, navigabile da bastimenti di piccola-media stazza, un'agricoltura che si sta sempre più arrendendo all'avanzare dell'industria. San Giorgio di Nogaro e le sue frazioni non consentono grandi svolazzi turistici. A meno che uno non ami la ricerca di piccoli, sconosciuti angoli capaci di ritemperare lo spirito. Come, per esempio, gli argini delimitanti la laguna, dove Aussa e Corno, unendosi, si fondono col mare. Qui, nei pressi dei casoni, sovente si può osservare da vicino un'interessante fauna acquatica, un po' curiosa e un po' diffidente, e quindi rapida nel dileguarsi nei fitti canneti delle antiche barene. Oppure le "macchie" sopravvissute a secolari disboscamenti, nelle quali inoltrarsi in questo ancor tiepido ottobre: si rimane incantati da colori e suoni, con flora e fauna dispensatrici di piacevoli sorprese. Soprattutto terra di lavoro, dunque, quella sangiorgina. Ma anche di sana tradizione per ciò che concerne lo stare bene a tavola. Ed è proprio nell'operoso paese della Bassa friulana che sostiamo, durante il nostro girovagare alla ricerca dell'enogastronomia di qualità. La meta è la trattoria Da Balan, in via Ippolito Nievo 1 (a pochi passi dal municipio di San Giorgio di Nogaro).

Le proposte di cucina - di pesce in particolare - sono eclettiche, in quanto legate non soltanto alle stagioni, ma anche a ciò che il mercato fornisce. I condimenti sono pressoché banditi, se si esclude l'olio d'oliva di ottima qualità. I ritmi delle portate non sono veloci, perché ogni piatto è preparato al momento. "La cottura - racconta lo chef Claudio Moretti - è leggera, fatta al limite del crudo, specie per i prodotti ittici: in questo modo, la materia prima mantiene intatti sapori e profumi. Pasta, pane e dolci li facciamo in casa".

Tra i piatti tipici del

locale, va ricordato il fritto di piccolissimi calamaretti: Da Balan lo si trova tutto l'anno. E poi ancora gli antipasti, molto ben curati anche nella presentazione. Su tutti, suggeriamo un delizioso insaccato di moscardini oppure le seppoline al vapore con pomodoro e basilico. Il pesce è generalmente fresco e proviene da Marano: si tratta di pro-

"Piovra e porcini freschi: accostamento da gourmet"

dotto pescato in Adriatico o nel più vasto Mediterraneo.

Ma ecco alcuni piatti forti del locale. "In questa stagione - dice ancora Claudio Moretti - vanno a ruba la piovra con porcini freschi e polenta, i tagliolini con code di gamberoni e funghi, nonché la pasta (farfalle) con zucchine e calamaretti. D'inverno, sono le orate, i rombi e i branzini a farla da padroni. Ma buon riscontro hanno pure la zuppa di pesce (una crema di orata e scampi con sopra dei pesciolini cotti al vapore), le tagliatelle nere coi fasolari o i filetti di branzino (o sogliola) col radicchio di Treviso".

"Con l'arrivo dei delicati sapori delle erbe, in primavera - continua Moretti -, la nostra clientela punta molto sugli involtini di pesce (sugli tutti, un rotolino di sogliola con crema di finocchio), sui risotti (eccellente quello con lo sclopit) e sulle paste. Un bel mangiare estivo è invece l'insalata catalana: filetti di calamari cotti al vapore con sedano, pomodoro, cipolla fresca e uovo bollito. Da gran gourmet, infine, la bresaola di tonno: filetti marinati e asciugati al sole, quindi affettati e serviti con rucola e aceto balsamico".

Non molto ampia la carta dei vini, ma costituita da prodotti importanti. La cura direttamente lo stesso Claudio Moretti, sommelier professionista. Vi sono rappresentate le etichette di una ventina

tra i migliori produttori regionali. Selezionati anche i vini sfusi: Tocai, Sauvignon, Pinot bianco, Verduzzo di Ramandolo e Cabernet franc: tutti provenienti dai Colli Orientali del Friuli.

La clientela del locale è eterogenea: professionisti, uomini d'affari, ma anche semplici buongustai alla ricerca delle continue piacevoli sensazioni che i menù di pesce sanno trasmettere. Sono due le sale da pranzo, entrambe con caminetto: la più grande può ospitare 40 persone, la più piccola 20 (non fumatori). Diversificati i prezzi: per un pasto di lavoro si spendono sulle 50 mila lire, che passano a 60 mila, bevande comprese, per un menù di carne; servono invece 80-90 mila, più bevande, se in tavola compare il pesce. Sono accettate tutte le carte di credito. La chiusura per turno di riposo è prevista al lunedì, che nei mesi di giugno, luglio e agosto si trasforma in domenica. Per trovare posto, meglio prenotare allo 0431 - 620065.

La ricetta

La trattoria Da Balan propone ai lettori di UdineEconomica una ricetta adatta a questo mese di ottobre, relativamente facile da eseguire: Rotolini di sogliola con funghi porcini.

Sfilettare delle belle sogliole fresche del peso di 150-200 gr, asciugarle con un panno e salarle leggermente, arrotolare i filetti e fermarli al centro con uno stecchino; infarinarli e rosolarli in modo uniforme in una padella antiaderente con dell'olio extravergine d'oliva e uno spicchiato d'aglio.

A metà cottura (5-10 minuti circa), togliere lo spicchio d'aglio e aggiungere i funghi porcini, precedentemente tagliati a fettine non troppo sottili in modo che, cuocendo, possano restare belli sodi.

A cottura ultimata, disporre i funghi sul piatto e deporvi sopra i rotolini di sogliola. Guarnire con una presa di prezzemolo tritato fine e dell'olio extravergine d'oliva. Vino consigliato: Arbis Bianco '99, prodotto dall'Azienda Borgo San Daniele dei F.lli Mauri - Cormons (Gorizia).

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta alla Taverna T. Ciconi di San Daniele

Se al piccante gulasch abbini i frizzanti ritmi brasiliani...

di Bruno Peli



L'inaugurazione della Birreria Ciconi. Tagliano il nastro il prefetto Fusco e l'assessore Ciani

Una grande struttura, pensata e attuata con lo scopo primario di dar brio alle serate sandanielesi. Un ambiente dove si propone si buona birra, ma anche una ristorazione di tipo moderno, "veloce" e a prezzi accessibili. Il tutto "condito" da allettanti momenti musicali, capaci di attrarre clientela di tutte le età. Si tratta della birreria-prosciutteria Taverna T. Ciconi, situata a numero 19 della

centrale via Cesare Battisti, quasi alla sommità della cittadina collinare.

L'attuale Taverna è nata grazie ai buoni auspici di Mario Pascoli, imprenditore e presidente della Società del teatro T. Ciconi di San Daniele, società che - come quasi tutti gli enti culturali - non sta attraversando un florido momento economico. Ecco dunque la pensata di Mario Pascoli: dare in affitto la Taverna e, col ricavato, por-

tare ossigeno alla Società del teatro (attivo da 80 anni e noto in tutto il Friuli per aver ospitato, per un lungo periodo, la celeberrima Cavalchina mascherata).

Dall'idea si è dunque passati ai fatti, grazie all'entusiasmo di Fabio Sverzut (amministratore delegato), di sua moglie Claudia Vignuda e di Michela Pascoli (figlia di Mario, nonché vice di Sverzut nella gestione della S. P. e V: questo il nome della società).

Responsabili al banco Riki (Riccardo) Franzin e Paola Molinaro. Un grosso contributo allo sforzo realizzativo l'hanno dato gli sponsor esclusivi: la birreria tedesca Paulaner, il prosciuttificio Il Principe, le Latterie friulane, per i vini l'azienda agricola Borgo Conventi, le distillerie Bepi Tosolini, l'Acqua Pradis, la Demar Caffè, le Gubane Vorig e la Friultrota.

Imponente ma gradevole il risultato: un grande salone, arredato con eleganza e senza temi monotoni, grazie al sapiente uso di legno scuro massiccio. Al centro, un bancone ellittico, degno della plancia d'una nave da crociera. Una birreria di stile austro-germanico, insomma, ma con spazi yankee, capace di ben 242 comodi posti a sedere, oltre agli sgabelli-bar. La Taverna è stata realizzata - su progetto degli architetti Marco Favaro e Roberto Martinuzzi - dopo quattro intensi mesi di lavori, diretti dal geometra sandanielese Ulisse Varisco. Il locale è stato inaugurato il 24 agosto in occasione di Aria di festa. Al taglio del nastro erano presenti il pre-

fetto Romano Fusco, il nuovo questore di Udine Francesco Celentano, il consigliere regionale Paolo Ciani, il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi e una "marea" di gente.

"Nella nostra cittadina - racconta Michela Pascoli - si sentiva l'esigenza di un locale capiente, adatto sia a ospitare le persone che escono da teatro sia a vivacizzare le comuni serate. Per questo, nei fine settimana, oltre a sedersi per mangiare o semplicemente per gustare una fresca birra, i nostri clienti avranno anche l'opportunità di ascoltare buona musica, sempre dal vivo e adatta a tutte le età. I complessi si esibiranno dalle 22 alle 2 di notte. Come a dire: prima una bella cenetta in pace, poi ci si diverte un po', magari con ritmi brasiliani o da piano-bar". La birreria-prosciutteria vuole dunque essere punto di riferimento per chi intende trascorrere una serata "completa" nello stesso locale. Per questo, le proposte di cucina sono ampie. Naturalmente, grande spazio agli antipasti: immancabile il crudo, poi lo speck, il salame, la

porchetta, il cotto Praga col cren, i wurstel... Oppure vari formaggi, come le mozzarelle di bufala e tutta la serie dei Montasio. Interessanti i piatti freddi: sopra tutti, il manzo salmonato, la lingua di bue e il delizioso carpaccio di carni angus. Ma i piatti forti sono lo stinco, il musetto Lovison, il roastbeef, i bolliti, il delizioso pollo fritto e soprattutto il gulasch, da gustare con una "spumante" bionda o, ancor meglio, con un rosso importante della Borgo Conventi. Per dessert, naturalmente, il dolce delle Valli del Natison: la gubana. La Paulaner, come detto, è esclusivista per la birra alla spina; ma c'è anche una vasta scelta di prodotti in bottiglia, con tutte le etichette più gradite ai giovani.

Per mangiare (anche a pranzo, ovviamente) e trascorrere una serata in spensieratezza, alla Taverna di San Daniele si spendono dalle 20 alle 30 mila lire per persona. Il locale (chiude per turno di riposo il mercoledì e il giovedì a mezzogiorno) è raggiungibile telefonicamente al numero 0432 - 941767.

L'angolo dell'editoria friulana

Storie e testimonianze di Perteole e dintorni

di Silvano Bertossi



Circolo A.C.Z.Z. "A. Grandi" Perteole

Giorgio Milocco e Adriana Miceu

Perteole, Sacileto, Altare e Mortesins

storie, testimonianze e ricordi

La storia dei piccoli paesi è tutta da scrivere. In Friuli, da qualche anno, si stanno facendo passi da gigante in questo settore. La definiscono microstoria, cioè testimonianze e fatti che riguardano zone delimitate, alle volte ai margini della grande storia, eppure l'annotare queste "piccole storie" rappresenta per le comunità interessate un fatto importante perché si tramandano note e informazioni, per lo più raccolte dalla viva voce di chi le ha vissute, che altrimenti andrebbero perse, dimenticate, sotterrate.

Queste piccole zone hanno, per certi versi, la fortuna di avere sempre qualche appassionato ricercatore e raccogliatore che rivolge e sue attenzioni a tutto questo materiale che, una volta ordinato, definisce i contorni della zona stessa.

Giorgio Milocco, che da una decina di anni si dedica alla ricerca e allo studio di materiale storico riguardante la Bassa friulana, e Adriana Miceu, appassionata ricercatrice di tra-

dizioni popolari che è andata a intervistare le persone anziane affinché il loro patrimonio di esperienze non vada disperso, hanno dato vita alla pubblicazione "Perteole, Sacileto, Altare e Mortesins", storie, testimonianze e ricordi, che i due autori hanno messo in sequenza temporale, partendo dai cenni storici sul territorio di Perteole fino ad arrivare a una raccolta di fotografie, quasi un album di famiglia, che riproducono alcune classi della scuola elementare degli Anni Venti, matrimoni e processioni, momenti di lavoro e di ricreazione. Tra le foto, che sono sempre un ricordo curioso o piacevole, una ci è parsa particolarmente curiosa, quella de "La Straca", un gruppo spontaneo, composto da soli uomini, sorto a Sacileto nel 1921 per stare assieme in allegria.

Il volume parla di Perteole che da ricca gastaldia del Monastero diventa paese modello della contea. Descrive, poi, Altare, luogo di rogge e mulini, Sacileto, isola del Patriarca nel territorio delle Benedettine, e fa anche cenno all'anta-

gonismo tra le comunità di Sacileto e Altare nei confronti di Perteole.

I due autori si sono avvalsi, per le loro ricerche, degli archivi parrocchiali, delle biblioteche civiche e private, facendo riferimento a una bibliografia già esistente che riguardava le zone interessate.

Le persone, con le loro memorie, ricordano fatti e avvenimenti fornendo degli interessanti spunti e, nello stesso tempo, definiscono i difficili momenti della prima guerra mondiale, dei tribunali militari italiani nella zona, mentre a Ruda trovavano posto il comando della brigata "Sassari" agli ordini del generale friulano Ferrigo e una sezione della Croce rossa britannica, un tribunale di guerra inquisitoriale e la prigione. C'era un tribunale militare anche a Sacileto, noto in tutte le retrovie per la sua funzione deterrente per la truppa del generale Cadorna che combatteva sul Carso. Sacileto era chiamato dai militari "fucileto" perché vi venivano giustiziati i disertori. Il pittore Cesare Span-



La chiesa di Perteole

ghero rappresenta, con un suo disegno di forte impatto emotivo, uno di questi tragici momenti. Interessante la storia della famiglia Chiazza, con Luigi Chiozza che ha avviato, in zona, uno stabilimento per la produzione dell'amido di frumento per ottenere, successivamente, l'amido di riso. Gran parte della produzione era destinata a un consumo di élite per i mercati italiani e soprattutto per quelli dell'impero asburgico. Nel novembre del 1869 il governo francese inviò, a Villa Vicentina, Luigi Pasteur perché trovasse un rimedio al grave problema della Pebrina, malattia che distruggeva da anni i raccolti dei bachi da seta. Ed è stato così che Pasteur ha soggiornato per un periodo a Villa Chiozza di Scodovacca.

Industria

Presentata a Palazzo Torriani la seconda edizione di Orientagiovani

Dalla diffidenza alla confidenza tra scuola e mondo dell'impresa

Dalla diffidenza alla confidenza: è il percorso che stanno facendo assieme mondo dell'impresa e mondo della scuola grazie anche a iniziative come Orientagiovani, il progetto promosso dall'Assindustria friulana d'intesa con il provveditorato agli Studi di Udine per valorizzare la cultura d'impresa e che accompagnerà gli studenti delle scuole medie inferiori e superiori della Provincia nel corso di tutto l'anno scolastico. La seconda edizione di Orientagiovani è stata presentata lunedì 8 ottobre a Palazzo Torriani dal presidente dell'Assindustria, Adalberto Valduga, alla presenza del direttore generale dell'ufficio scolastico regionale del Friuli-Venezia Giulia, Bruno Forte, e del Provveditore agli studi della provincia di Udine, Valerio Giurleo.

"Mai come adesso - ha sottolineato Valduga - dev'essere rivalutata la formazione: la risorsa umana rappresenta il vero fattore competitivo delle nostre imprese". Il presidente dell'Assindustria è poi sceso nello specifico di Orientagiovani, rimarcando come la collaborazione tra mondo della scuola e mondo del-

l'impresa stia producendo i primi risultati: "Intanto - ha detto Valduga -, abbiamo rotto il muro di comunicazione che separava le due realtà. Con la prima edizione dell'iniziativa (che ha coinvolto circa 60 imprenditori, 70 scuole, 9.000 studenti per oltre 100 incontri nelle scuole) siamo, infatti, riusciti perlomeno a richiamare l'attenzione dei giovani sulle problematiche del mondo del lavoro".

La nuova edizione proseguirà sulla falsariga della precedente, pur con qualche novità di cui tre sono le principali: una particolare attenzione al lavoro femminile ("Vogliamo far capire alle ragazze le opportunità che la scuola prima e il lavoro poi possono offrire, per dimostrare come qualsiasi donna può fare qualsiasi lavoro", ha precisato Gigliola Piccola, coordinatrice per conto dell'Assindustria del progetto), l'incentivazione degli stage estivi e la presenza di esperti della comunicazione a fianco degli imprenditori durante gli incontri nelle scuole. Momento più significativo della manifestazione resterà comunque l'iniziativa "Fabbriche aperte" che l'anno



scorso permise nell'arco di appena due giorni a circa 1.200 studenti di visitare ben 18 aziende friulane.

Dal canto suo, il direttore generale regionale della scuola, Forte, ha voluto portare un "vivissimo e non formale ringraziamento" all'Assindustria friulana. "Questa collaborazione avviata - ha evidenziato - non intende fare di tutti gli studenti degli imprenditori;

ma semplicemente sviluppare nel giovane la curiosità, metterlo davanti a una pluralità di conoscenze. L'importanza dell'iniziativa - ha aggiunto Forte - risiede nel fatto che porta a un recupero di fondo del tema del lavoro. Si tratta di un recupero sollecitato al giorno d'oggi anche dalla scuola, che non vuole più nascondersi dietro a una logica artificiale, ma integrarsi con

la realtà circostante. Il territorio fa parte a tutti gli effetti dell'aula scolastica".

Il Provveditore agli studi Giurleo ha invece citato alcuni dati che fotografano il problema della dispersione scolastica: su 100 ragazzi iscritti in prima media, soltanto 53 conseguono il diploma superiore; un terzo di coloro che frequentano il biennio delle medie superiori non prosegue gli studi.

"Evidentemente la scuola - ha affermato - presenta punti di debolezza nella fase dell'orientamento, in specie per gli studenti iscritti all'ultimo anno delle scuole medie inferiori. La ricetta? Urge maggiore informazione, ma anche disporre di un sistema scolastico più flessibile, capace di correggere per tempo gli errori di orientamento in cui spesso i ragazzi incorrono".

Donato all'ospedale di Udine un sistema per la diagnosi delle retinopatie

L'Assindustria friulana ha ricordato Carlo Melzi



Alla presenza del consiglio direttivo dell'Assindustria friulana, dell'assessore regionale alla sanità e alle politiche sociali, Valter Santarossa, della sorella mar-

chesa Etta e del nipote Guido Carignani, ha avuto luogo lunedì 1 ottobre, a Palazzo Torriani, sede dell'Associazione industriali della provincia di Udine, a un anno dalla scomparsa,

la cerimonia in memoria del compianto cavalier Carlo Melzi, già presidente onorario dell'Associazione.

Nel corso dell'incontro, il presidente dell'Assindustria Adalberto Valduga ha pro-

ceduto alla donazione all'Azienda ospedaliera "Santa Maria della Misericordia" di Udine, nella persona del direttore generale Gilberto Bragonzi, di un sistema digitale dedicato alla diagnosi delle retinopatie e destinato alla Unità operativa di neonatologia. Lo strumento che è stato donato rappresenta una significativa innovazione nel campo del controllo della patologia oculistica in quanto consente la prevenzione delle forme più gravi della patologia oculare dei neonati, con particolare riguardo alla cosiddetta retinopatia della prematurità, che è la causa principale di insufficienze visive sino agli estremi della cecità.

"E' una donazione - ha commentato Valduga - che vuole anche significare l'importanza che il mondo industriale riconosce all'Azienda ospedaliera, la quale deve sempre più rappresentare un punto di eccellenza, per la valorizzazione e l'affermazione del Friuli". Valduga ha sottolinea-

to poi il ruolo determinante che Carlo Melzi ha saputo svolgere in e per il Friuli: "Noi imprenditori sentiamo forte la mancanza di una personalità così spiccata". Infine ha ricordato che l'Assindustria ha av-

"La figura di Melzi tratteggiata dall'ingegnere Valduga"

viato l'iter per l'intitolazione a Carlo Melzi di una via o di una piazza di Udine. "In tal senso - ha detto -, gli industriali friulani ringraziano fin d'ora il sindaco Cecotti per quanto potrà fare". Dal canto suo, l'assessore regionale Santarossa ha evidenziato come la donazione di un macchinario così innovativo da parte dell'Assindustria costituisca, al di là del valore morale e sociale, anche

un gesto sostanziale che si integra perfettamente nell'obiettivo della Regione, nel quadro delle misure dirette alla razionalizzazione della spesa sanitaria e al miglioramento della qualità dei servizi, di veder coinvolti gli imprenditori nell'acquisto e nella gestione di strumenti per la sanità pubblica.

Da parte sua, il dottor Bragonzi ha rilevato come l'utilizzo di questo modernissimo sistema di diagnosi contribuisca a rafforzare il livello di innovazione dell'ospedale di Udine potenziandone la funzione di avanguardia in campo sanitario. Infine, la marchesa Etta Carignani ha espresso il proprio ringraziamento per l'attenzione e la sensibilità degli industriali friulani che hanno voluto così ricordare la figura di Carlo Melzi. Al termine dell'incontro di Palazzo Torriani, è stata poi celebrata nella Cappella della Purità in piazza del Duomo ad Udine una messa di suffragio in memoria di Carlo Melzi.

Commercio

Si propone di far conoscere i luoghi, la cucina e i vini friulani

Presentato Convivium 2001, guida gastronomica dell'Ascom

L'Ascom di Udine ha presentato la prima edizione della guida "Convivium 2001" - realizzata con la collaborazione della Provincia e della Camera di commercio di Udine -: una guida che ha come finalità la promozione della cultura enogastronomica friulana. Convivium si propone come strumento di conoscenza per scoprire luoghi, cucina, vini, comportamenti e usanze del nostro territorio. L'obiettivo è quello di valorizzare locali, ristoranti e trattorie della provincia di Udine e di soddisfare il palato dei buongustai, da quelli

meno esigenti a quelli più raffinati. In quest'ottica la guida è un autentico tesoro di informazioni, a 360 gradi, di tutto ciò che riguarda l'enogastronomia con un occhio di riguardo anche all'ambiente. Nel corso della presentazione della guida, parole di apprezzamento sono state espresse dal presidente dell'Ascom, Claudio Ferri, che ha ringraziato i curatori del lavoro e la Provincia e la Camera di commercio di Udine per il sostegno dato. La guida è a disposizione in tutte le sedi Ascom della provincia di Udine.

La via dei sapori

Immaginate un drappello di chef friulani che, armati di prosciutto di San Daniele, Montasio, vino, baccalà mantecato su polenta, serkuova (minestra di mais) e cjalzons occupano la redazione di un giornale nel cuore di Vienna? No. E' invece successo il 15 e il 16 ottobre a Vienna dove sono state occupate quattro redazioni dei quotidiani austriaci più importanti: Die Presse, Kurier, Kleine Zeitung, Standard e di un settimanale, Die Furcher. Tre ristoranti friulani (da Toni di Gradiscutta, Vitello d'Oro di Udine e Sale e Pepe di Stregna) assieme al loro presidente Walter



Filiputti in rappresentanza del consorzio Friuli Via dei Sapori, hanno preparato i loro piatti, ot-

tenendo un gradimento molto elevato e raccogliendo attorno all'iniziativa, sostenuta dalla

Camera di commercio di Udine, una simpatia che poi ha coinvolto tutta la redazione.

Organizzati a Udine e nei centri di tutto il Friuli per informare gli imprenditori

Incontri formativi sull'Euro dell'Ascom

Siamo ormai giunti al momento definitivo del passaggio all'Euro, un evento che può essere considerato di rilevanza storica e destinato a incidere profondamente sia sul terreno macroeconomico sia

sui comportamenti operativi di imprese e consumatori. Per le imprese, sotto il profilo dell'operatività, si tratta di un passaggio particolarmente impegnativo; infatti l'avvio della circolazione della nuova moneta e

la "confidenza" con il valore dell'Euro richiedono una formazione e un'informazione completa e dettagliata. Considerato inoltre che - in questo delicato momento di passaggio - saranno proprio i commercianti e gli eser-

centi a trovarsi in "prima linea", l'Associazione del commercio turismo e servizi della provincia di Udine ha organizzato una serie di corsi formativi gratuiti da tenersi su tutto il territorio provinciale. Anche la Cciaa

di Udine, sempre nell'intento di favorire la formazione degli imprenditori, ha programmato una serie di appuntamenti. Per conoscere le date degli incontri, rivolgersi direttamente all'Ascom e alla Cciaa di Udine.

A Osoppo cocktail competition

La fortezza di Osoppo è stata il suggestivo scenario della prima edizione del concorso "Barman senza confini" che l'Ascom-Fipe, in collaborazione con il comune di Osoppo, la Camera di commercio e la Camel ha organizzato nello scorso mese di settembre. Gli ideatori della manifestazione avevano stilato un preciso regolamento per questa "cocktail competition" alla quale hanno partecipato qualificati professionisti. Un'apposita giuria, composta da dirigenti Ascom e dalla Federazione italiana pubblici esercizi, ha degustato le preparazioni e ha proclamato i vincitori secondo una valutazione che teneva conto del gusto, della preparazione e della tecnica di preparazione. Alla manifestazione erano presenti l'assessore regionale Pietro Arduini, il sindaco e l'assessore al turismo del comune di Osoppo, Viviana Londero e Ida Copetti, il segretario generale della Fipe, Edi Sommara, e il vicepresidente vicario dell'Ascom, Cesare Mansi.

La serata è stata resa ancor più interessante da una serie di esibizioni di cocktail acrobatici a cura di professionisti di freestyle. Questi i vincitori: Elvis Casagrande, Luca Tomada e Gianfranco Di Niso.

Agricoltura

Selezionate dall'Università di Udine le varietà "Friuli" e "Carnia"

Il girasole tornerà nei campi della Bassa se sarà realizzata una filiera con le cooperative



Da sinistra: Milo, Donda, Sette, Strassoldo e Drigo.



Fra il pubblico l'on. Moretti

I girasole potrebbe tornare in forza nei campi della Bassa Friulana. La notizia è emersa nel corso del convegno di Latisana di Coldiretti sulla "coltivazione dei seminativi nella Bassa Friulana: prospettive economiche e produttive", che si è svolto all'Hotel Bella Venezia nello scorso mese di settembre. L'Università, in collaborazione con la Provincia di Udine - lo hanno spiegato Angelo Mario Olivieri, Romano Giovanardi e Gianpaolo Vannozzi, docenti al

Dipartimento di produzione vegetale e tecnologie agrarie dell'Ateneo friulano - ha selezionato due varietà ibride di girasole (Friuli e Carnia) ottime anche per produzioni biologiche, già approvate dal registro nazionale, in grado di produrre oli di qualità per tutta una serie di utilizzi industriali e alimentari".

"Occorre però - ha precisato Geremia Milo, membro di giunta della Coldiretti - porre in essere un progetto di filiera che preveda,

oltre alla coltivazione del girasole, anche il momento della lavorazione e della commercializzazione, che dovrebbe essere assicurato dal mondo della cooperazione regionale". "Non si tratta - ha aggiunto il direttore provinciale della Coldiretti di Udine, Mauro Donda - di una riscoperta del vecchio progetto sul biodiesel e sulle biomasse, ma un nuovo progetto finalizzato alla produzione di oli per l'alimentazione o per biolubrificanti". Il convegno è

stato aperto dai saluti del sindaco di Latisana, Micaela Sette, e del presidente della Provincia, Marzio Strassoldo, che hanno portato i saluti delle rispettive amministrazioni, ed è proseguito con l'intervento di Gianfranco Drigo della Coldiretti che ha svolto un'approfondita "analisi delle politiche di settore: prospettive economiche e produttive" spiegando - lo ha evidenziato anche Mariolino Snidero dell'Ersa - come sia vivo il rischio di un ritorno alla mono-

coltura del mais, favorita dalla nuova politica di sostegno ai seminativi che, introducendo il contributo unico e regionalizzato, penalizzerà fortemente la soia, attualmente coltivata sul 25% della superficie, e altri seminativi e avvantaggerà ulteriormente il mais già ora coltivato su quasi il 70%.

Le conclusioni - dopo un intervento dell'onorevole Danilo Moretti che ha sollecitato i coltivatori ad anticipare i cambiamenti - sono state affidate al direttore

della Coldiretti, Mauro Donda, che ha posto l'accento sulla necessità di costruire, assieme alla cooperazione regionale, una serie di filiere nel settore agricolo che siano in grado, trasformandoli e commercializzandoli, di dare ai prodotti nuovo valore aggiunto. "Ci sono molte opportunità - ha detto - e questa della coltivazione del girasole, se inserita in un progetto di filiera, potrà sicuramente rappresentare una risposta per molte aziende".

Notificati dall'Inps migliaia di debiti ai pensionati, utilizzando ancora una volta dati non corretti

Chiesta la sospensione delle riduzioni indebite

Un nuovo terremoto scuotendo i pensionati, soprattutto coltivatori diretti. A tutti quelli - si parla di migliaia di casi - che hanno trasmesso i Red degli anni '96, '97 e '98, l'Inps ha inviato una lettera in cui si comunica l'esito dell'acquisizione dei dati e l'eventuale ricalcolo della pensione. La lettera arriva a tutti, anche a quelli che non risultano né in debito né in credito. E, mentre eventuali aumenti di pensione saranno messi in pagamento nelle rate di settembre e ottobre (la questione arretrati non è ancora chiara), eventuali riduzioni dell'importo, che determineranno anche un debito per i quattrini percepiti in più, scatteranno a partire da novembre. Molte posizioni debitorie - denuncia però la Coldiretti - non sono chiare e il debito molto spesso o non è dovuto o lo è solo

in parte. In questi casi - secondo Coldiretti -, la riduzione della pensione è arbitraria, perché sarebbe dovuta avvenire solo dopo l'acquisizione dei redditi 1999 e 2000. Si ripropone dunque, ancora una volta, il problema del recepimento da parte dell'Inps dei dati. Secondo Coldiretti, fatte

salve alcune eccezioni, i dati reddituali trasmessi dai pensionati tramite i Caf sono esatti, mentre l'Inps ha elaborato in ritardo o imputato erroneamente dati già in suo possesso come, per esempio, gli arretrati pagati per le sentenze n. 495/93 e 240/93, che penalizzando ancora i titolari di

pensione al trattamento minimo. "E' quindi inaccettabile - afferma Oliviero Della Picca, direttore della Coldiretti del Fvg - che i pensionati siano costretti a restituire somme prima che sia stato effettuato un corretto accertamento dei dati e prima, soprattutto, che l'Inps utilizzi e analizzi tutti

i dati già in suo possesso. I pensionati non possono pagare per le inadempienze dell'Istituto e non possono per l'ennesima volta farsi carico di fornire all'Inps ancora una volta dati che l'Istituto dovrebbe avere o pagarne le conseguenze in termini di ricorsi, penalizzazioni, multe. Per questo,

Coldiretti ed Epaca - conclude Della Picca - chiederanno all'Inps e al Governo una sanatoria e una procedura che sospenda le riduzioni indebite". Nel frattempo, i soci di Coldiretti sono invitati a recarsi negli uffici dell'Epaca dove troveranno una competente, e gratuita, assistenza.

Al via la terza edizione di "Educare alla campagna amica"

Con Coldiretti a scuola s'impara a mangiar sano

Promuovere una corretta educazione alimentare e migliorare nel contempo l'attenzione all'ambiente e alla qualità della vita. Con queste finalità prende il via nel mese di ottobre la terza edizione di "Educare alla campagna amica", il progetto che la Federazione Coltivatori Diretti di Udine porta avanti in col-

laborazione con le scuole della provincia e che lo scorso anno ha visto la partecipazione di 30 scuole, 1.500 bambini e un centinaio di docenti. L'iniziativa si prefigge di fornire adeguati strumenti agli insegnanti per formare i consumatori di domani e stimolare i ragazzi a conoscere il mondo agricolo dando libero sfogo

alla loro creatività, attraverso gli elaborati che saranno valutati e premiati da un'apposita commissione di esperti nella fase finale del concorso scuola. Il progetto si svilupperà nel corso dell'anno scolastico in due fasi: la prima, da ottobre a novembre, attraverso il corso di aggiornamento "Educazione alla campagna amica: un

bene da certificare per la tutela e la sicurezza alimentare", rivolto al corpo docente delle scuole elementari e medie inferiori della provincia di Udine. La seconda, da novembre a maggio, prevede un concorso a premi rivolto agli studenti delle scuole elementari e medie inferiori dal titolo "Educazione alla campagna amica

e ad una sana alimentazione: vieni in fattoria e scopri carne, latte, formaggio e uova, unendo il sapere al sapore". L'iniziativa prevede inoltre visite guidate in fattoria con annesso laboratorio del gusto, la partecipazione in classe di tecnici esterni, approfondimenti con indicazioni bibliografiche e siti internet.

Artigianato

Grande successo della quarta giornata dell'artigianato e della piccola impresa

L'artigianato si rilancia anche con la semplificazione



L'intervento del presidente dell'Uapi Faleschini

Semplificazione amministrativa, processi di delegificazione, cancellazione di centinaia di adempimenti, decentramento amministrativo da Stato a Regione e dalla Regione alle Province e ai Comuni, snellimento delle autorizzazioni e delle procedure, forti investimenti nella viabilità e nelle infrastrutture, maggiore flessibilità

del mercato del lavoro, ma anche nuova Esa, formazione del personale, scuola, testo unico dell'artigianato. Questi gli obiettivi che Unione Artigiani e Piccole Imprese e mondo politico si sono dati il 30 settembre nel corso della quarta giornata dell'artigianato e della piccola impresa che si è svolta in una gremita sala convegni Diego Di Natale alla

Fiera di Udine. Si tratta di obiettivi che hanno la finalità di sviluppare ulteriormente un settore che con i suoi oltre 100 mila addetti e con una crescita del 7% è fra i più vitali e più importanti della regione. I lavori sono cominciati con un minuto di raccoglimento in ricordo delle vittime degli attentati negli Usa dell'11 settembre, data che, come ha

spiegato il sottosegretario all'economia onorevole Manlio Contento, avrà forti ripercussioni anche sull'economia, al punto che il Governo Berlusconi è stato costretto a rivedere la Finanziaria, rendendola più "pesante". "Niente quindi riduzione di un punto della pressione fiscale e revisione dell'Irap" - come ha ricordato il presidente nazionale di Confartigianato, Luciano Petracchi, e come auspicavano gli artigiani e i piccoli imprenditori -, "ma nemmeno nuove tasse per gli italiani", ha puntualizzato l'onorevole Contento, che ha annunciato provvedimenti per la semplificazione burocratica e amministrativa che cancelleranno centinaia di migliaia di adempimenti rendendo più liberi gli imprenditori, compresa una maggiore flessibilità del lavoro con il contratto europeo". I lavori - dopo l'introduzione del presidente Carlo Faleschini che ha evidenziato gli ottimi rapporti con la Regione, la Provincia di Udine e le am-

ministrazioni comunali, l'impegno comune a dar vita alla nuova Esa, al testo unico per l'artigianato, ma anche la necessità a individuare maggiori risorse per il comparto dell'artigianato per il quale "la Regione prevede soltanto lo 0,34% del proprio bilancio" - sono proseguiti con gli interventi di Fulvio Bronzi, presidente della Federazione regionale di Confartigianato del Friuli-Venezia Giulia, di Marzio Strassoldo, presidente della Provincia di Udine, che ha spiegato come la Provincia intenda assumere "un ruolo fondamentale nel processo di sviluppo e crescita del comparto produttivo dando anche servizi reali", di Giorgio Venier Romano, assessore regionale all'artigianato, che ha ricordato l'impegno della Regione per sostenere il settore ma soprattutto per dotarlo dei servizi reali che verranno a mancare con la chiusura dell'Esa.

L'Uapi era presente al gran completo: con Faleschini, c'erano presenti i vi-

cepresidenti Pietro Botti, Sergio Zanirato, Graziano Tilatti, il presidente di Confartigianato servizi Roberto Mestroni, il presidente onorario dell'Uapi Beppino Della Mora, i rappresentanti dei giovani, delle donne, degli artigiani pensionati, dell'Inapa, i presidenti delle zone. Presente anche il senatore Collino, i consiglieri regionali Franz e Vanin, l'assessore provinciale Paride Cargnelutti, il segretario regionale di Confartigianato Lucchetta, il direttore dell'Uapi Bruno Pivetta, che ha coordinato i lavori, il coordinatore di Confartigianato servizi Sandro Caporale, l'ex commissario dell'Esa Pascolo, il commissario della Fiera Gabriella Zontone. Al termine si è svolta la tradizione consegna di attestati di benemerita a oltre 90 fra imprenditori anziani, giovani e donne e ai loro collaboratori, alla fine della quale i partecipanti hanno visitato gli stand della 48a Fiera nazionale della Casa moderna.

Bilancio positivo per l'Interreg II, "sportelli per l'internazionalizzazione"

Le piccole imprese guardano alla Slovenia

Le imprese artigiane friulane sono sempre più consapevoli delle opportunità offerte dal mercato della vicina Slovenia. Nove aziende su dieci, infatti, intendono portare avanti il rapporto intrapreso con un'impresa partner slovena, nel 70% dei casi non soltanto nella stessa attività di produzione in cui era cominciata la collaborazione, ma anche in altri settori. E' il risultato più importante del progetto Interreg II, "Sportelli per l'internazionalizzazione delle imprese artigiane", realizzato dall'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato insieme a Cna, Ures, Camera dell'artigianato di Nova Gorica, con il sostegno di Finest e Informest e presentato giovedì 27 settembre nella sala del consiglio della Provincia di Udine.

"L'intento del progetto - ha evidenziato Bruno Pivetta, direttore dell'Uapi - era quello di portare nella piccola impresa la cooperazione transfrontaliera, in particolare con la Slovenia, vista la prossima adesione di questo Paese all'Unione Europea. Quando siamo partiti eravamo

un po' scettici - ha continuato Pivetta -. Oggi possiamo dire che gli sportelli hanno costituito un veicolo di informazione che ha dato buoni frutti". Il bilancio del progetto, partito nel 2000 e proseguito per circa un anno e mezzo, è senz'altro positivo. Gli sportelli realizzati sono 22 (di cui 13 dalla Confartigianato), suddivisi nelle 3 province di Udine, Gorizia e Trieste e ubicati presso le associazioni di categoria. La principale funzione è fornire informazioni

a 360 gradi: dal marketing al diritto societario, fino alla promozione commerciale, diventando il tramite per il contatto con l'azienda slovena attraverso la Camera dell'artigianato di Nova Gorica che è collegata con altre 62 Camere sul territorio.

"La realtà di partenza non era molto confortante - ha spiegato Flavio Cumer, coordinatore del progetto per l'Uapi - in quanto 8 imprese su 10 non conoscevano la situazione slovena e l'81% non aveva mai

avuto momenti di scambio con partner d'oltre confine". Fino a oggi, infatti, l'occasione di collaborazione era nata il 41% delle volte su proposta della Slovenia, anche se, nella maggioranza dei casi, soltanto per collaborazioni "spot", quali vendite di beni e servizi.



Cna, patto territoriale della Bassa 20 miliardi di lire per gli artigiani

Il Patto territoriale della Bassa Friulana - di cui sono stati già destinati i finanziamenti a un primo gruppo di imprese dell'industria - avrà un seguito, attraverso un "Protocollo aggiuntivo" che, questa volta, dovrebbe favorire le realtà artigiane del territorio. Il "Protocollo aggiuntivo" prevede la disponibilità di circa 20 miliardi di lire di incentivi - come contributo a fondo perduto del 20% del capitale investito - per imprese artigiane e piccole imprese che investiranno nell'area intercomunale dell'Obiettivo 2. "I componenti il tavolo di concertazione del Patto - infor-

ma Giovanni Forcione, direttore provinciale della Cna - concordando con la linea e gli impegni assunti dal presidente e sindaco di Torviscosa, Duz, e recependo le indicazioni provenienti da Cna, Uapi e altre associazioni della piccola impresa, hanno riconosciuto una sorta di corsia privilegiata proprio al sistema delle imprese artigiane e micro-imprese della zona, allo scopo di recuperare e favorire una ricaduta socio-economica più diffusa e radicata

nel territorio, così come previsto dallo spirito e dalla norma del Patto territoriale". "Si tratta - aggiunge Forcione - di una interessante opportunità che sarebbe davvero un peccato non cogliere. Nella possibilità di combinare e cumulare forme di incentivazione diverse - tuttora comunque da verificare come fondo perduto e de minimis, per esempio -, possono essere favoriti investimenti e iniziative imprenditoriali realmente vantaggiosi". In que-

sto contesto, la Cna provinciale è impegnata in questi giorni in una attività di informazione e sensibilizzazione nei confronti delle imprese artigiane, a cominciare da quelle operanti nell'area del Patto (Cervignano, San Giorgio, Torviscosa). "L'obiettivo - evidenzia il direttore della Cna - è, da un lato, quello di individuare le aziende che intendono presentare progetti da finanziare; dall'altro, quello di proporre la nostra Associazione come soggetto di ri-

ferimento nella gestione dell'iter da seguire dalla progettazione alla realizzazione". La Cna ha intanto già provveduto a spedire ai propri associati "una scheda tecnica di manifestazione di interesse" con l'invito, alle imprese interessate, di compilarla sollecitamente. "Sono previsti - conclude Forcione -, dopo l'acquisizione di un primo numero di schede tecniche, incontri con gli imprenditori artigiani al fine di approfondire il merito del Protocollo aggiuntivo con riguardo ai tempi e alle modalità del finanziamento, della progettazione e della realizzazione degli investimenti".