



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

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

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

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



Legge elettorale: il tempo passa

Sul piatto l'elezione diretta del presidente

di Ulisse

Come un pugno di neve che scivolando si ingrossa e diventa valanga, il dibattito sulla legge elettorale più si avvicina all'approvazione e più lievita in un clima di rissosa confusione. Gli esiti prospettano il duplice rischio che il Consiglio ratifichi per estenuazione più che per convinzione o che gli stakanovisti della mediazione inventino equilibri e sofismi più complicati di quelli escogitati. "Linstino" docet.

Su un tema così importante è bene che la riflessione sia approfondita, non che si trascini alle calende, fino a lambire la possibilità di un rinvio alla prossima legislatura. È bene si discuta, dunque, purché si decida. In caso contrario, a farne le spese sarà la credibilità dell'istituto Regione e, dunque, quella stessa specialità nel cui nome il dibattito si trascina.

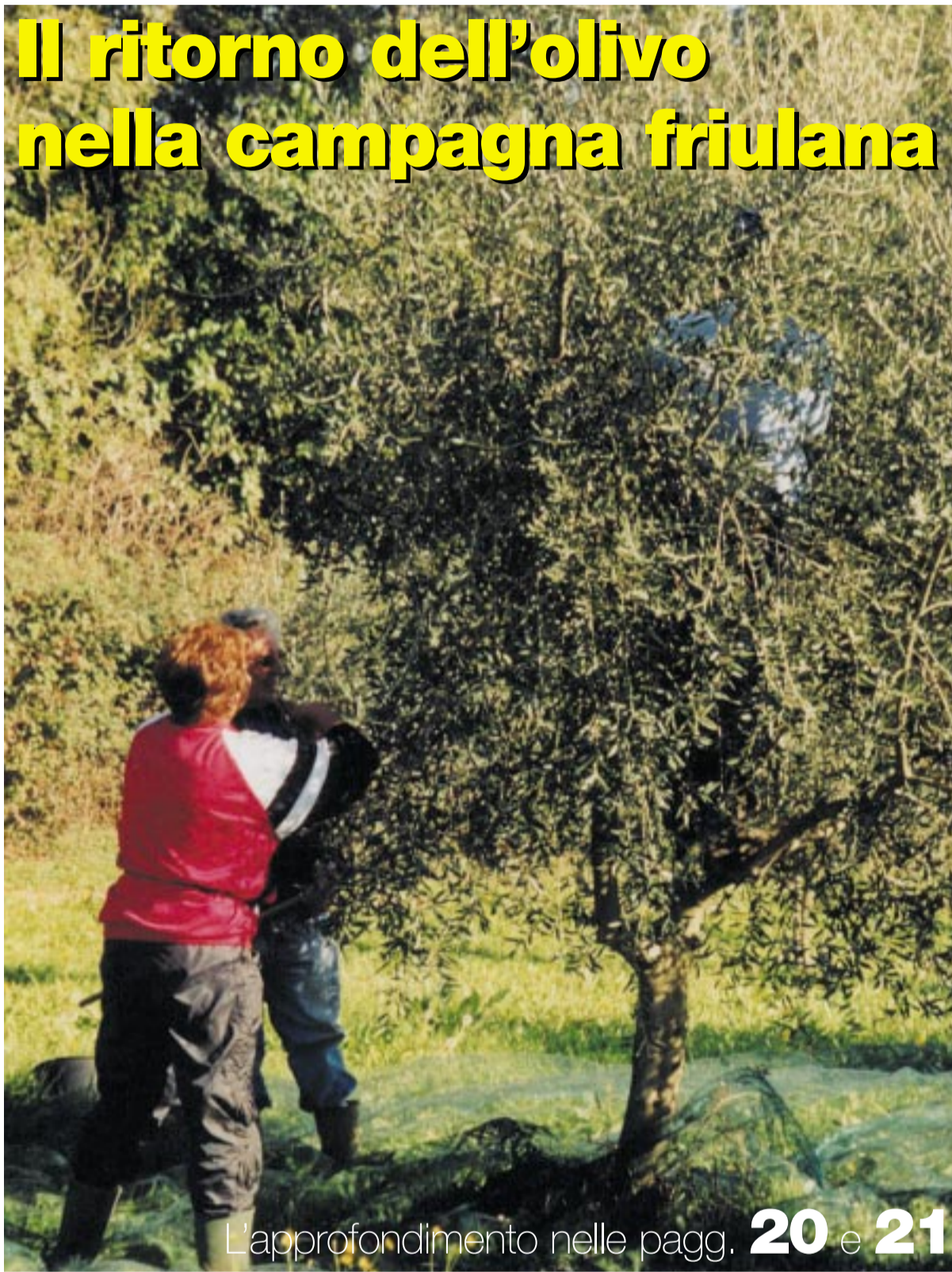
La materia del contendere è, come noto, l'elezione del presidente: se diretta, come già avviene nelle Regioni che anche per questa via stanno valorizzando un rango ieri declassato a "ordinario"; o se indiretta.

Il dilemma, già complesso, si è via via aggrovigliato per motivi riconducibili alla trasversalità delle posizioni e al riemergere dell'istinto di sopravvivenza in quei partiti, generalmente piccoli, decisi a recuperare per via istituzionale quanto potrebbero perdere per via elettorale. L'Italia vanta in materia una sterminata letteratura, scritta da movimenti che, forti di uno striminzito 2-3%, facevano e disfacevano come instancabili penelopi.

I sostenitori dell'una o dell'altra parte hanno messo sul fuoco tutta la legna possibile, mobilitando Montesquieu e altre icone della "scienza" politica; e dimenticando che l'unico ri-

(segue a pagina 2)

Il ritorno dell'olivo nella campagna friulana



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

È già coltivato su oltre 180 ettari

L'olivo è stato riscoperto negli Anni 70 grazie a provvidenze poste in essere dall'Unione Europea e grazie al successivo progetto dell'Ersa. In virtù di questo progetto, dal 1989 sono stati impiantati 70 ettari dimostrativi di oliveti, coinvolte oltre 100 aziende e selezionate 24 biotipi discendenti da piante sopravvissute alle gelate del secolo scorso. Oltre agli impianti

dell'Ersa, negli ultimi anni, altri 110 ettari di olivi sono stati messi a dimora su iniziativa di privati, spesso a completamento di coltivazioni viticole già presenti. Nel corso della campagna olivicola 2000-2001, la produzione di olive ha superato i 2.000 quintali nella provincia di Trieste, 200 a Udine e Gorizia, 500 a Pordenone.

L'origine di questa pianta, simbolo di pace e ogget-

to di culto fin dall'antichità, è incerta: si pensa all'Asia Minore, alla Siria oppure alla Palestina. Già i Babilonesi (2500 a.C.) commerciavano l'olio e in seguito anche gli Egizi, utilizzandolo per l'alimentazione, gli unguenti, i profumi e anche per l'imbalsamazione dei defunti. Nell'antica Grecia l'olio di oliva si usava per accendere fuochi, curare le ferite, tonificare e massaggiare i mu-

scoli. L'olivo fu importato in Italia verso la metà del primo millennio a.C., prima in Sicilia, poi in Calabria e infine nelle regioni del Nord. La coltivazione si estese su tutto il litorale adriatico e tirrenico, trovando buone condizioni per svilupparsi in Umbria e Toscana. Verso la fine del XVIII secolo, i missionari spagnoli diffusero la pianta in America e gli inglesi in Australia nel secolo successivo.

Basta polemiche fra Regione e Province

Le categorie al presidente Strassoldo

di Mauro Nalato

Dagli anni le categorie chiedono a Regione e Provincia riforme, semplificazioni, chiarimenti fra le competenze delle une e delle altre, in modo da evitare doppioni e contrapposizioni; chiedono anche norme più semplici, di dare avvio al processo di decentramento dalla Regione, alla quale resti il compito di fare da regista, alle Province e ai Comuni ai quali sia affidato il compito di organi esecutori, con competenze chiare e con trasferimenti altrettanto certi e definiti. Gli anni dei ribaltoni sono finiti e maggioranze corpose governano da anni ormai Regione e Province, ma le domande delle categorie restano ancora viepiù inevase. Per fare il punto della situazione il Cisae, l'organismo che raggruppa le maggiori associazioni di categoria della provincia di Udine, ha voluto incontrare il 4 febbraio il presidente della Provincia di Udine Marzio Strassoldo. Un incontro sereno, ma nel corso del quale le categorie non hanno risparmiato critiche all'esecutivo.

Cominciando dalle tensioni fra Regione e Province. "Abbiamo bisogno di risposte in tempi rapidi almeno sulle questioni, come l'ambiente, sulle quali ha competenza la Provincia di Udine, in modo da evitare situazioni come quella della Burgo", ha detto il presidente del Cisae, Roberto Rigonat, mentre il vicepresidente dell'organismo, Carlo Faleschini, presidente dell'Uapi, ha detto: "Occorre che Regione e Province si riuniscano per definire cosa la prima intende decentrare alle seconde, con quali tempi, risorse e modalità. Non si può assistere al continuo - e infruttuoso - assalto alla diligenza di questi mesi e alla perenne richiesta di deleghe che sono sistematicamente negate".

Servizio a pag. 5

Attualità:
Giovani cuochi d'Europa in convegno a Udine

Pag. 2

Attualità:
Tocai, una battaglia che va combattuta fino in fondo

Pag. 3

I Congafi si rilanciano **16**

Autotrasporto dal Prefetto **22**

La sedia si internazionalizza **30**

Attualità

(segue da pagina 1)

ferimento pertinente in simile tortuoso labirinto è invece l'impegno pragmatico a garantire quello che i cittadini percepiscono come interesse generale. Non v'è dubbio che la stabilità della giunta, la certezza dell'esecutivo, la governabilità insomma, corrispondano a quanto i cittadini hanno ripetutamente chiesto, prima con referendum e dopo in svariati sondaggi. Tra elezione diretta e "indicazione" i cittadini hanno già scelto.

Ma la Regione è composta, assembla anime diverse e ospita minoranze che sono state il sale della sua specialità; questa scacchiera di diversità - osservano gli anti-"presidenzialisti" - deve quindi rispecchiarsi nelle istituzioni. Ma soprattutto è autonoma: e cosa c'è di più autonomo - incalzano - della libertà di autodeterminarsi con una legge elettorale unica in Italia, ma anche in Europa, e pure nel migliore dei mondi possibili di volterriana memoria?

Ma proprio questa, che è l'argomentazione principale brandita dai fautori dell'"indicazione", si rovescia loro contro come un boomerang.

Infatti, proprio perché la Regione è un amalgama di "specificità", la loro sintesi è meglio rappresentata da un presidente eletto direttamente dalla gente che le vive, queste specificità. Altro argomento a favore, poco citato nella fluviale discussione di questi mesi: l'elezione diretta è la traduzione letterale della sostanza costituzionale di una Regione che ha elevato a unità le sue diversità. Chi meglio di un presidente eletto direttamente da un popolo così ricco di "diversità" può simboleggiare e garantire l'unità di questa piccola e composita comunità?

Tutto il resto consegue. Dall'efficienza del processo decisionale all'eliminazione della scandalosa divaricazione tra i tempi della politica e quelli dell'economia, sono molte le frecce nella faretra dei fautori dell'elezione diretta. Risulta perciò incomprensibile come i sostenitori di una riforma mutilata rispetto ai propositi iniziali sottovalutino questa domanda di rinnovamento; e si ostinino a proporre una formula preservante il potere dei partiti, soprattutto dei piccoli. E mentre sorvolano sulle esperienze negative fatte in passato al riguardo, risulta incomprensibile la ragione delle critiche a un progetto il quale, dove realizzato, ha prodotto frutti generalmente positivi. Ma se proprio diffidano del nuovo, non sarebbe meglio concorressero - anziché rimuoverlo riverniciando il vecchio - a migliorarlo facendo tesoro dell'esperienza altrui?

Una importante due giorni sponsorizzata dalla Cciaa

I Giovani ristoratori d'Europa in congresso a Udine



Gli allievi dello IAL di Aviano che hanno preparato la cena di benvenuto

"Talento e passione". È il motto dei Jeunes Restaurateurs d'Europe (Jre), un nutrito gruppo di imprenditori della ristorazione che si sono riuniti i primi giorni del mese di gennaio a Udine, per celebrare il loro decimo congresso. Presenti in tutti i Paesi, le sezioni dell'associazione contano un numero sempre maggiore di iscritti (solo in Italia sono 60), a testimonianza del ruolo sempre più importante che la gastronomia di alto livello riveste nel campo dell'economia.

Sponsorizzato dalla Camera di commercio, l'appuntamento che ha visto la città di Udine protago-

nista si è sviluppato su due giornate, alternando ai momenti di discussione e confronto quelli di degustazione dedicati alla scoperta dei sapori friulani.

Simpatica e accattivante l'apertura dei lavori: un brindisi sotto i portici del Municipio, con il coinvolgimento dei passanti i quali hanno così avuto modo di conoscere l'attività del sodalizio che si propone di difendere e promuovere la gastronomia di alto livello, lo scambio di esperienze e nuove idee e lo sviluppo di un clima di amicizia e collaborazione fra gli iscritti.

Dopo il brindisi di rito, i partecipanti al congresso

hanno potuto degustare un menù tutto friulano, preparato al Caffè Contarena dagli allievi della scuola alberghiera Ial di Aviano, che annovera tra i docenti due personaggi emergenti della gastronomia friulana, gli chef Roberto Basso di Pordenone e Marco Talamini di Spilimbergo.

La mattina di lunedì 21 gennaio, giornata clou del convegno, è stata dedicata ad approfondire le tematiche legate alla ristorazione di alto livello. Al termine dei lavori, al ristorante Hotel Astoria Italia, ai partecipanti è stata offerta una vera e propria carrellata di assaggi di prodotti locali, fra i quali il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, i prodotti dell'oca, la trota affumicata, il prosciutto e lo speck affumicato di Sauris, il frico e numerosi altri cibi inseriti fra i sapori da salvare, accompagnati da Tocai friulano.

A seguire, tre diversi piatti, preparati da Giorgio Busdon dell'Astoria, Massimiliano Sabinot del

Vitello d'Oro e Daniele Cortiula del Kursaal, mentre per il finale è stata preparata una degustazione di Ramandolo passito accompagnato da gubana e strucchi delle Valli del Natissone e dai dolci di Carnevale.

Ha concluso i lavori la tradizionale cena di gala

che si è svolta nel Castello di Susans a Majano dove è stato servito un menù preparato dai tre "Jre" del Friuli-Venezia Giulia: Paolo Zoppolati del Giardinetto di Cormons; Emanuele Scarello, Agli Amici di Godia e Andrea Canton, La Primula di San Quirino.



Emanuele Scarello, Andrea Canton, Paolo Zoppolati

Grazie ai Colli Orientali che hanno presentato un progetto di promozione

Il Tocai friulano protagonista alla due giorni dei Jre

Approfitando della prestigiosa presenza in Udine dei membri della Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, a palazzo Keckler è stato presentato ufficialmente un progetto di promozione che vedrà come protagonista il Tocai friulano.

Nella terza settimana di maggio, in tutti i 60 ristoranti italiani aderenti alla

«In maggio il vino sarà offerto in 60 ristoranti italiani»

Jre, sarà offerto ai clienti come aperitivo un bicchiere di Tocai dei Colli Orientali. Con l'aperitivo sarà anche dato in omaggio un libretto contenente, con la descrizione del vino e del territorio, un profilo delle

30 aziende vitivinicole aderenti al progetto e le ricette ideate dai "giovani ristoratori".

"Questo è un progetto nel quale il Consorzio crede molto" - ha commentato il direttore del Consorzio Marco Malison - "Da sempre siamo alla ricerca di un trait d'union tra il mondo della produzione e l'alta ristorazione. Credo che questa esperienza con gli aderenti alla Jre possa dare grandi soddisfazioni: sono giovani, dinamici, fantasiosi, dotati di grande personalità; proprio come i nostri vini".

Il Consorzio civildalese, che in questa operazione ha come sponsor istituzionale la Camera di Commercio di Udine, ha intenzione di sensibilizzare anche la stampa nazionale; il 26 febbraio in Milano un incontro con i

giornalisti per i quali sarà allestita una degustazione come quella - riuscitissima - che si è svolta a Udine nel corso del congresso Jre.

"In una settimana - continua Malison - con la collaborazione di una sessantina di locali disseminati su tutto il territorio nazionale, riteniamo di poter lanciare un messaggio a circa 6.800 consumatori, un target interessante oltre che

come quantità anche sotto il profilo qualitativo (tra la clientela dei jeunes restaurateurs sono numerosi i gourmet di tutte le età). Il messaggio che intendiamo lanciare è: il Tocai friulano è un grande vino, i "Colli Orientali del Friuli" sono una denominazione di alta qualità, il Friuli è una terra meravigliosa che merita di essere conosciuta. Vi pare poca cosa?"



Rassegna del Tocai dei Colli Orientali del Friuli

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Enrico Bertossi

Direttore responsabile:
Mauro Nalato

Vicedirettore:
Bruno Peloi

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

Progetto grafico:
Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
Graphic Linea sas

Stampa:
Tipografia Vita

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 gennaio è stata di 52 mila copie

Attualità

La proposta del presidente della Cciaa, Enrico Bertossi, al ministro ungherese Ervin Demeter

“Tocai e Tokaji assieme sui mercati”

di Domenico Valentino

“S e vogliamo salvare il Tocai, dobbiamo adottare una strategia morbida. Per questo è opportuno coinvolgere il ‘nemico’ - cioè gli amici ungheresi -, fargli conoscere la nostra realtà, con la quale deve confrontarsi. Il Tocai friulano e il Tokaji ungherese sono vini con caratteristiche diametralmente opposte e quindi non concorrenziali. Una possibile via d’uscita all’attuale momento d’impasse è dunque quella della promozione parallela. Noi proponiamo il nostro prodotto in Ungheria, gli ungheresi lo facciano in Italia”. La proposta l’ha formulata recentemente al ministro della sicurezza magiara, Ervin Demeter, il presidente della Camera di commercio udinese, Enrico Bertossi, a Nimis, in margine all’incontro dell’amicizia italo-ungherese.

All’appuntamento erano presenti, tra gli altri, anche il presidente della Giunta regionale Renzo Tondo, il

commissario dell’Ersa Bruno Augusto Pinat e il sindaco Renato Picogna. Per Tondo, sul problema Tocai, “vanno innanzi tutto approfonditi i rapporti di collaborazione tra i due Paesi, in modo da risolvere con la politica tutte le questioni che possono sorgere”. Più battagliero l’intervento di Pinat, disposto anche a ricorrere alla Corte di Giustizia europea per tutelare gli interessi dei viticoltori friulani. Il sindaco Picogna ha invece auspicato il gemellaggio con una cittadina della regione magiara del Tokaji. Il ministro Demeter, lui pure produttore d’uva, ha dichiarato la disponibilità a trovare il paese da gemellare. Ma, soprattutto, s’è mostrato molto attento alla proposta del presidente Bertossi.

Dopo l’incontro ufficiale in municipio, la Cciaa udinese s’è subito resa promotrice d’amicizia con i fatti, “sponsorizzando” la rassegna enogastronomi-

ca, denominata “Dolce sfida in cantina”, svoltasi subito dopo il convegno e “consumatasi” in due fasi. La prima nell’azienda La Roncaia di Cergneu dove c’è stata una singolare tenzone fra Tokaji ungherese e Ramandolo friulano. Con uno straordinario Torcione (foie gras) di Jolanda de Colò a fare da “mediatore”, sono stati presentati 6 vini magiari di altissimo livello. Sei anche i produttori locali col loro Ramandolo: Maria Cussigh col Gotis di ue 2000, La Roncaia 2000, I Comelli col Ronc di Madalene 1999, Anna Berra con un vino del 1999, Ronco Vieri 1998 e Dario Coos col Romandus 1997.

La seconda, nel sempre ospitale ristorante di Pio Costantini a Collalto di Tarcento. Qui, la sfida è stata ai fornelli. Dapprima gli chef ospiti Carlo Matisa e Jozsef Révész hanno proposto Paté di fegato d’anatra con frutti profumati, Consommé d’oca e Fegato d’oca ai ferri con



L'intervento del presidente Tondo; secondo da sinistra, il ministro magiara Ervin Demeter

salsa di porcini. Silvio Di Giusto e Germano Pontoni hanno replicato con Raviolo gratinato al radicchio e Petto d’anatra arrostito del podere di Corona. Per dessert, sfogliatine

alla mela. Dalla cantina, due bianchi magiari: un aperitivo (Badacsonyi Keknyelu, aromatico e secco) e Tokaji del 1993. “Risposta” friulana con un grande Tocai (finalmen-

te!), il Ronco delle betulle 2000, e un rosso di qualità, il Gheppio 1999 La Roncaia. La cantina dei Fantinel ha proposto un suo prodotto anche col dolce: Picolit 2000.

In vista dell’allargamento a Est dell’Ue, si intensificano i rapporti

Workshop con la Croazia grazie alla Cciaa

In vista dell’allargamento a Est dell’Unione europea, s’intensificano i rapporti di collaborazione tra le aziende friulane e quelle croate. E un altro importante tassello della già avviata cooperazione economica tra le due aree è stato posto recentemente alla Camera di commercio di Udine, in occasione di nuovi “incontri bilaterali” tra gli operatori friulani e i loro “colleghi” della Contea di Osijek. Nella sala contrattazioni di piazza Venerio si sono date appuntamento oltre venti imprese friulane e sei imprese della vicina

Repubblica Croata, sotto l’egida dei rispettivi enti camerali di Udine e Osijek.

Ad aprire il “workshop” multisetoriale sono stati il presidente della Cciaa di Udine, Enrico Bertossi, e l’omologo della Contea di Osijek, Zoran Kovacevic. “Quando il processo di ampliamento della Ue sarà integrato dall’ingresso di Slovenia, Croazia, Ungheria e Repubblica Ceca - ha sottolineato dopo i saluti il presidente Bertossi -, la nostra regione diventerà un punto privilegiato di equilibrio e di scambio tra le zone più svi-

luppate dell’Occidente e queste aree che dovranno diventare altrettanto forti. In questo quadro - ha aggiunto -, l’alleanza tra Friuli-Venezia Giulia e Croazia è strategica”. Soddisfatto dei risultati finora ottenuti dal rapporto di collaborazione posto in essere tre anni fa dalle due Camere di commercio, il presidente della Cciaa teale di Osijek Kovacevic ha illustrato una serie di dati. “In questi tre anni - ha detto - tra il Friuli e la nostra Contea si è registrato un incremento degli scambi pari al 100 per cento in alcuni settori merceologici. Il valore degli scambi in generale è aumentato di sei volte rispetto al 1998, ammontando oggi a 250 milioni di dollari. Il disavanzo della Croazia è sceso dai 48 milioni del ’98 ai circa 10 milioni attuali”.

I segnali, dunque, sono molto positivi, e il futuro della cooperazione tra Croazia e il Nord dell’Italia promette bene. “Specie nel settore dell’abbigliamento ci sono ottime possibilità di sviluppo - ha aggiunto Kovacevic -, anche perché si è recentemente costituita la Benetton Croazia, società mista che porterà all’ingresso di 100 milioni di dollari nel nostro Paese”. Buone prospettive anche per i settori della produzione di cellulosa e carta e della carpenteria metallica, per l’industria chimica, agroalimentare e della lavorazione del legno.

La collaborazione economica italo-croata, inoltre, avrà a sua disposizione uno strumento in più, cioè l’ufficio per l’assistenza alle imprese dei due Paesi che aprirà i battenti tra un mese circa proprio a Osijek in occasione della firma di un nuovo protocollo d’intesa tra la nostra

Regione e la Contea della Slavonia orientale. Ad annunciarlo, a Udine, è stato Lucio Cinti, responsabile per conto della Regione e del ministero degli Esteri del programma di sviluppo per la Contea varato dallo Stato italiano e affidato al Friuli-Venezia Giulia tre anni fa, con quattro filoni d’intervento e 27 progetti (13 per le piccole e medie imprese). All’incontro udinese ha partecipato anche il console croato a Trieste, Gari Cappelli, che ha passato in rassegna gli aspetti della cooperazione già in atto tra il Friuli-Venezia Giulia e diverse Regioni del suo

Paese, annunciando la prossima occasione d’incontro promossa dalla Cciaa di Udine, cioè una tavola rotonda sulla Croazia che si terrà a breve nel capoluogo friulano con la partecipazione del Ministro per l’economia di Zagabria e altri illustri relatori.

Al termine della presentazione del workshop, a suggello dei rapporti di amicizia tra il Friuli e la Croazia, si è svolto uno scambio di doni. In omaggio al presidente Bertossi è giunto da Osijek un dipinto realizzato da uno dei più noti e interessanti artisti della Contea.



Cinti, Zoran Kovacevic e il presidente Bertossi

Attualità

Le categorie incontrano Strassoldo

Basta polemiche Regione-Province

Preoccupazione per le tensioni fra Regione e Province è stata espressa dal presidente del Cisaie di Udine, Roberto Rigonat, a conclusione dell'incontro che i presidenti delle categorie economiche hanno avuto il 4 febbraio con il presidente della Giunta Provinciale udinese Marzio Strassoldo. "Abbiamo bisogno di risposte in tempi rapidi almeno sulle questioni, come sull'ambiente, sulle quali ha competenza la Provincia di Udine in modo da evitare situazioni come quella della Burgo", ha detto il presidente del Cisaie Rigonat, mentre il vicepresidente dell'organismo, Carlo Faleschini, presidente dell'Uapi, ha detto: "Occorre che Regione e Province si riuniscano per definire cosa la prima intende decentrare alle seconde, con quali tempi, risorse e modalità. Non si può assistere al continuo - e in-

fruttuoso - assalto alla diligenza di questi mesi e alla perenne richiesta di deleghe che sono sistematicamente negate".

Le categorie economiche - ha concluso Rigonat, affiancato dal direttore Mauro Donda - sono disponibili a dare la massima collaborazione alla Provincia, ma hanno anche evidenziato che il tempo delle attese e del rodaggio è finito e che è giunto il tempo delle prime risposte, in assenza delle quali non potranno non esserci che delle azioni forti delle categorie.

Il quadro che Assindustria, Api, Uapi, Ascom, Col-diretti e Unione Agricoltori hanno fatto della situazione non è roseo. L'Arpa è al tracollo, l'Esa e l'Irfop sono state chiuse, le Apt anche, l'Ersa e le Comunità Montane sono state commissariate. Non ci sono ancora risposte al dopo e le aziende soffrono moltissi-

mo di questa situazione. Non ci sono risposte - lo hanno evidenziato il presidente dell'Ascom Claudio Ferri e il direttore Guido Fantin - nemmeno al gravissimo problema della mancanza di forza lavoro né alla soluzione che si vorrà dare alla promozione del turismo dopo il passaggio di consegne dalle Apt alle Aiat, mentre si continuano ad autorizzare megacentri commerciali a ridosso degli svincoli autostradali intasando sempre di più una viabilità già sofferente. Sul fronte della gestione dell'ambiente, dure le critiche dell'Assindustria.

"La Burgo - ha detto il presidente Adalberto Valduga, accompagnato dal direttore Ezio Lugnani - si è trovata in difficoltà nonostante rispettasse le normative sull'ambiente stabilite dalla Regione e nonostante fosse impegnata, assieme agli altri soggetti



Lugnani, Faleschini, Valduga, Rigonat, Strassoldo e Ferri

che gestiscono il depuratore, a rispettare la normativa nazionale. Occorre però che fra Regione e Provincia e gli altri soggetti chiamati a gestire l'ambiente si arrivi a trovare soluzioni comuni". Alla Burgo lavorano 600 persone. Ci sono altri 27 casi simili in provincia di Udine.

"Mi pare di assistere a un processo di decentramento al contrario - ha aggiunto il presidente dell'Uapi, Carlo Faleschini, affiancato dal direttore Bruno Pivetta -. La Regione, anziché decentrare alle Province, mi pare stia accentrando. Sono stati cancellati enti e servizi senza prima pensare a come sostituirli, lasciando senza risposte molte aziende. Un appello alla Provincia a fare almeno le cose che può è

stato rivolto dall'Api per bocca del direttore Paolo Perini. "La Provincia dovrebbe almeno fare uno sforzo per sburocratizzare le proprie procedure che sono a un livello di quasi collasso. Sulla questione dello smaltimento dei rifiuti urbani, a parte lo studio di massima, è tutto fermo. Chiarezza sul fronte delle competenze in agricoltura è stata chiesta dal presidente dell'Unione Agricoltori, Daniele Cecioni, che si è soffermato soprattutto sul futuro degli Ispettorati provinciali dell'agricoltura, sulla ricerca, sperimentazione e assistenza e sulla trasformazione in Friuli dei prodotti agricoli.

Strassoldo si è impegnato a risolvere la frammentazione e confusione di com-

petenze in essere fra Regione e Provincia sul fronte ambientale e ha chiesto la collaborazione delle Associazioni di categoria su tre temi di scottante attualità: l'ambiente, il turismo e il collocamento. Per quanto riguarda l'assetto del territorio montano, ha detto che fra i due movimenti estremisti che sostengono la rinascita delle Comunità Montane l'uno e la Provincia della Montagna l'altro, lui opta per un "comprensorio provinciale per la montagna" all'interno della Provincia. L'istituzione di un ufficio della Provincia a Tolmezzo, che sarà potenziato, va in questa direzione. Strassoldo si è poi soffermato sulla viabilità indicando in 5 punti le priorità della Provincia.

PMI al microscopio

L'azienda punta a diventare sempre di più un partner tecnologico

Csi, da cinquant'anni a servizio dell'industria

di Francesca Pelessoni



Pietro Cosatti

La storia della Csi comincia esattamente cinquant'anni fa quando la ditta non aveva ancora il nome, l'organizzazione e la struttura attuali. Aveva solo - si fa per dire - l'intraprendenza e la passione del fondatore Carino Cosatti che delinea le linee guida, le stesse - adeguatamente attualizzate - che oggi segue il figlio Pietro. Come un tempo, infatti, la qualità, l'attenzione alle esigenze della clientela e la competenza del personale sono i punti di forza dell'azienda, pronta ad affrontare le sfide del futuro con impegno e competitività. Nel 1952 nasceva, per iniziativa di Carino Cosatti, la Cosatti & C. Srl con sede in via Carducci a Udine, come rappresentanza generale della Ercole Marelli di Milano, società che contava a quel tempo più di settemila dipendenti e spaziava, come produzione, in tutto il campo elettromeccanico. La Marelli,

infatti, produceva motori elettrici, gruppi elettrogeni, aspiratori, pompe domestiche, ventilatori da tavolo. "Erano gli anni frenetici del boom economico - ricorda il figlio di Carino, Pietro Cosatti -, quando il problema non era tanto quello di trovare clienti, quanto piuttosto quello di avere i prodotti per soddisfare una richiesta sempre in espansione".

La Cosatti & C. è cresciuta seguendo l'industrializzazione del Friuli, cercando di soddisfare le esigenze, anche le più diverse, che si presentavano sul mercato. "Molti ricordano ancora il dinamismo e l'entusiasmo con cui mio padre seguiva la "sua" clientela - continua Pietro Cosatti - che annoverava i migliori nomi dell'industria friulana".

Nel corso degli Anni 80, le mutate condizioni di mercato e la necessità di sviluppare altri business con la gestione di prodotti industriali dal pronto fecero sorgere, questa volta su spinta del figlio, l'ingegner Pietro Cosatti, la Csi (Componenti Standard Industriali), società commerciale di distribuzione che ampliava la gamma di prodotti trattati con l'inserimento di nuovi e prestigiosi marchi. Questa linea, sviluppata negli anni, annovera tra i suoi componenti motori e generatori Marelli, pompe e gruppi antincendio Calpeda, ventilatori Ferrari, riduttori Siti, termo-

regolatori Ascon, utensileria professionale Pastorino. A essa si è recentemente aggiunta la nuova linea "clima", comprendente gruppi frigoriferi e condizionatori Trane, strumentazione Testo, refrigerazione Refco, deumidificatori Kruger-Veroca, umidificatori Carel, aspiratori Dynair e componenti per la diffusione dell'aria.

«Si punta a espandere l'attività in Slovenia e Croazia»

"Crediamo che la nuova linea "clima" - spiega Pietro Cosatti - possa ampliare al meglio l'offerta che proponiamo alla clientela. Soddisfare la clientela, assicurando la massima assistenza, è la parola d'ordine della nostra azienda e proprio per servirli al meglio abbiamo aumentato i collaboratori".

La "squadra" della Componenti Standard Industriali è composta da un nucleo interno con un responsabile amministrativo, una commerciale "industria", una commerciale "clima" e un magazzino. All'esterno operano quattro commerciali per le visite alla clientela. Il portafoglio clienti comprende tutti i nomi più importanti del Nordest (Friuli-Ve-

nezia Giulia e province di Treviso e Venezia). Inoltre, recenti contatti e vendite in Slovenia e Croazia fanno pensare a possibili sviluppi nell'area dell'ex Jugoslavia. "Contiamo di migliorare la nostra penetrazione nel mercato soprattutto investendo nella preparazione tecnica dei giovani collaboratori - sottolinea Cosatti -. Ci prefiggiamo di aprire un dialogo sempre più ampio con la clientela e per far questo abbiamo in programma l'organizzazione di meeting tecnici in collaborazione con le case da noi rappresentate. Riteniamo, infatti, che sia importante per il cliente considerare la Csi un partner tecnologico". I settori in cui spazia l'azienda udinese, infatti, sono molteplici. La

strumentazione Testo va dall'alimentare al riscaldamento, dal condizionamento alle rilevazioni fonometriche. Con la Kruger-Veroca è assicurata la presenza nel mondo della deumidificazione. Nel campo industriale, la Csi sta pensando alla velocità variabile nelle pompe e nei ventilatori, coinvolgendo la Asi Robicon (ex Ansaldo Asi) leader nell'elettronica industriale. "La Componenti Standard Industriali guarda al futuro con fiducia - conclude il titolare -. Puntiamo su un gruppo affiatato di giovani tecnici, sempre attenti alle novità che il mercato offre, per poi proporle alla clientela aggiornandola e consigliandola, così da poter affrontare al meglio le sfide del futuro".

Profilo d'impresa

La Csi Srl (Componenti Standard Industriali) è nata nel 1983 dalla Cosatti Srl, storica società di rappresentanze industriali. L'attuale titolare è l'ingegner Pietro Cosatti.

Ha sede in viale Tricesimo 101/5 a Udine, telefono 0432-545280. La società opera in un capannone proprio di circa 600 mq di cui 80 mq adibiti a uffici ed è recentemente passata da quattro a sei collaboratori con l'apertura della nuova linea "clima". Il fatturato del 2001 è stato di poco superiore al milione di euro e il budget 2002 è stimato in circa un milione e mezzo di euro.



Meglio pensare ora a come combattere con efficacia la calura estiva

Istituita la nuova linea "clima"

Le estati sono sempre più calde e cresce la domanda di installare moderni ed efficienti impianti di condizionamento. Ma quando acquistarlo? Questo periodo dell'anno è indubbiamente il migliore per orientarsi fra le mille proposte. Si evitano le corse affannose dell'ultimo minuto e si può scegliere in tutta tranquillità il modello che fa al caso proprio. La domanda di condizionamento dell'aria sta crescendo e per dare una risposta adeguata a queste esigenze Csi ha lanciato la nuova linea "clima" che comprende condizionatori, deumidificatori e aspiratori. D'estate si soffre eccessivamente il caldo non tanto per le elevate temperature, quanto piuttosto per il forte tasso d'u-

midità. Il climatizzatore ha la funzione, mentre raffredda, di svolgere una naturale azione di deumidificazione. Per la climatizzazione a "freddo" la spesa non è eccessiva e un uso consapevole delle apparecchiature comporta notevoli benefici. Come per il caldo si posiziona un termosifone in ogni stanza, così per il freddo sarebbe ottimale dotare ogni stanza di un "punto di emissione del freddo", un climatizzatore o una bocchetta di un impianto canalizzato, purché sia ben dimensionato e renda gradevole soggiornare nell'ambiente.

Nella maggior parte dei casi è possibile effettuare una semplice installazione, detta "spalla a spalla", che prevede un foro di circa 5 cm di diametro nel muro.

Idealmente ogni stanza ha bisogno del proprio climatizzatore, ma solitamente nelle abitazioni si preferiscono cucina e camere da letto, gli ambienti più vissuti. Il condizionatore comporta naturalmente un aumento del consumo di corrente elettrica. Per evitare sprechi è importante calcolare per ogni stanza la quantità di "freddo" o "caldo" di cui necessita. Se si acquista una pompa di calore, cioè il condizionatore che produce freddo e caldo, dimensionandola per il caldo andrà bene automaticamente anche per il freddo. È fondamentale avere le idee chiare su quanti ambienti si climatizzeranno, procurandosi una piantina delle stanze e calcolandone l'esposizione al caldo o al freddo per determina-

re l'ottimale disposizione dei climatizzatori. Per funzionare bene, un climatizzatore ha bisogno di due componenti fondamentali: essere di qualità ed essere installato a regola d'arte. Quando si costruisce una casa si prevedono subito i termosifoni per contrastare il freddo, non accade la stessa cosa per il caldo. Comprare un prodotto nel periodo in cui serve di più non aiuta certo a risparmiare e anche il servizio ricevuto potrebbe non essere perfetto, vista l'enorme mole di lavoro cui sono sottoposti gli installatori. È meglio pensarci per tempo e utilizzare i mesi precedenti l'estate per affrontare i lavori: costeranno un po' meno e saranno sicuramente più accurati.



PMI al microscopio

Fondate nel '59 - Nel '99 la svolta decisiva con la società di Siena

Con Imer le Oru Spa sono tornate a volare

di Marco Ballico

Numeri in continua crescita, quelli delle Officine Riunite - Udine Spa. Un trend figlio di una svolta decisiva. Era il luglio del 1999 quando l'azienda fu acquisita dal gruppo industriale Imer International Spa di Poggibonsi (Siena), leader a livello mondiale nella produzione di attrezzature e macchine per l'edilizia. L'inserimento nel gruppo Imer - afferma l'amministratore delegato, Paolo Salvadori - ha rappresentato l'occasione del vero rilancio per le Officine Riunite. Le sinergie commerciali e produttive immediatamente ottenute e la condivisione di knowhow tecnologico hanno permesso all'azienda di esprimere nel migliore dei modi le enormi potenzialità presenti".

Nascono nel 1959 Le Officine Riunite e da allora sono esempio di tradizione

e innovazione nel settore degli impianti e delle centrali di betonaggio. Dall'anno di fondazione, l'invenzione del raggio raschiante (uno dei prodotti di punta) ha fatto per un paio di decenni la fortuna dell'azienda. Oggi, gli antichi splendori sono ritornati. Dopo l'integrazione nel nuovo gruppo, nel gennaio 2000 le produzioni delle centrali di betonaggio Imer vengono trasferite nello stabilimento di Udine e le Oru diventano ufficialmente la Divisione impianti di betonaggio del gruppo senese. Vastissima la gamma di prodotti offerti per la produzione di calcestruzzo di qualità: centrali per la prefabbricazione, centrali orizzontali e verticali per la produzione di calcestruzzo preconfezionato, impianti di betonaggio a raggio raschiante per l'edilizia civile e i cantieri edili, sistemi

di distribuzione aerea del calcestruzzo, impianto mobile, mescolatrici planetarie e a doppio asse. Il tutto rispondendo alla direttiva macchine Ce e alla norma europea Uni En 1088 in materia di prevenzione degli infortuni e igiene sul lavoro.

In particolare, le centrali orizzontali per la prefabbricazione sono progettate e costruite per operare a lungo anche in condizioni di lavoro estreme. Particolari accorgimenti progettuali ne fanno una macchina di facile montaggio, sicura nel funzionamento e di ridotta manutenzione. Ciò è stato possibile grazie alla consolidata e pluriennale esperienza delle Offi-



cine Riunite nel settore. La standardizzazione di alcuni elementi unici per tutte le versioni, la costruzione modulare, le diverse apparecchiature abbinabili e la

«Esempio di customer service integrato verticalmente»

vasta gamma di accessori consentono di aumentare la versatilità della centrale e di individuare così la soluzione ottimale a qualsiasi esigenza del calcestruzzo.

Al fine di rispondere alle complessità delle esigenze delle varie tipologie di cantieri, le Oru propongono uno studio accurato in grado di risolvere i problemi più diversi: dalla sistemazione della centrale di betonaggio alla messa in opera del calcestruzzo, fino al processo di automazione e predisposizione delle apparecchiature di sicurezza secondo le normative vigenti.

La gestione delle varie fasi di lavoro è poi affidata al Cs90, un complesso sistema software, integrabile con hardware di commercio.

Ma, oltre a essere un grande gruppo industriale, le Oru sono anche sinonimo di customer service integrato verticalmente: progettazione, costruzione e servizio pre- e post-vendita. "La nostra filosofia - dice Salvadori - è dare un quid in più alla semplice fornitura di un prodotto, accompagnando il cliente dal momento della sua scelta, alla sua installazione e alla sua gestione, esaltando al massimo il concetto di servizio".

Un modello, dunque, tanto che alla fine di gennaio l'azienda ha ricevuto la visita di una quarantina di imprenditori guidata dalla vicepresidente del Comitato per la Piccola Industria dell'Assindustria di Udine, Alessandra Sangoi. I colleghi hanno avuto modo di osservare in prima persona le lavorazioni nello stabilimento di Basaldella. "Mi hanno colpito particolarmente l'elevata organizzazione e l'attenzione che questa impresa riserva al mercato", ha detto Alessandra Sangoi al termine della visita. "Iniziativa come queste - ha poi aggiunto la vicepresidente - ci consentono di acquisire nuove conoscenze e di crescere come imprenditori. Questa azienda costituisce sicuramente un modello per la nostra realtà industriale. Sotto tutti gli aspetti".

Profilo d'impresa

Le Officine Riunite - Udine Spa, azienda leader nella costruzione di impianti e centrali di betonaggio a raggio raschiante, orizzontali e verticali, oltre che di sistemi di distribuzione aerea del calcestruzzo, si trovano a Basaldella in via Santa Caterina 35. Gli stabilimenti si estendono per 40.000 mq su un'area complessiva di 200.000 mq.

Fondate nel 1959, le Oru, acquisite nel luglio del 1999 dalla Imer International Spa di Poggibonsi (Siena), rappresentano oggi la "Divisione impianti di betonaggio" del gruppo. Le prestazioni e la qualità delle centrali della società sono riconosciute in oltre cento Paesi.

Completate nel 2000 la ristrutturazione e la riorganizzazione aziendale, l'impresa (certificata Iso 9001/Uni En Iso 9001) è in continua crescita e punta a diventare uno dei più importanti gruppi al mondo nel mercato degli impianti per la produzione di calcestruzzo.

Attualmente i dipendenti presso le Officine Riunite sono 180, il fatturato è di 20 milioni di euro, 30 i milioni previsti per il 2003.



Lanciata una nuova linea di macchine per il trasporto e la posa

Novità nel calcestruzzo preconfezionato

Linserimento nel gruppo Imer non soltanto ha consentito alle Officine Riunite - Udine Spa di ripartire alla grande, ma ha anche creato gli stimoli per introdurre sul mercato prodotti innovativi, quelli che poi consentono, nel tempo, il consolidamento di una tendenza favorevole. Non sorprende dunque la presenza delle Oru, con lo stand Imer, al Samoter di Verona dal 13 al 17 febbraio 2002. Puntando sul settore degli impianti per la produzione di calcestruzzo preconfezionato, l'impresa friulana si è presentata con alcune novità assolute e restyling di prodotti di qualità consolida-

ta. "Con questa nostra presenza a Verona - precisa l'amministratore delegato, Paolo Salvadori -, abbiamo voluto riproporre il messaggio ispirato alla caratteristica che contraddistingue tutta la gamma Officine Riunite: The art of technology".

Le Oru del gruppo Imer hanno lanciato ufficialmente al Samoter del febbraio 2002 la nuova linea di macchine per il trasporto e la posa in opera del calcestruzzo: si tratta di autobetoniere e autobetonpompe L&T, una novità da non perdere che, vantando l'esperienza L&T di venticinque anni nel settore, amplia e completa il range di prodotti Imer

group. Autobetoniere cobentate, scarrabili, autobetonpompe boommix "z" con ampi angoli di apertura, nastri trasportatori: sono solo alcuni esempi della serie proposta.

"La nuova gamma - conclude Salvadori -, unita sinergicamente agli impianti di betonaggio orizzontali e verticali, alla nuova linea di mescolatrici planetarie, alle mescolatrici a doppio asse, alla distribuzione aerea del calcestruzzo, agli impianti mobili, alle piccole attrezzature e al movimento terra della Imer International Spa, si propone di rispondere alle "forti" esigenze di servizio completo e tecnologia".



PMI al microscopio

Le creazioni della stilista artigiana friulana conquistano i mercati

Se il Re di Spagna compra da Laura Mosolo a Nimis

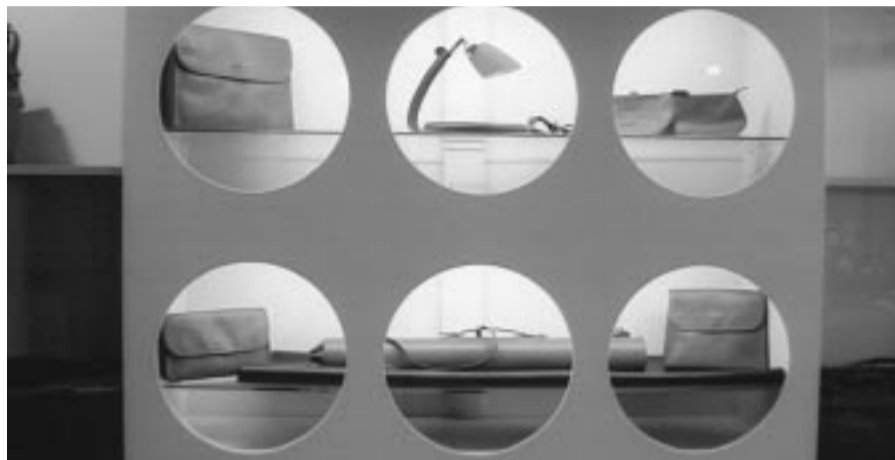
di Mariarosa Rigotti

Anche il re di Spagna, Juan Carlos, ha acquistato una cartella di cuoio firmata Laura Mosolo, la stilista titolare della Mosolo Pelletterie di Nimis. E proprio un mix, fatto di passione, talento e creatività, ha permesso alla Mosolo di creare una florida realtà con clienti, anche celebri, in molte parti del mondo.

Un'azienda, quella di via Giosuè Carducci, tutta al femminile, in quanto vi sono impiegate sei donne, che nel reparto produzione realizzano i mo-

delli firmati dalla stilista. Ma va detto che Laura Mosolo non si limita a "disegnare" i modelli. Coprendo altre "sequenze" del ciclo produttivo: "Disegno il modello - spiega - e lo sviluppo sulle fustelle, degli stampi in metallo che, grazie a un pressa, ricalcano e tagliano il pellame nella forma desiderata".

Una storia, quella della signora Laura, tutta tesa sulla ricerca della qualità a cominciare dalle pelli: "I pellami sono conciatati utilizzando sostanze vegeta-



li, in diverse tonalità: cuoio, marrone, verde bosco e blu. Sono materiali nei quali convivono leggerezza e morbidezza, caratteristiche che i nostri clienti apprezzano molto".

I modelli sono veramente tanti. Basta fare un salto in azienda per rendersene conto: oltre al grande atrio dove scaffali sono ricolmi di cartelle e borse, c'è anche una saletta ricca di prodotti.

Abbiamo già accennato al modello piaciuto al monarca di Spagna, molto acquistato. "Una mia cliente di Barcellona - ha ricordato a questo riguardo Laura Mosolo -, che ha un negozio dove sono in vendita le mie borse, ha detto che ne ha venduta una proprio al re". Ma c'è da dire che il book dei modelli è veramente ricchissimo.

Non mancano, quindi, i riconoscimenti alla Mosolo pelletterie. Come il 1° premio ottenuto nell'ambito di Friuli Doc 2000: il

gruppo di oggetti vincitori - con la motivazione "contengono elementi che rappresentano visivamente il titolo della manifestazione" - è costituito da tre cappelliere in pelle naturale e di grandezze diverse, ognuna delle quali conteneva dei prodotti tipici. La prima un bicchiere e una bottiglia di Ramandolo, anche questa produzione fiore all'occhiello di Nimis, la seconda delle vivande, la terza, appunto, le vedute.

Cappelliere premiate e anche in mostra nello show room della ditta. Fra i molti oggetti spiccano, accanto al porta-disegni (quelli che usano gli architetti, dalla classica forma tubolare), altri che si aprono "a libro" permettendone un agevole utilizzo.

Tra le curiosità: le lampade con lo stelo flessibile e sinuoso realizzato con un pellame color naturale, che crea un bel gioco di contrasto con la piccola plafoniera in vetro opaco

colorato; i portacarte che sembrano un'onda; i piatti portadolci-vassoi. E, in questo periodo, gli attualissimi porta-euro. Ma il clou della produzione è rappresentato dagli articoli per uomo - le cartelle di varie fogge - e dalle borse da donna, con una varietà di modelli ideali per ogni occasione.

Una ricca produzione della quale si può avere una riprova diretta sia andando in azienda sia nella mostra permanente allestita proprio nel cuore di Nimis: una ricca vetrina che si apre nella piazza del paese.

Da citare, infine, un altro spazio espositivo permanente dedicato alla produzione di Laura Mosolo: fa parte di un angolo centrato sulle produzioni tipiche della zona, allestito alla trattoria Ramandolo di Carla Lesa che si trova proprio nella suggestiva località del comune di Nimis, famosa per i suoi vini.

Profilo d'impresa

Un'azienda che opera dal '94 la Mosolo pelletterie, anche se l'amore per la pelletteria è stato coltivato da Laura fin da ragazzina.

Si è, infatti, specializzata in tecnica dei tessuti all'Istituto Sello di Udine, pur se, precisa, "ho imparato soprattutto lavorando".

Ha frequentato un corso di specializzazione per pellettieri organizzato dall'Irfop e dalla Comunità montana Valli del Torre.

È stata anche stilista e direttore del personale con la Pgp Italia Pelletterie. Contemporaneamente, insegnavo nei corsi di formazione per pellettieri, all'Irfop di Udine".

Nel 1990 con due soci fonda la Linea Italia pelletterie Snc e nel '94 avvia la ditta individuale che porta il suo nome. Da quel momento si avvale di valenti artigiane, e prosegue instancabile nel percorso di innovazione dei prodotti.

Già dal '98 inaugura una vetrina virtuale sul sito www.mosolo.it.

Sito che ora Laura Mosolo sta rinnovando, rendendolo interattivo.

La Mosolo ha anche l'e-mail: info@mosolo.it.



Intesa la partecipazione dell'azienda a mostre e fiere internazionali

Una clientela sparsa in tutto il mondo

Borse per ogni esigenza ricche di fogge, spazi e scomparti, che arrivano su un mercato molto ampio e fanno bella mostra di sé in molte fiere. Borse firmate Mosolo che racchiudono diverse prerogative: "Il mio design porta alla realizzazione di modelli che sono reinterpretazione sportiva, ma elegante, di articoli classici come quelli che di solito realizzano con pelli naturali". Fin dagli Anni 90 questo stile l'ha portata a distinguersi, e avere successo, "alla presentazione di fiere settoriali quali Mipel di Milano, Promopel a Tokyo e

Osaka, Ledermesse a Francoforte, portando all'acquisizione di clientela da varie parti del globo".

Spiega Laura Mosolo: "Sono presente sul mercato a Firenze, Roma, Milano. Oltre al Giappone, abbiamo clienti anche a New York e, in Europa, in Austria, Svizzera, Francia, Spagna e Svezia". La Mosolo partecipa a molte fiere: "A gennaio siamo stati a Milano al Chibi & cart, una fiera per la regalistica, mentre, nella stessa città, a marzo e settembre, parteciperemo alla Mipel".

In Friuli, la Mosolo partecipa alla mostra

dell'artigianato nell'ambito dell'antica Sagra delle Pianelle e al Festival di Maiano alla sezione dedicata all'artigianato collinare.

Insomma, una realtà viva che, partendo da un paese non certo di grandi dimensioni qual è Nimis, porta il prodotto Friuli nel mondo. E lo fa con un motore tutto femminile, tanto che si può ben parafasare quel detto friulano dei tre "cantoni" della casa che la donna sostiene. E, pensando a Laura Mosolo, a questa brava imprenditrice e stilista, il detto calza proprio a pennello.



PMI al microscopio

La cooperativa associa una quarantina di aziende vitivinicole

Cabert, esportato il 50% dei vini prodotti a Bertiolo

di Flavia Rizzato

Bertiolo è un piccolo centro agricolo che sorge in quelle terre riunite sotto il nome di "Grave del Friuli". Per secoli di proprietà di alcune tra le più antiche famiglie della regione, queste belle vigne, che già nel Medioevo un anonimo viaggiatore definiva "pulchreas vineas Bertegoli", dal 1960 consegnano le loro uve alla Cabert, la cantina che un gruppo di dieci lungimiranti viticoltori fondò proprio in quell'anno. Concepita da subito in forma di società per azioni, la Cabert vanta attualmente una quarantina di aziende agricole socie, per un totale di circa 350 ettari di vigne e una produzione di 800 mila bottiglie annue.

La tradizionale passione dei produttori costituisce la filosofia di base della Cabert: seguendo ogni fase della produzione "dalla potatura alla degustazione", la cantina garantisce ai suoi soci un prodotto finale, il vino appunto, in grado di competere sui più esigenti mercati nazionale e internazionali. I pregiati vini friulani di Cabert raggiungono oggi le lontane terre di Cina e Giappone, Stati Uniti e Canada incrementando quel mercato europeo che da quindici anni la cantina di Bertiolo ha conquistato soprattutto in paesi come Germania, Gran Bretagna, Svizzera, Austria, Belgio e Svezia; le esportazioni della Cabert costituiscono infatti il 50% del fatturato totale mentre per il mercato italiano è previsto un



incremento della rete commerciale in grado di garantire una maggiore presenza sul panorama vitivinicolo nazionale.

«Controlli scrupolosi dalla potatura alla degustazione»

Genuinità e qualità dei prodotti sono quindi garantite da questa cantina che vinifica solo ed esclusivamente le uve raccolte nei propri vigneti. Controlli scrupolosi sono effettuati durante tutte le fasi che costituiscono il ciclo biologico della vite. Attraverso l'esperienza dell'enologo Daniele Calzavara, da qual-

che anno coadiuvato anche dalla consulenza di alcuni tecnici d'oltreoceano, i grappoli subiscono un'attenta cernita prima della torchiatura. In seguito, ogni momento della vinificazione viene accuratamente controllato e monitorato: un laboratorio interno alla cantina permette di analizzare il vino che, prima dell'imbottigliamento, è sottoposto alle tradizionali pratiche di cantina favorendone l'ottimo grado di stabilità e le migliori caratteristiche organolettiche possibili.

L'imbottigliamento, preceduto da un periodo più o meno lungo di maturazione in grossi recipienti in acciaio e di successivo affinamento in barrique, in funzione delle differenti tipologie di vino prodotte, rappresenta l'ultima tappa

dell'affascinante viaggio compiuto dalle uve firmate Cabert.

Tre le linee principali prodotte, contraddistinte da altrettante etichette: per i vini a denominazione di origine controllata "Grave del Friuli", Cabert propone rispettivamente i nomi Cabert e Il Cavaliere di Bertiolo, mentre per alcuni vini provenienti da vigneti situati nella zona dei "Colli Orientali" l'etichetta reca il nome Casali Roncali.

Dal 1997 Cabert ottiene riconoscimenti e menzioni nei più prestigiosi concorsi nazionali e internazionali; già presente nel 2001 sulla guida "I vini di Veronelli", l'Azienda compare per il 2002 sul vademecum "Vini d'Italia", edito da Gambero Rosso - Slowfood, e conquista rispetti-

vamente, per la linea Cabert Doc Friuli Grave, due bicchieri con lo Chardonnay annata 2000 e un bicchiere con Tocai friulano 2000, Sauvignon 2000 e Merlot Riserva 1995; mentre, della linea Casali Roncali Doc Colli Orientali del Friuli, hanno ottenuto un bicchiere sia lo Chardonnay 2000 sia il Merlot 1999.

Tre grappoli hanno invece guadagnato, sulla guida "Duemilavini", edita dall'Ais - Associazione italiana sommeliers, il Cabernet Sauvignon Riserva 1994, il Bertiolo Rosso 1997 e il Refosco dal peduncolo rosso Riserva del 1994 della linea Cabert Doc Grave del Friuli; stesso risultato per il Verduzzo Friulano Dolce 1999 e il Merlot 1999 della linea Casali Roncali Doc Colli Orientali del Friuli.

La "Guida ai vini Doc del Friuli-Venezia Giulia" delle Camere di commercio di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine assegna due stelle allo Chardonnay 2000 e una stella al Pinot Grigio della linea Cabert Doc Grave del Friuli.

L'ampia gamma di vini prodotti dalla cantina di Bertiolo è in grado di soddisfare qualunque esigenza di gusto: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Tocai friulano, Verduzzo friulano, Pinot bianco, Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Traminer aromatico, Rosato, Picolit, "Violino" Pinot Chardonnay e Verduzzo friulano dolce permettono di raggiungere sempre un connubio perfetto tra vino e cibo.

Profilo d'impresa

Fondata nel 1960 per volere di dieci viticoltori del luogo, la Cantina del Friuli Centrale di Bertiolo Spa ha un capitale sociale di 1.000.000.000 di lire e raggiunge un fatturato annuo di circa 7.500.000.000 di lire.

Tra le aziende agricole maggiori azioniste troviamo Ancilotto, Beretta, de Eccher, di Colloredo Mels, Giavedoni, Kechler, Marchesi, Strobili e Venier, mentre il consiglio di amministrazione è presieduto dal dottor Giuseppe Crovato. Cabert impiega 15 addetti, di cui due enologi. Le aziende agricole socie forniscono annualmente un totale di circa 35.000 quintali di uva che si traducono nella produzione di circa 24.000 ettolitri di vino.

I vigneti sono situati su un terreno calcareo dolomitico fatto di ciottoli, conglomerati e sabbie, mentre le zone di produzione si estendono alle Doc Colli Orientali del Friuli, Friuli Grave e Friuli Latisana.

La vendemmia è manuale e meccanica, l'affinamento del vino avviene in barrique e bottiglia. L'azienda si trova a Bertiolo, in via Madonna 27, tel. 0432-917434, fax 0432-917768. L'indirizzo telematico è il seguente: bertiolo@tin.it.

La gamma dei prodotti non si ferma solo al vino...

Anche quattro grappe di monovitigno

Accanto all'esautiva rosa di vini prodotti da Cabert, si collocano quattro grappe di monovitigno ottenute da vinacce di un'unica varietà di vitis vinifera distillate in purezza. Cabernet, Chardonnay, Sauvignon e Traminer caratterizzano, infatti, quattro distillati dalla personalità molto decisa e diversa tra loro, in grado di appagare i palati più esigenti ed entusiasmare i gusti più sofisticati.

Anche in queste produzioni nulla è lasciato al caso: fin dalla selezione delle vinacce, la scelta privilegia con at-

tenzione quelle provenienti da uve particolarmente sane che, spremute con parsimonia, conservano intatta una grande ricchezza di mosto.

Accolte in una piccola distilleria nel cuore del Friuli e poste a fermentare per tre settimane in contenitori d'acciaio, le vinacce subiscono al momento giusto l'opera di distillazione che avviene attraverso il tradizionale utilizzo di distillatori a caldaiette, nei quali la vinaccia si esaurisce in modo discontinuo, rilasciando alla grappa i suoi peculiari aromi e profumi.

Tutti i prodotti Cabert sono acquistabili nei due spacci allestiti dall'azienda: il primo è adiacente alla cantina di Bertiolo e fornisce anche vino sfuso, mentre il secondo si trova a Udine in viale Duodo. Nei due spacci, accanto alla classica bottiglia, venduta sfusa e in cartoni da sei pezzi, il vino è offerto al pubblico in damigiana o confezionato nel pratico bag-box che, con il suo funzionale rubinetto, permette un consumo del prodotto anche diluito nel tempo senza che quest'ultimo possa comprometterne il consumo.



PMI al microscopio

Quella di "San Vito", con i suoi 300 soci, è la coop più grande della regione

Cooperativa Pescatori di Marano una storia lunga mezzo secolo

di Elisabetta Pozzetto

È una storia di uomini e mare, quella della cooperativa San Vito. Una storia che è racconto di come sia stretto il rapporto di una comunità quando le risorse per vivere sono legate al territorio. Una storia di cooperazione e tenacia. Correva l'anno 1951, il giorno 24 del mese di marzo in Marano Lagunare, nel Palazzo Comunale, avanti a me Zaina dr. Giacomo fu Pietro, notaio con la residenza in Udine, sono comparsi i sigri...". Così recita l'atto notarile. Di seguito, su quel documento ci sono i nomi di 25 pescatori in rappresentanza di centinaia loro colleghi.

Oggi sono 300 in tutto i soci della Cooperativa pescatori di Marano riuniti in un sodalizio di vita e di commercio che ha radici lontane. Cominciò nel 1940 per dare una risposta alle esigenze di "una categoria di lavoratori, quelli della pesca - si legge in un documento - sparpagliata tra laguna in massima parte e mare, alla ricerca del proprio sostentamento in forma individuale, familiare ed in



Il presidente Squecco

quella societaria più semplice e tradizionale della Compagnia di Pesca".

Erano gli anni del baratto, quando le donne con "il bigol" partivano da Marano a piedi per scambiare il pescato con farina, uova, patate, pollame. Anni di emigrazione, di miseria. Da sempre la comunità maranese esercita la pesca, godendo da tempo immemorabile di un diritto di uso civico tutt'oggi vigente. Prima della nascita della cooperativa le forme di pesca erano quelle singole, a gestione familiare, e, durante le stagioni di pesca, escluso soltanto l'inverno, in

forma di "compagnie". Le compagnie avevano anche una funzione di mutua assistenza: sostenevano i malati e le loro famiglie, anche in caso di morte. Organizzavano poi pesche di beneficenza con tutti i pescatori di Marano. Il lavoro era massacrante: sette giorni su sette, sempre a forza di braccia aiutati solo dalle vele. Con la nascita della cooperativa comincia anche la rinascita sociale e morale, oltre che economica. I cooperatori comprendono subito, per esempio, l'importanza dell'introduzione del motore sulle barche. L'innovazione cambia profondamente i ritmi di lavoro. Siamo negli Anni 50. Poco dopo arrivano anche le reti in nylon, molto meno costose, più resistenti di quelle in fibra naturale. La meccanizzazione delle barche, oltre a migliorare la sicurezza e la qualità del lavoro, consente un migliore sfruttamento di un'importante risorsa lagunare: quella di vasti banchi di molluschi bivalvi. Arrivano, alla fine degli Anni 50, anche le nuove leggi in campo previdenziale e con

esse gli assegni familiari, il riscatto contributivo in favore dei pescatori anziani e l'erogazione delle pensioni di vecchiaia, di invalidità e di reversibilità. Arrivano anche le indennità di infortunio sul lavoro e, per i marittimi della grande pesca, anche di malattia. Una vera rivoluzione. Come fu rivoluzionaria l'introduzione dell'industria del freddo, cioè la possibilità di conservare il prodotto più a lungo e di trasportarlo con gli automezzi velocemente sul territorio.

«Dal "bigol" e dal baratto al commercio elettronico»

È la pesca moderna, ma con essa arrivano pure l'industrializzazione del Friuli e di conseguenza l'inquinamento della laguna: ne furono colpiti i 2/3 della superficie lagunare. Lunghe e vittoriose - e

stata la battaglia legale della Cooperativa - sostenuta dall'amministrazione comunale - contro la Snia Viscosa, ora Caffaro. La battaglia legale comincia nel 1954 a seguito degli scarichi di sostanze inquinanti dell'industria in laguna che determinano una forte riduzione del pesce e comportano una nuova durissima crisi, costringendo decine di pescatori all'emigrazione. Alla fine, nel 1965, il tribunale condanna l'ex Snia Viscosa. Nel '68 la condanna in appello. Non ci fu ricorso in Cassazione. La laguna riprende a vivere e il pesce lentamente torna a popolarla. Qualche emigrato rientra, ma il danno inferto alla comunità è pesante.

Quella contro l'ex Snia non è stata l'unica battaglia legale combattuta dalla Cooperativa San Vito: c'è stata anche quella contro l'amministrazione comunale di Latisana che vantava diritti di pesca sulla Laguna, esplosa negli anni '68-'70. Anche in questo caso la determinazione dei cooperatori fu premiata: fu organizzato anche un bloc-

co stradale sulla provinciale e fu incendiata una barca da pesca ai confini di Marano. Fu proclamato lo stato di agitazione permanente e la battaglia fu vinta.

Profilo d'impresa

La Cooperativa pescatori "S. Vito" ha sede a Marano Lagunare. Fondata nel 1940 in forma societaria cooperativistica e rinnovata nel 1951 nella attuale società cooperativa a responsabilità limitata, si propone la tutela dei pescatori e la valorizzazione dei prodotti della pesca e della molluschicoltura. È la coop più numerosa del Friuli-Venezia Giulia. Associa 297 pescatori professionali dai 15 ai 60 anni, conta circa di 80 motopesca e barche da pesce e oltre 200 piccoli natanti con i quali esercita la pesca tradizionale (lagunare e marittima) e la raccolta delle vongole veraci. Ha 16 dipendenti amministrativi, contabili e operai, che operano per le 170 imprese di pesca associate alla cooperativa

Strategica la decisione di coltivare i molluschi e il pesce

La nuova sede, occasione di crescita

Se la Cooperativa è oggi realtà significativa è perché ha sempre pensato al futuro. Il pescato diminuiva per molti motivi ed ecco che alla fine degli Anni 80 la Cooperativa lanciava il programma di ripopolamento dei banchi naturali di vongola verace nella laguna di Marano, un progetto tuttora attivo e che sta dando ottimi frutti. Si effettuano anche ricerche, studi e monitoraggi dell'ambiente lagunare, si introduce la vongola verace, chiamata Filippina. In collaborazione con l'Asalm nascono impianti pilota di semina e di allevamento della "Filippina" che negli anni danno grandi soddisfazioni alla comunità maranese.

"Quanto alle semine dei molluschi - spiega Daniele

Squecco, presidente della Cooperativa -, occorre precisare che la fase sperimentale è da considerare conclusa. Bisogna ora applicare le ricerche non dimenticando di sviluppare altre specie di bivalvi e senza scordare nemmeno la pesca tradizionale, che va anzi riscoperta, rilanciata, con grande attenzione però a un prelievo controllato".

Ma anche l'introduzione di nuovi sistemi di pesca hanno contribuito nel tempo al mantenimento dell'occupazione e all'aumento della produzione ittica: i rastrelli per la raccolta dei mitili e delle vongole, l'allevamento delle "moleche", lo strascico con ramponi d'altura, le pesche volanti del pesce azzurro, le nasse per le seppie e per le ca-

nocchie, la raccolta delle spugne. Lo scorso anno, a settembre, l'ultima novità: il mercato si trasferisce da piazza Cristoforo Colombo nella più moderna e funzionale sede di via Sere-

«Impossibile immaginare Marano senza Cooperativa»

nissima. La gestione del mercato ittico rappresenta uno degli sforzi più significati e più apprezzati dai soci. Ma ci sono altre sfide, che la cooperativa non teme. Fra queste sicuramente spiccano le forme organizzative introdotte

dalla Comunità Europea quali i consorzi della piccola pesca e le organizzazioni dei produttori. La cooperativa ha, d'altra parte, da sempre ricoperto un ruolo importante nell'organizzazione e nella regolamentazione della produzione e della commercializzazione e quindi non ha molto da imparare. Bene in questo senso procede il Cogevo, Consorzio compartimentale per la gestione dei molluschi che coordina le marinerie del compartimento marittimo di Monfalcone. "Il Cogevo ha organizzato la pesca con le turbosoffianti, introducendo una gestione equilibrata della risorsa, fissando quote giornaliere e organizzando il lavoro. È sicuramente - avverte Squecco - un'ottima solu-



zione che va sviluppata". Insomma, ripensando a questi 50 anni non si riesce a immaginare Marano senza Cooperativa: il suo sviluppo e la sua crescita sono stati lo sviluppo e la crescita delle famiglie di pescatori, il riscatto sociale ed economico di tutta la comunità. Se si pensa che i soci della Cooperativa furono subito più di 300 e se si considera che a Marano non più di 2.800 persone, si ha subito l'idea di cosa abbia rappresentato e di cosa rappresenti tutt'oggi questa realtà cooperativa. Tanto da aver festeggiato lo scorso anno il suo cin-

quantesimo di fondazione in piena salute. "Il traguardo dei 50 anni - commenta il presidente Daniele Squecco - non è di poco conto ed è stato raggiunto grazie al lavoro di tutti". La società e la sua economia sono profondamente mutati: siamo ormai nell'era del commercio elettronico e di internet, del just in time, del trasporto aereo, dell'economia globalizzata. "Ma proprio queste nuove sfide - conclude Squecco - rendono ancora più attuale la forma cooperativa, perché solo con l'unità e la collaborazione si riescono a trovare la forza e le risorse per stare al passo con i tempi".



La nuova sede a Marano Lagunare

PMI al microscopio

Fra i gestori del locale anche il grande Gianni Cosetti

Antica trattoria cooperativa tradizione secolare a Tolmezzo

di Fulvio Castellani



Un angolo della sala da pranzo

In quel magico villaggio che va sotto il nome di Carnia, è la città di Tolmezzo a svolgere un ruolo di traino sia a livello economico sia di immagine. Citata una prima volta, seppure in forma incerta, intorno all'anno 1000, Tolmezzo è stata, nel corso dei secoli, al centro di non poche vicende ricoprendo notevole importanza. Un tanto si può intuire percorrendo il suo centro storico e leggendo gli stemmi e le tante lapidi che sono incastonate sui muri delle abitazioni più antiche. Si va dal Borgat alla piazza XX Settembre dove troneggia il settecentesco Duomo di San

Martino, quindi in direzione del Palazzo Frisacco (sede deputata, ora, per mostre d'arte di notevole spessore) oppure del Palazzo Campeis, dov'è ubicato il Museo

«L'orsetto di Carnia la gestì dal '64 al '68»

Carnico delle Arti e Tradizioni Popolari (uno dei più importanti d'Europa in chiave etnografica). Poco distante dal Palazzo Cam-

peis, lungo via Matteotti, c'è l'Antica Trattoria Cooperativa che costituisce da sempre uno dei punti doc a livello di ristorazione per Tolmezzo e il suo più immediato hinterland. Sorta nel 1906, subito dopo la costituzione della Cooperativa Carnica ("una società anonima cooperativa il cui scopo era il miglioramento economico, morale e sociale della regione", come si può leggere nella parte iniziale dello statuto) e grazie all'acquisto della struttura che ospitava l'albergo "Al Leon Bianco", l'allora "Trattoria alla Cooperativa - con alloggio e stallo" ha conosciuto momenti di

splendore e altri, come sempre accade, di stasi.

Nella "Voce della Cooperazione" del 6 gennaio 1907 si legge che a condurre la Trattoria "Alla Cooperativa" era Regina Kratter sotto la vigilanza della Cooperativa Carnica di Consumo. Si legge anche: "Cucina casalinga - Vini della Cooperativa (friulano, padovano e veronese) a prezzi modicissimi", e un N.B. che diceva: "Chi si serve della trattoria alla Cooperativa giova indirettamente alla Cooperativa Carnica di Consumo".

Da allora, non pochi sono stati i gestori che si sono

alternati. Tra questi c'è stato anche, dal 1964 al 1968, quel grande chef che risponde al nome di Gianni Cosetti, morto il 20 febbraio 2001 e che ha saputo fare delle ricette tradizionali della Carnia un passe-partout per imporre all'attenzione dei mass media e dei cultori della buona cucina l'originalità e la fantasia creativa delle nonne d'un tempo: il tutto, naturalmente, con l'aggiunta di un pizzico di modernità e di tanto amore per la propria terra (basta sfogliare il suo ricettario "Vecchia e nuova cucina della Carnia" per rendersene conto).

Profilo d'impresa

L'Antica Trattoria Cooperativa ha sede a Tolmezzo in via Matteotti, 5 (telefono e fax 0433-44720).

È attiva dal 1906 e occupa attualmente sette persone, compresa la titolare, delle quali tre in cucina e le altre che si alternano al bar e in sala da pranzo.

Un centinaio i coperti. Nella saletta del primo piano si possono organizzare riunioni e cene particolari. Il ristorante rimane chiuso domenica sera e il lunedì.



In cucina

È stato anche sede di mostre d'arte di pittori famosi

Ora il locale è gestito da Patrizia Bonora



La titolare Patrizia Bonora

C'è stato pure, prima del 1976, lo chef Bepi Cella, un altro dei personaggi emblematici della cucina di Carnia, che, assieme all'amico Antonio Tonetto, ha messo in onda, nel salone

del primo piano, una serie di mostre d'arte che, sotto il nome degli "Amici dell'Arte", ha richiamato a Tolmezzo artisti di non poco spessore, come Renzo Liloreu, Ugo Sicilotti, Carlo Fabbro, Walter Bernet. Diversi sono stati i restauri e le innovazioni apportate nel corso degli anni. Gli ultimi, in ordine di tempo, sono stati effettuati nel 1989. Tra gli ultimi gestori vanno ricordati Alga Fachin e Ubaldo Alessio. Dal 1995, infine, a condurre le danze e a mettere in circolo professionalità, entusiasmo e savoir-faire, Patrizia Bonora, una signora dal tratto gentile e

che dall'età di quattordici anni è sempre stata occupata, in un modo o nell'altro, nel comparto della ristorazione (ha lavorato, tra l'altro, per due anni in Sicilia, a Lignano, all'Hotel Carnia) e che, con la nascita del figlio Matteo (avvenuta tre mesi prima del passaggio all'Antica Trattoria Cooperativa), ha inteso mettere radici, stabilì, a Tolmezzo.

Se oggi si va parlando di

mondializzazione della gastronomia, qui a Tolmezzo, all'Antica Trattoria Cooperativa, si punta alla localizzazione della cucina tradizionale, ossia all'esaltazione di quanto la zona offre nel corso delle stagioni. "La nostra è una cucina stagionale - dice Patrizia Bonora - che utilizza prodotti locali come lo

speck, la cacciagione, i formaggi, il radicchio di montagna, i funghi porcini e la polenta che è presente quasi in ogni secondo piatto, magari con la fonduta di formaggio".

Un altro piatto tipico della

Trattoria Cooperativa sono i "cjarsons", di cui, come ci ha fatto presente Patrizia Bonora, si conoscono ben 63 ricette diverse. "I nostri cjarsons - aggiunge - sono quelli della Val Chiarsò con un impasto a base di patate e un interno con cacao, ricotta fresca, pinoli, uva sultanina, biscotti". Altri piatti che vengono curati dallo chef Mirco Timeus - che si avvale della collaborazione di Rossella e Loretta - sono gnocchi alla carnica, minestra di orzo e fagioli, nonché i dolci "fatti in casa" come la "pite" (una specie di strudel con pasta frolla).

Patrizia Bonora, che ha curato con estrema meticolosità la scenografia dell'ambiente, guarda lontano. "Le idee sono parecchie - dice -, ma in Carnia la vita nel nostro comparto è difficile: non c'è quel passaggio, per intenderci, che c'è in altre zone del Friuli. Noi

puntiamo, congiuntamente alle altre aziende che operano sul territorio, a progredire e a dare il meglio sulla base delle richieste della clientela, ma non sempre tutto questo è possibile".

Di certo l'Antica Trattoria Cooperativa sta catturando l'interesse degli autentici cultori della gastronomia, anche per il fatto che, oltre ai piatti della tradizione, sta organizzando delle serate particolari a richiesta e dedicate alla cucina spagnola, messicana ed esotica con musiche a tema e tanta allegria e simpatia.

"Mi auguro - conclude Patrizia Bonora - che quanti hanno creduto nelle potenzialità della Carnia possano avere delle risposte positive in tempi brevi. Da parte nostra continueremo, nonostante le difficoltà, a offrire qualità, disponibilità e professionalità".

Donne imprenditrici

Una azienda agricola su tre è gestita da donne

Loreta Nassivera, una vita fra l'impresa e l'associazione

di Raffaella Mestroni

Da dove ricavi l'energia per riuscire a fare tutto, lo sa solo lei. Probabilmente ha una riserva segreta, nascosta dietro lo sguardo tranquillo e l'eloquio gradevole, alla quale attinge continuamente. Fatto sta che Loreta Nassivera, classe 1955, mamma di tre ragazzi, attivamente impegnata nell'azienda zootecnica di famiglia e da anni coinvolta in una intensa attività sindacale con la Coldiretti, in una giornata fatta di 14 ore lavorative, trova anche la forza per fare progetti innovativi e finalizzati a valorizzare il mondo rurale. Un esempio? Per anni, ha aperto le porte dell'azienda De Agostino, di Cassacco (Ud), ai bambini della scuola elementare De Grassi di Opicina (Ts), offrendo ai ragazzi la possibilità di conoscere direttamente la vita rurale, i suoi ritmi e i suoi tempi.

Del "Capricorno", segno zodiacale al quale appartiene, ha senza dubbio la tenacia, caratteristica che le ha consentito di non arrendersi davanti ad alcuna difficoltà; anzi, di trasformare gli ostacoli in opportunità. E di opportunità, come lei stessa ammette, ne ha avute molte, anche se è facile intuire che una vita intensa e faticosa come la sua non è certo facile. È una storia singolare quella di Loreta Nassivera, la quale, fino a prima del matrimonio con Gianfranco, della campagna sapeva ben poco, visto che lavorava negli uffici di una società udinese occupandosi di amministrazione. "Nel 1977, un anno dopo il terremoto - ricorda -, i suoceri, che gestivano un'azienda zootec-

nica, decisero che non se la sentivano più di proseguire l'attività. Proprio in quel periodo, infatti, i contributi erogati nel post-terremoto risultavano particolarmente interessanti per le imprese, ma a patto che le stesse scegliessero la strada dell'ampliamento, cosa che loro proprio non volevano affrontare. Fu così che decidemmo di farlo io e mio marito". Da quel giorno, la vita di Loreta Nassivera è stata scandita, per 365 giorni l'anno, dalle esigenze dell'azienda. Sveglia alle sei del mattino e via, dalla casa alla stalla, proseguendo con il lavoro nei campi e la cura dei ragazzi: Fabio, Claudio e Luca che adesso hanno rispettivamente 25, 20 e 9 anni.

«È anche presidente della sezione di Tarcento di Coldiretti»

Venti ettari di terreno e 50 capi di bestiame fra vitelline e mucche da lattazione (l'azienda produce 1.500 quintali di latte) non sono uno scherzo da gestire. Se a questo poi si aggiunge l'impegno sindacale è lampante che la giornata dovrebbe diventare di 48 ore.

"Non ce l'avrei mai fatta se non avessi potuto contare sull'aiuto di mia suocera Mariute prima e di mia madre Maria poi - ci tiene a precisare Loreta -, non solo. Determinante è stato sempre il sostegno di tutta la famiglia. Siamo sempre stati, e lo siamo tut-

tora, interscambiabili. Tutti sanno fare tutto e anche adesso, che Fabio e Claudio hanno scelto una strada diversa, se c'è bisogno di loro non si fanno certo pregare".

Sveglia alle sei ogni giorno, dicevamo, e riposo non prima delle ventidue, "sempre che nel programma giornaliero non ci sia una riunione di Giunta in Coldiretti - ammette quasi con ritrosia -, nel qual caso la giornata si allunga anche fino a mezzanotte".

Componente del Cifem (Coordinamento delle donne della Col diretti) dal 1990, nel 1994 viene eletta presidente, incarico riconfermato quattro anni dopo. "Fra pochissimo termino il mandato - precisa - e passerò il testimone a qualcun'altra. Noi donne, infatti, a differenza degli uomini, abbiamo deciso fin dall'inizio che due mandati sono più che sufficienti, dopo di che è giusto il ricambio".

Avrà finalmente un po' di tempo in più per sé Loreta? Non esattamente, visto che la sua preziosa esperienza è già stata richiesta (e catturata) dal mandamento di Tarcento alla cui guida è stata eletta nei primi giorni di febbraio.

Lavorare per il territorio, valorizzare la risorsa "agricoltura", contribuire al sostegno dell'imprenditoria del settore, rafforzare il ruolo delle donne, sono gli obiettivi che Loreta Nassivera ha ormai fatto propri. Con soddisfazione, ricorda che proprio le donne, negli ultimi anni, hanno fornito un contributo determinante alla ripresa di tutto il comparto: "Un'azienda su tre è guidata da una donna - fa



Loreta Nassivera con il marito e i tre figli

presente - e una buona parte delle iniziative più innovative, come Campagna Amica per esempio, sono nate proprio dalla componente femminile della Coldiretti".

Aumentano, per fortuna, anche le donne giovani che decidono di seguire questa strada per la loro realizzazione lavorativa. "È una scelta consapevole e motivata quella effettuata dalle donne in agricoltura - commenta -, che ha portato a una rivalutazione dell'impegno in questo comparto. Lavorare in agricoltura non è più considerato un ripiego, ma un'attività imprenditoriale a tutti gli effetti. Questo è dovuto anche alla maggiore scolarizzazione di cui le donne oggi dispongono, elemento importante che consente loro di partire fin dall'inizio con una buona fiducia in se stesse e con più sicurezza. Le

donne scelgono di solito di specializzarsi in qualche nicchia particolare e io condivido questo approccio, trovo che sia vincente anche per quanto riguarda il mercato".

Sono molti i progetti per il futuro che Loreta Nassivera coltiva. Alcuni direttamente legati alla vita associativa, come l'idea di avviare, nelle aziende la cui struttura lo consente,

«Un progetto innovativo: gli asili nido nelle aziende agricole»

asili nido e scuole materne, altri più strettamente personali.

"Ospitare asili nido nelle imprese agricole - spiega - è un'iniziativa già sperimentata con successo in Trentino-Alto Adige. Individuata la realtà più adatta fra quelle attive in una porzione limitata di territorio, la donna che già ci lavora si occupa di accudire i bambini che abitano nei dintorni. In questo modo il risultato che si ottiene è duplice: i piccoli hanno la possibilità di crescere in un ambiente sano e gradevole e l'attività costituisce una interessante integrazione al reddito familiare". Utopia? No, se la Regione, così come hanno fatto le Province autonome di Trento e Bolzano, si dota di una normativa ad hoc.

Per l'impresa di famiglia, invece, Loreta Nassivera pensa a una sorta di riconversione in chiave turistica. "Non penso all'agriturismo vero e proprio -

chiarisce - quanto piuttosto a un progetto di ospitalità rurale, che è un'altra cosa. D'altra parte, essendo inserita in un Borgo storico, la mia azienda deve fare i conti con precisi limiti di espansione e deve rispettare rigorosi criteri architettonici. I costi, per un ampliamento legato all'attività zootecnica, in questo modo diventano proibitivi. Diverso invece è il discorso se l'investimento è orientato sul versante dell'ospitalità".

Di più non vuol dire, ma quando ne parla si vede benissimo che il programma è già tutto chiaro e le linee sono già tracciate. "Le imprese, in agricoltura, se vogliono avere un futuro devono crescere dimensionalmente - argomenta -, oppure riconvertirsi, integrare l'attività agricola con altre produzioni collaterali, specializzarsi. In questo processo sono certa che le donne avranno un ruolo determinante". E, a proposito di "ruolo", Loreta, donna schietta e sincera, non si sottrae alla domanda di rito: è favorevole alle "quote" con le quali garantire una certa presenza femminile all'interno dei partiti e delle organizzazioni?

Lesitazione dura un istante. "Fino a poco tempo fa no, non ero favorevole, mi pareva una forzatura e poi sono sempre stata convinta che se una donna vale, se è capace, prima o dopo emerge. Da poco, però, mi sono convinta che non sempre è così e allora, mio malgrado, ho cambiato idea, perché le donne, spesso, hanno meno tempo, meno soldi, più responsabilità familiari e allora le quote rappresentano, per ora, una soluzione".



Loreta Nassivera assieme al gruppo di donne della Coldiretti

Attualità

Studio dell'Università di Udine per Confartigianato nazionale

Faleschini, la delocalizzazione non piace alle imprese artigiane

Il processo di delocalizzazione all'estero o in un'altra regione italiana sembra caratterizzare solo marginalmente le imprese artigiane. Questa la tendenza rilevata in un'indagine realizzata recentemente dall'Università di Udine per Confartigianato nazionale. Lo annuncia il presidente dell'Uapi di Udine Carlo Faleschini, precisando che l'inchiesta ha riguardato circa 300 imprese artigiane localizzate sul territorio nazionale con una quota prevalente (90%) di aziende situate in Veneto, regione caratterizzata da un'elevata propensione all'internazionalizzazione.

Del totale delle imprese intervistate, solamente 38 si sono rivelate utili ai fini della ricerca: di queste, 22 hanno già delocalizzato (il 60% da almeno tre anni); le restanti 16 hanno espresso, invece, l'intenzione di delocalizzare nel prossimo futuro. Sono le imprese di dimensioni abbastanza rilevanti (in termini di occupati e di fatturato) ad avere spostato i propri impianti produttivi. Dove? Il 70% ha dichiarato di essersi spostato nei Paesi dell'Est europeo, alla ricerca prevalen-



Il magnifico rettore Honsell e, nel riquadro, il presidente dell'Uapi Faleschini

temente di un abbassamento dei costi produttivi. In particolare, la maggioranza delle aziende intervistate (77%) ha indicato nel basso costo del lavoro il motivo principale che le ha spinte a spostarsi all'estero, seguito a grande distanza da altri fattori quali la modesta pressione fiscale, la facilità nel reperire manodopera specializzata, i modesti costi burocratici per cominciare l'attività.

Assai ridotto è, invece, risultato il numero di imprese che hanno delocalizzato e che non hanno mai preso in con-

siderazione l'ipotesi di spostare i propri impianti nel Mezzogiorno, soprattutto a causa della diffusa criminalità, dell'elevato costo del lavoro, della carenza di infrastrutture. Risultati non dissimili emergono dall'analisi relativa alle imprese che hanno espresso l'intenzione di delocalizzare nei prossimi anni: il fenomeno sembra riguardare imprese di dimensioni rilevanti; è sempre l'Est europeo a rappresentare la "meta" preferita (con circa l'80% delle imprese intervistate); sono ancora il modesto costo del la-

voro, la ridotta pressione fiscale, i bassi costi burocratici per dare avvio all'attività a costituire i principali motivi che spingono le imprese a spostarsi all'estero, a cui si aggiunge la necessità di ricercare nuovi sbocchi di mercato per i propri prodotti.

Emerge, comunque, un aspetto positivo: nelle intenzioni, infatti, appare più elevata la percentuale di aziende che intenderebbe localizzarsi nel Mezzogiorno: ciò può essere attribuibile - almeno parzialmente - alle recenti iniziative legisla-

tive a favore dell'area meridionale (Patti territoriali, Prestiti d'onore eccetera) che potrebbero avere conferito al Sud una maggiore "appetibilità".

Alle imprese che hanno espresso la volontà di delocalizzare nei prossimi anni è stato inoltre chiesto se i tragici eventi dell'11 settembre possono in qualche modo avere inciso sulle decisioni di spostarsi nel Sud-Est asiatico. Il totale delle imprese intervistate non è sembrato eccessivamente preoccupato, dichiarando di non avere mutato le proprie strategie.

Infine, la maggior parte delle imprese (circa il 70%) ha risposto di non avere mai utilizzato i servizi offerti da Istituti pubblici e privati per assumere le varie informazioni inerenti alla decisione di spostare i propri impianti all'estero o in un'altra regione italiana, facendo affidamento prevalentemente su contatti personali o su altre aziende che avevano già avuto esperienze simili. Anche tra le imprese che hanno intenzione di delocalizzare sembra emergere una diffusa diffidenza a rivolgersi a Istituti esterni.

I risultati dell'inda-

gine condotta dall'Università di Udine trovano conferma in un'altra inchiesta svolta nel mese di novembre del 2001 dall'Istituto di ricerca Abacus, per conto di Confartigianato, sulle imprese artigiane e sul mercato del lavoro. In particolare, emerge una radicata presenza delle imprese nel territorio: per far fronte alla carenza di manodopera, solamente il 14% e il 10% degli intervistati ha valutato l'ipotesi di spostare l'attività, rispettivamente, in un'altra regione italiana e all'estero. Sono le imprese del Mezzogiorno a evidenziare una propensione maggiore alla delocalizzazione in un'altra area del Paese (25%). "Ciò significa che le nostre aziende non hanno alcun interesse ad andarsene, a patto che non siano costrette.

Occorre che la nostra Regione - conclude Faleschini - intervenga al più presto per risolvere i problemi infrastrutturali, in modo coerente e coordinato con Province e Comuni, e che il nostro Governo assuma provvedimenti per ridurre almeno burocrazia, costo del lavoro e costi energetici e per risolvere il problema della mancanza di manodopera".

Per il 55% degli operai intervistati, la "liquidazione" deve restare nelle aziende

Indagine Api sul Trattamento di fine rapporto

La maggioranza dei lavoratori dipendenti italiani preferisce che la propria liquidazione (il trattamento di fine rapporto o Tfr) resti in azienda e non sia trasferita a un Fondo pensione. Ritiene che in ogni caso la sua destinazione ai Fondi pensione debba essere volontaria e che la scelta debba essere manifestata in forma esplicita. Infine, non prevede di chiedere al datore di lavoro anticipi sulla liquidazione, ma vuole che questa possibilità sia mantenuta per far fronte a esigenze straordinarie della propria famiglia. Per questi motivi la grande maggioranza dei lavoratori dice no al versamento delle liquidazioni nei fondi pensione se ciò escludesse la facoltà di chiedere anticipi nel corso della vita lavorativa.

Questi i principali risultati di un'indagine della Confapi su un campione di lavoratori italiani tra i 18 e i 54 anni di età, residenti in tutte le regioni italiane, resi noti dall'Api di Udine.

Dall'indagine emerge in particolare che, per il 55% degli intervistati, il Tfr deve restare nelle aziende in cui lavorano, e la percentuale sale al 64% nel caso in cui la remunerazione delle somme accantonate per la liquidazione fosse aumentata. I più favorevoli a questa soluzione risultano essere i giovani da 18 a 29 anni che lavorano nel Nord-Ovest in aziende private che occupano tra 51 e 100 dipendenti. Chi invece preferirebbe trasferire la liquidazione nei Fondi pensione (il 45% degli intervistati) sostiene che la scelta

è motivata dalla prospettiva di ottenere una pensione più consistente (39%), dal fatto che il Fondo pensione offre maggiori garanzie di sicurezza (36%) o dall'aspettativa di una migliore remunerazione. Il 75% degli intervistati, comunque, dichiara di non possedere una pensione integrativa. In ogni caso, emerge con evidenza dall'indagine che lo smobilizzo del Tfr verso i Fondi pensione deve essere volontario (77% degli intervistati) e che tale volontà deve essere espressa non implicitamente, ma in forma esplicita (83%). I più convinti sostenitori di questa formula sono i lavoratori da 30 a 39 anni di età del Nord-Est, dipendenti di aziende con oltre 100 addetti.

Ma cosa pensano di fare

i lavoratori italiani con la liquidazione? Dall'indagine risulta che l'85% degli intervistati non ha ancora fatto scelte precise, mentre chi ha già le idee chiare (il 15%) pensa di utilizzarla per esigenze di carattere familiare (40,5%) o per pagare l'anticipo per l'acquisto di una casa (30%). Risulta inoltre che l'88% non ha finora chiesto anticipi e il 68% prevede di non chiederne in futuro.

Tuttavia i lavoratori italiani vogliono conservare la disponibilità di questa "valvola di sicurezza". Infatti la stragrande maggioranza degli intervistati (86%) si dichiara contraria al trasferimento della liquidazione nei Fondi pensione se ciò farà venire meno la possibilità di ottenere anticipi.



Il presidente dell'Api Paniccia

Qui Congafi

INDUSTRIA - COMMERCIO - ARTIGIANATO

Bortolussi, Da Pozzo e Piemonte parlano del ruolo del Consorzi

Da calmieratori del mercato a consulenti finanziari

CONGAFI INDUSTRIA - associati al 31.12.2001 n. 709

Totale operazioni 470 di cui 364 a breve termine 106 a medio termine
erogato nel 2001 42936.268,70 22.046.506,94 Bt 20.889.761,76 Mt

CONGAFI ARTIGIANATO - associati al 31.12.2001 n. 5290

Totale operazioni 3.578 di cui 2.878 a breve termine 700 a medio termine
erogato nel 2001 90.485.782,40 66.927.518,00 Bt 23.558.264,40 Mt

CONGAFI COMMERCIO - associati al 31.12.2001 n. 3251

Totale operazioni 1.063 di cui 590 a breve termine 473 a medio termine
erogato nel 2001 31.858.576,54 14.724.237,84 Bt 17.134.338,70 Mt

E profondamente cambiato il ruolo dei Consorzi di Garanzia Fidi negli ultimi anni. È cambiato per le mutate condizioni di mercato, ma anche per le diverse necessità che le imprese sono andate via via evidenziando. Nati per contribuire al miglioramento dei rapporti tra il sistema bancario e le piccole medie imprese, queste realtà hanno svolto fino a qualche anno fa un ruolo determinante come calmieratori del mercato del credito, ampliando poi la loro attività, man mano che i tassi calavano e il differenziale tra condizioni ordinarie e convenzionate si riduceva, al versante dei servizi.

Nonostante il forte cambiamento che tutto il sistema del credito ha subito, i Congafi hanno mantenuto inalterata la loro importanza, anzi, si sono consolidati al punto di vista strutturale e hanno sempre di più assunto un ruolo di interlocutori privilegiati da parte degli istituti bancari. "Non per niente - sottolinea il presidente del Congafi industria Michele Bortolussi -, l'operatività dei tre Consorzi (all'industria si affiancano anche commercio e artigianato) è cresciuta costantemente, raggiungendo livelli estremamente elevati sia per quanto riguarda l'ammontare dell'erogato sia per il numero di operazioni effettuate. Per non parlare del numero dei soci, il cui in-

cremento non conosce soste da un paio d'anni a questa parte".

Il panorama dei tre Consorzi, in provincia di Udine, in effetti, offre una fotografia del settore di non poco conto: al 31 dicembre 2000, sono 709 i soci del Congafi Industria, 3 mila 251 quelli del Congafi Commercio e 5 mila 290 quelli del Congafi Artigianato.

Si attestano a quota 42 milioni 936 mila 268,70 euro (pari a 83 miliardi 136 milioni 209 mila lire) le garanzie erogate dal Congafi Industria, mentre le operazioni hanno raggiunto quota 470. Di queste, 364 sono a breve termine (22 milioni 46 mila 605,94 euro) e 106 (20 milioni 889 mila 761,76 euro) invece a medio.

Trend in ascesa anche per l'attività del Congafi Commercio che nel 2000 ha erogato garanzie per 31 milioni 858 mila 576,54 euro (61 miliardi 686 milioni 806 mila lire) ed effettuato 1.063 operazioni, di cui 590 a breve e 473 a medio termine per un importo pari a 14 milioni 724 mila 237,84 euro (28 miliardi 510 milioni 100 mila lire) per il breve e di 17 milioni 134 mila 338,70 euro (33 miliardi 176 milioni 706 mila lire) per il medio termine. Lo stesso dicasi per l'Artigianato, il comparto che risulta forse il più vivace dal punto di vista del numero di imprese attive. Il Congafi Artigianato, nel 2001 ha erogato garanzie pari a 90 mi-

lioni 485 mila 782,40 euro (175 miliardi 204 milioni 906 mila lire), per un ammontare complessivo di 3 mila 578 operazioni, di cui 2 mila 878 a breve e 700 a medio termine. Raggiunge i 66 milioni 927 mila 518,00 euro (129 miliardi 589 milioni 745 mila lire) la quota riservata alle operazioni a breve, mentre quelle a medio si attesano sui 23 milioni 558 mila 264,40 euro (46 miliardi, 615 milioni 161 mila lire).

"Un quadro del genere - commenta Giovanni Da Pozzo, presidente del Congafi Commercio - si commenta da solo. Le cifre relative alle operazioni a breve e medio termine, in particolare, che denotano finalmente un incremento del medio rispetto al breve sono, a mio parere, decisamente significative e stanno a indicare un'inversione di tendenza da parte degli imprenditori, più orientati agli investimenti, alla ricapitalizzazione, al consolidamento della propria attività rispetto al passato".

"Un cambiamento di rotta - gli fa eco il presidente del Congafi Industria Bortolussi - che si è verificato anche grazie alla forte azione "educativa" sviluppata dai Consorzi proprio su questi versanti, per stimolare gli imprenditori a far crescere l'azienda, a investire in nuovi progetti, a guardare avanti, verso un mercato globalizzato dove l'internazionalizzazione è ormai



Michele Bortolussi



Giovanni Da Pozzo



Marino Piemonte

una realtà".

Non ha dubbi che la strada intrapresa sia quella giusta Marino Piemonte, presidente del Congafi Artigianato, consorzio che ha appena trasferito la sede in via Savorgnana 27. "Anche nel settore artigiano il ruolo formativo del Consorzio è risultato determinante. All'attività tradizionale infatti - spiega Piemonte - abbiamo affiancato servizi mirati, per agevolare gli imprenditori in tanti campi. Penso per esempio al progetto avviato per agevolare la successione d'impresa o all'offerta di consulenza finanziaria che mettiamo a disposizione dei nostri associati. Oggi più che mai le imprese, soprattutto quelle più piccole, necessitano di un'assistenza molto specialistica che sappia orientarli nelle scelte. Passare dall'indebitamento a breve a quello a medio, tanto per citare un caso frequente, può sembrare poca cosa, ma quanto aiuta un'azienda? Moltissimo, eppure non tutti ci pensano". L'azione di calmiera svolta dai Congafi che ha come necessaria premessa la presentazione di garanzie, in ogni caso, non si è certo esaurita. Le garanzie non sono fine a sé stesse, infatti, ma sono concesse nell'ambito di una valutazione d'insieme dell'azienda, e inserite in interventi articolati di consulenza finanziaria. Garanzie che di norma facilitano l'otteni-

mento del credito, ma che in molti casi sono determinanti per la sua concessione, come spesso accade per attività in fase d'avvio o per le attività che operano nei settori dell'informatica e della ricerca, dove la rilevanza della componente immateriale rende ancora oggi, in mancanza di garanzie extra-aziendali, problematica l'instaurazione di rapporti bancari di un certo rilievo.

"Ma al core-business dei Consorzi fidi - fa notare Michele Bortolussi -, che è ancora il prodotto tasso-garanzia, si è aggiunta oggi la consulenza finanziaria, un plus notevole, soprattutto perché estremamente specializzato." Prodotti nuovi, messa in linea di piani di credito finalizzato, interventi sulla formazione per far crescere una nuova cultura d'impresa, sono le novità che hanno caratterizzato l'impegno recente dei Congafi. "E i risultati si vedono - rimarca Giovanni Da Pozzo -, non solo nell'incremento della base associativa, ma soprattutto nella maggiore partecipazione degli iscritti alla vita dei Consorzi, che sono riconosciuti come strumento prezioso e indispensabile per accompagnare lo sviluppo e la crescita dell'impresa".

"Uno degli elementi che hanno determinato il successo dei Consorzi - chiosa Marino Piemonte - è senza dubbio l'efficienza della loro

struttura e la rapidità di risposta, che non ha uguali. Al Congafi artigiano l'iter di una domanda si conclude in sette giorni. Sono specificità che ormai fanno parte della nostra storia, sempre più apprezzate dagli imprenditori e che intendiamo mantenere". Notevoli sono dunque gli spazi che i Congafi hanno di fronte, anche per il futuro. La sfida, nei prossimi anni, consisterà nel fare sistema, ne sono convinti Da Pozzo, Piemonte e Bortolussi, facendo alleanze e individuando un sistema di controgaranzie che consenta loro di sopprimere alla drastica riduzione delle risorse messe a disposizione dalla Regione.

"Consapevoli delle difficoltà di bilancio con le quali l'Amministrazione regionale si trova a fare i conti - affermano concordi -, non intendiamo "bussare a dènnari", ma auspichiamo che gli assessori competenti ci offrano la massima disponibilità dal punto di vista tecnico e legislativo per consentirci di operare al meglio".

"Nell'ambito di una riorganizzazione complessiva della finanza regionale - concludono Da Pozzo, Piemonte e Bortolussi -, è fondamentale che ai "numeri" dei Congafi sia dato il giusto peso e che si tenga in considerazione l'importante ruolo che svolgono per il rafforzamento e la crescita della piccola e media impresa friulana e regionale".

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

La Camef realizzerà in Svizzera le sovrastrutture per ripari fonici

La Camef di Fagagna, attiva nel settore della carpenteria metallica, amplia sempre di più i suoi mercati attraverso la fornitura di migliaia di tonnellate di acciaio destinate alla realizzazione di imponen-

ti opere architettoniche. Con circa 15 milioni di euro di commesse acquisite Camef si presenta dunque come assoluta protagonista nel settore delle costruzioni in acciaio, dando vita a molteplici progetti di notevole importanza, sia per la quantità di materiale che verrà utilizzato, sia per la complessità di al-

cune soluzioni. Camef realizzerà in Svizzera le sovrastrutture per ripari fonici su un tratto autostradale. In particolare fornirà le parti metalliche necessarie alla realizzazione degli ultimi tre chilometri del tratto autostradale che dalla Svizzera porta in Italia e di Viale Galli a Chiasso.

Tecomaster investe nel futuro e nei circuiti stampati

Fiducia nel futuro, fiducia nelle proprie capacità: è questo, in sintesi, lo spirito che ha motivato Tecnomaster, azienda friulana produttrice di circuiti stampati, a puntare sul settore ricerca e sviluppo, rendendolo ancora più competi-

vo con l'acquisto di macchinari tra i più sofisticati e all'avanguardia nel campo dell'elettronica. Finalizzati al raggiungimento di una qualità di prodotto sempre più elevata, gli investimenti in innovazione tecnologica programmati da Tecnomaster per il prossimo biennio sono già stati portati a termine, per un valore pari

al 12% del fatturato.

Particolare rilievo assumono Inspecta, l'avveniristica apparecchiatura a raggi X che, esaminando gli strati interni dei circuiti stampati multistrato, riduce al minimo la scentratura nella foratura diminuendo drasticamente la percentuale di scarto di questa operazione.

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

SLOVENIA ABBIGLIAMENTO PER L' INFANZIA

Azienda è interessata a distribuire diversi capi di abbigliamento per l'infanzia.
(Rif. 2002.02.01)

SLOVENIA ABBIGLIAMENTO SPORTIVO

Azienda produttrice di abbigliamento per il tempo libero ricerca distributori.
(Rif. 2002.02.02)

LITUANIA ABBIGLIAMENTO MILITARE

Azienda produttrice di abiti militari, attrezzature per cam-

peggio e abbigliamento sportivo è interessata a promuovere i propri prodotti in Italia.
(Rif. 2002.02.03)

PORTOGALLO ABBIGLIAMENTO

Impresa portoghese desidera entrare in contatto con produttori italiani di abbigliamento esterno per uomo donna e bambino al fine di rappresentarne il prodotto in Portogallo.
(Rif. 2002.02.04)

AGROALIMENTARE

CROAZIA TROTA FRESCA

Allevatore di trote e pro-

dotto di cibi naturali è interessato all'esportazione in Italia.
(Rif. 2002.02.05)

SLOVENIA NUOVO PRODOTTO NON ALCOLICO

Produttore di birra è interessato a distribuire sul nostro mercato un nuovo prodotto analcolico composto di birra e succo di mela.
(Rif. 2002.02.06)

KOSOVO PRODOTTI ALIMENTARI

Azienda è interessata all'importazione e distribuzione di carni, pesce e prodotti caseari.
(Rif. 2002.02.07, BRE 200102900)

PORTOGALLO DISTRIBUZIONE FRUTTI DI MARE

Azienda portoghese desidera entrare in contatto con vari italiani di frutti di mare.
(Rif. 2002.02.08)

PORTOGALLO CAFFÈ

Impresa portoghese desidera entrare in contatto con produttori di caffè in grani.
(Rif. 2002.02.09)

EDILIZIA

POLONIA RICHIESTA DI INVESTITORI

Azienda specializzata nella produzione di acciaio e prodotti diversi per l'edilizia cerca investitori interessati nello sviluppo dell'azienda.
(Rif. 2002.02.10, BRE 200103046)

LEGNO/ARREDO

KOSOVO CUCINE

Produttore di arredi per cucine ricerca accordi commerciali con fornitori di materiali e macchinari ed è interessato anche a contatti con distributori dei propri prodotti.
(Rif. 2002.02.11, BRE 200102865)

UCRAINA SETTORE LEGNO

Azienda operante nella produzione e distribuzione di diversi tipi di legno e suoi prodotti è interessata ad accordi di collaborazione a lunga data.
(Rif. 2002.02.12, BRE 200102317)

POLONIA RICHIESTA DI COOPERAZIONE

Azienda specializzata nella produzione di legno ricerca partners dell'Unione Europea interessati in particolare al pino polacco e alle sue lavorazioni.
(Rif. 2002.02.13, BRE 200101869)

MACEDONIA-KOSOVO RICERCHE DI DISTRIBUTORI

Ditta produttrice in Kosovo e Macedonia di arredi per uffici, sale da pranzo e camere da letto ricerca importatori o agenti per i propri prodotti.
(Rif. 2002.02.14, BRE 200102935)

ROMANIA IMPORT-EXPORT LEGNO

Azienda operante nell'esportazione/importazione e distribuzione di legname e pro-

dotto di legno ricerca accordi commerciali e di reciproca distribuzione.
(Rif. 2002.02.15, BRE 200102889)

ARGENTINA RICERCA DI PARTNERS

Azienda specializzata nella lavorazione del legno e produzione di mobili ricerca cooperazione commerciale, finanziaria e assistenza tecnologica.
(Rif. 2002.02.16, BRE 200102717)

SLOVENIA ARREDAMENTI

Azienda è interessata a distribuire mobili per interni, per esterni e giardini e saune.
(Rif. 2002.02.17)

VARIE

AUSTRIA RICERCA DI PARTNERS IN FRIULI

Azienda operante nel settore della ristorazione ricerca un'impresa friulana interessata a prendere in affitto la struttura esistente a Klagenfurt per vendita pizze e prodotti alimentari anche a domicilio.
(Rif.2002.02.18)

SLOVENIA PRODOTTI COSMETICI

Azienda specializzata nella produzione di cosmetici e prodotti per il massaggio ricerca nuovi agenti di vendita.
(Rif. 2002.02.19)

SLOVENIA STRUTTURE TURISTICHE

Azienda slovena desidera



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

trovare investitori con l'obiettivo di espandere il proprio servizio alberghiero e della ristorazione.
(Rif. 2002.02.20)

POLONIA RICERCA DI PARTNERS

Piccola società di consulenza per la gestione di impresa (consulenze fiscali e tributarie) desidera trovare partners in Europa interessati a collaborazioni diverse.
(Rif. 2002.02.21, BRE 200102291)

PORTOGALLO CASH & CARRY

Impresa portoghese desidera entrare in contatto con cash & carry italiani operanti nel settore abbigliamento donna.
(Rif. 2002.02.22)

SLOVENIA UTENSILI LAVORAZIONE LEGNO

Produttore di utensili per la lavorazione del legno e lame industriali ricerca collaborazioni con aziende interessate ad accordi di collaborazione.
(Rif. 2002.02.23)

(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 gennaio 2002.

- Invito a presentare proposte per il programma regionale Euro-Mediterraneo per la gestione locale delle risorse idriche pubblicato dalla Commissione europea.
(Guce C 2 del 5/01/2002);

- Regolamento n. 6/2002 del Consiglio, del 12 dicembre 2001, su disegni e modelli comunitari.
(Guce L 3 del 5 gennaio 2002);

- Direttiva 2001/110/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente il miele.
(Guce L 10 del 12 gennaio 2002);

- Direttiva 2001/112/CE del

Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana.
(Guce L 10 del 12 gennaio 2002);

- Direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana.
(Guce L 10 del 12 gennaio 2002);

- Direttiva 2001/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 dicembre 2001, relativa alla sicurezza generale dei prodotti.
(Guce L 11 del 15 gennaio 2002);

- Direttiva 2001/115/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, che modifica la direttiva 77/388/CEE al fine di semplificare, modernizzare

e armonizzare le modalità di fatturazione previste in materia di imposta sul valore aggiunto.
(Guce L 15 del 17 gennaio 2002);

- Invito a presentare proposte in merito al quadro comunitario di cooperazione per lo sviluppo sostenibile dell'ambiente urbano.
(Guce C 26 del 30 gennaio 2002).

EUROAPPALTI

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

OLANDA

DELFT ARTICOLI PER UFFICIO

Forniture per ufficio. Moduli continui.
Termine per il ricevimento delle offerte: 12.3.2002.
Lingua o lingue: olandese

FRANCIA

LA ROCHELLE FORNITURE PER LAVORI STRADALI

Fornitura di materiali per costruzione stradale. Materiali bitumati. Bitume.
Termine per il ricevimento delle offerte: 18.3.2002.

BOULOGNE-SUR-MER ARREDI E ATTREZZATURE VARIE

Fornitura di mobili e attrezzature varie.

Termine per il ricevimento delle offerte: 15.3.2002.
Lingua o lingue: francese.

PERPIGNAN SERVIZI DI GESTIONE DI PROGETTI

Servizi di gestione di progetti.
Termine per il ricevimento delle offerte: 15.3.2002.
Lingua o lingue: francese.

IVRY-SUR-SEINE ARREDI E ATTREZZATURE VARIE

Fornitura di arredi e attrezzature varie. Mobili.
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.3.2002.
Lingua o lingue: francese.

MARSIGLIA CARTA DA STAMPA

Fornitura di carta da stampa.
Termine per il ricevimento

delle offerte: 5.4.2002.
Lingua o lingue: francese.

LUSSEMBURGO

JUNGLINSTER LAVORI VARI

Lavori di installazione di impianti di riscaldamento, ventilazione e climatizzazione. Parti di caldaie per il riscaldamento centrale. Radiatori e caldaie.
Termine per il ricevimento delle offerte: 21.3.2002.
Lingua o lingue: tedesco o francese.

GERMANIA

MUENSTER MOBILI PER CONFERENZA

Fornitura di sedie. Tavoli.
Termine per il ricevimento delle offerte: 21.3.2002.
Lingua o lingue: tedesco.

Attualità

La centenaria azienda spilimberghese è oggi retta dal giovane Stefano, figlio di Pieruti

Lovison, il re degli insaccati da quattro generazioni

di Bruno Peloi

Un secolo di duro lavoro, svolto con caparbità tutta friulana. Quattro generazioni impegnate a produrre salumi di altissima qualità. Una storia di successi, dunque, cominciata nel 1903, quando Agostino Lovison avvia l'attività, la quale continua - con passaggi di padre in figlio - dapprima con Licurgo, poi con Pietro e oggi con Stefano. I risultati sono sotto gli occhi di tutti. Il salumificio Lovison - a Spilimbergo - è presumibilmente una tra le più importanti aziende artigiane d'Italia a lavorare e insaccare carne suina. Di certo, però, non è seconda a nessuno per qualità del prodotto. Qualità che ha il primo riscontro già nell'allevamento dei maiali: tutti selezionati geneticamente, provenienti da Friuli e Veneto, e nutriti esclusivamente con cereali. Anche la pezzatura è calibrata per una resa eccellente: mediamente 170 chilogrammi l'uno. Lo stabilimento lavora 160 capi la settimana per 50 settimane ogni anno: in totale, 8.000 animali. Ci sarebbero le potenzialità per fare molto di più, ma la scelta strategica è quella di non correre rischi "alla fonte": perciò al Salumificio Lovison si preferisce

mantenere alto lo standard qualitativo.

La visita alle strutture dell'azienda, accompagnata da Stefano, è un insieme di scoperte e "stupori" tecnologici, ma anche di sollecitazioni alla memoria, con tuffi nel passato remoto, nel mondo dei "purcittars" di tanti anni or sono e dei loro segreti che qui ancora resistono. E dunque, tra il moderno, ci sono le macchine, l'elettronica, la pulizia estrema come filosofia imprenditoriale. Dell'antico si ritrovano invece

«Produce musetto salsiccia salame soppressa e lardo»

l'"arte" di saper lavorare la carne a caldo, appena macellata, grazie alla perizia di mani esperte nell'adoperare i coltelli quasi fossero bisturi e grazie altresì al sapiente impiego degli aromi naturali negli impasti, con ricetta "testata" dal capostipite Agostino e tuttora inarrivabile.

Ma anche l'uso delle vecchie cantine, ideali per la

stagionatura - entrando nelle quali pare di entrare nei "camarins" dell'infanzia -, con le intelaiature e le stanghe sulle quali appendere i salumi rigorosamente in legno, perché solo il legno assorbe e sa restituire l'umidità necessaria.

Dal salumificio escono "soltanto" cinque prodotti, ma tutti di nicchia: musetto, salsiccia, salame (classico o a punta di coltello), soppressa (classica o a punta di coltello), lardo stagionato. Il musetto (da non paragonarsi minimamente al cotechino, suo parente poverissimo) si ottiene con le delicate carni della testa - guancia, gola e lingua -, ben dosate con i nervetti del "rifilo" della carne da salame, la cotenna e le secolari spezie "segrete".

Il musetto di Lovison è prodotto "mitico" della gastronomia friulana, sul quale è stata scritta pure un'allegra canzoncina. Per goderne tutte le fragranze, andrebbe consumato a 8 giorni dalla produzione. La salsiccia è un altro "classico": lavorata a caldo, si ottiene con carni di pregio, come quelle dell'ossoccolo e della spalla, oltre alla pancetta e alle rifilature da banco. È buona 12 ore dopo l'asciugamento in cella. Il



salame è fatto con cosce, spalle, carré disossato e pancetta. Dopo l'asciugamento di tre giorni, deve stagionarsi per altri due mesi. La soppressa contiene le stesse carni del salame: deve però asciugarsi per una settimana e stagionarsi per tre mesi. Salame e soppressa sono proposti anche nella variante "a punta di coltello". In questo caso, si usa soltanto la costa del maiale: viene disossata (la parte grassa ne garantisce la morbidezza) e ridotta a piccoli pezzi da lame taglienti,

prima d'essere insaccata. Il lardo, infine, è una squisitezza: di uno spessore di 4-5 centimetri, è sempre attraversato da una bella vena di magro. Non teme certo la concorrenza di altri prodotti simili, nemmeno di quello di Colonnata.

L'azienda, una Srl, oggi è diretta da Stefano Lovison. Con lui, naturalmente, collabora papà "Pieruti". La forza lavoro è composta da una ventina di dipendenti altamente qualificati. La produzione va da 100 a 150 quintali di salumi la settimana.

Sempre pochi, comunque, rispetto alla richiesta. Talché l'azienda è giocoforza costretta a selezionare la clientela. Dal marzo del 2000, il Salumificio Lovison ha depositato al Ministero dell'industria del commercio e dell'artigianato il marchio sia del Musetto sia della Soppressa a punta di coltello. A partire da quella data, e per dieci anni, il nome ufficiale dei tre prodotti è e sarà dunque soltanto quello abbinato alla ditta spilimberghese.

Una serata organizzata alla Taverna di Colloredo di Monte Albano

L'oca regina della tavola

si Benini, indimenticato e inarrivabile cantore dell'enogastronomia friulana, non amava mangiare oca. Fino a quando non rimase folgorato... sulla via di Visinale dello Judrio. Un incontro storico tra una fumante portata di pennuto in umido e il giornalista di cucina e cantina per antonomasia. Il piatto gli diede "emozioni violente e delicate a un tempo", scrisse in un articolo tra i suoi più

belli. Nel quale raccontò anche quanto fosse importante il ruolo di chi sta ai fornelli. Perché - dissertò ancora -, "cuocere l'oca è come un colloquio d'amore; e, in amore, guai a chi regola il passo sull'abitudine, guai a chi non abbia e non usi fantasie e si rassegni alla routine".

Il ragionamento non fa una grinza, è uno spunto di "filosofia" gastronomica. La frase ci è tornata in mente

durante una cena alla Taverna di Colloredo di Monte Albano, stella Michelin non per caso. Qui, Vinicio Sant e Piero Zanini, "signori" del buon gusto a tavola - lineria e posateria di gran classe, servizio semplicemente perfetto -, hanno "inventato" una serata sontuosa, dedicata all'oca, appunto. La performance s'è svolta nell'ambito d'una rassegna sul tema, organizzata da quindici ristoratori regionali.

Alla Taverna, dunque, i commensali - tra i quali, Roberto Molinaro, sindaco di Colloredo - hanno capito cosa intendeva Benini per emozioni violente e delicate a un tempo. Proprio grazie alla bravura, alla competenza e alla fantasia dello chef, Alessandro Scian, giovane guida d'una batteria di cucina composta da altri otto cuochi. Ecco dunque l'esito di tanta professionalità. Ospiti subito a loro agio con l'aperitivo di benvenuto. Poi, ogni portata una scoperta, o risco-

perta, di sapori antichi o moderni a un tempo. A partire dalla Terrina di fegato d'oca al tartufo nero con composta di sedano e limone (deliziosa), per proseguire con Polenta morbida con ratatouille d'oca e Montasio fresco; Consommé d'oca con crostone (evocatore di quasi perduti gusti cari all'infanzia); Orzotto mantecato al ragout d'oca e porro; Petto d'oca confit con purea di rape rosse, mostarda di pere e rafano (da premio Oscar sia per la bontà sia per la giusta parte riservata all'occhio). Infine, dopo un delicato Sorbetto al pompelmo rosa, il dessert: Sfogliata ai due cioccolati con crema di pistacchio e frutti di bosco. Perfetti gli abbinamenti: la cantina ha proposto Brut Pighin, Verduzzo Russiz Superiore, Tocai Borgo San Daniele, Ciallarosso Ronchi di Cialla, Ronco dei Beneditini Walter Filiputti e, come "staffa", uè Nonino.

Domenico Valentino

Da tutta Italia al Grop per la "maialata"

Un tempo per la civiltà contadina rappresentava una delle poche vie d'uscita ai problemi alimentari. Parliamo del maiale, quadrupede goffo ma inesauribile miniera di grassi e proteine, capaci di fare sbarcare il lunario per un anno. Per questo, il giorno della sua macellazione, ha sempre significato momento di festa e d'aggregazione. E dunque, anche ai giorni nostri, questa tradizione festaiola si perpetua. In Italia è stata fondata addirittura la Confraternita del porco. L'istituzione, presieduta dal veronese Albino Sonato (del direttivo fa parte pure il valvasonese Daniele Cinausero), ha come "mission" la divulgazione dei piaceri gastronomici legati alla carne suina, non disgiunti da allettanti proposte turistiche.

E proprio Cinausero - assieme a un nutritissimo gruppo di amici friulani - ha voluto rendere omaggio alla memoria di uno dei più

convinti assertori di queste feste, Elio Del Fabbro, l'indimenticato titolare del Grop di Tavagnacco, scomparso un paio d'anni or sono. La "maialata" al Grop, grazie a Elio appunto, ha una vecchia tradizione, mai interrotta. Adesso le è stato dato ulteriore lustro, con un "evento speciale" della Confraternita. Quest'anno la festa - cominciata alle 13 e terminata con la "resa" dei commensali - è stata "celebrata" secondo la più genuina tradizione friulana. Però si pensa già al futuro, ai prossimi anni, quando al Grop (oggi gestito dalle figlie di Elio, Simona, Silvia, e dalla moglie Angela) arriveranno delegazioni della Confraternita di altre regioni. Ognuna sarà apportatrice d'un piatto particolare della terra di provenienza, da abbinarsi, naturalmente, a qualche portata con carne maiale: la marcundela e il cuore veneti, la cass la lombarda, la bagnacauda piemontese e così via.



Da sinistra Vinicio Sant e Piero Zanini

Attualità

Sollecitato un intervento sugli ecopunti

Autotrasportatori dal Prefetto

Maggiori controlli sui vettori provenienti dall'Est e un impegno preciso del Governo italiano per risolvere l'annosa questione degli ecopunti per attraversare il territorio austriaco. Sono state queste le due principali questioni poste dagli autotrasportatori della Cuna e della Fita il 22 gennaio al prefetto di Udine Rosario Salinitri.

La delegazione, rappresentativa delle maggiori sigle, era composta da Walter Sbrugnera e Alberto Bianchi per Confartigia-

nato Trasporti, Augusto de Toro e Rodolfo Flebus per l'Api e da Giorgio Treppo per la Fita Cna. L'incontro con il prefetto di Udine rientrava in una più ampia mobilitazione della categoria, lanciata dalla Cuna e dalla Fita a livello nazionale. Fra le azioni decise dalle sigle sindacali, anche presidi ad alcuni valichi, come quelli con la Francia e con la Svizzera, che si sono svolti con successo il 23 gennaio.

Il disagio è fortissimo. La recente decisione, assunta con il consenso del Gover-

no italiano, di prolungare di un altro anno il sistema di ecopunti per l'attraversamento dell'Austria, è considerata inaccettabile perché va contro il principio della libera circolazione delle merci nella Ue e va ad aggiungersi all'insostenibile situazione degli altri valichi e alla concorrenza sleale effettuata da vettori dei Paesi dell'Est che non sono costretti a sottostare a tutta una lunga serie di norme, anche di carattere ambientale, cui sono costretti gli autotrasportatori italiani. "Anche per que-



sti motivi - come hanno spiegato al prefetto di Udine gli autotrasportatori -, siamo stati costretti ad aprire la "vertenza Alpi".

"Ogni elemento che rallenta la movimentazione delle merci - hanno inoltre spiegato - deve essere superato attraverso la predisposizione di un piano della

logistica e di una nuova mobilità europea. Ma quali i nodi proposti dalla "vertenza Alpi"? Eccoli, in estrema sintesi. Monte Bianco e Frejus - La loro riapertura con il transito alternato è inaccettabile.

Gottardo - La decisione del Governo elvetico di negare la realizzazione di un

corridoio notturno e di incrementare i pedaggi in vigore deve essere contestata fortemente.

Ecopunti - La passiva accettazione del Governo italiano del mantenimento per almeno un altro anno del sistema degli ecopunti proposta dal Governo austriaco è inaccettabile.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

BIERE IN REPUBBLICA CECA

5.3/8.3 SALIMA BRNO
Fiera agro-alimentare internazionale (full)
7.3/10.3 PRAGOLIGNA/TOOLTEC PRAHA

Fiera internazionale di macchinari, macchine, attrezzi, utensili e materiali per l'industria della lavorazione del legno, metalmeccanica, siderurgia.

20.3/24.3 DOMO BRNO
Fiera internazionale di articoli casalinghi.

20.3/24.3 X-ART BRNO
Fiera internazionale di cancelleria, giocattoli, articoli da regalo.

26.3/28.3 PRAGOTHERM/FRIGOTHERM/PRAGOREGULA PRAHA

Fiera internazionale di riscaldamento, energia, ecologia, climatizzazione, automazione, tecniche di regolazione e di misurazione.

7.4/11.4 TECHAGRO BRNO

Fiera internazionale dell'industria agricola e forestale.

9.4/12.4 PRAGOMEDICA PRAHA

Fiera internazionale di prodotti medicinali.

17.4/19.4 PRAGOALARM PRAHA

Fiera internazionale di sistemi e servizi di sicurezza, antincendio.

23.4/27.4 IBF BRNO

Fiera internazionale di edilizia.

15.5/17.5 PROTECH PRAHA

Fiera internazionale di tecno-

logie del trattamento termico e rifiniture superficiali.
21.5/23.5 WINES AND DESTILATES 2002 PRAHA
Fiera internazionale di vino e distillati.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE CECHE

RICHIESTA KOMAWEL
Concerchia sta cercando commercianti di pelle bovina.

PAF
Produce articoli di plastica: giocattoli, componenti per giardino, casa, forme d'iniezione, pezzi di plastica tecnici eccetera sta cercando commercianti per la vendita dei suoi prodotti.

OFFERTA

TRANS EKO
Società offre servizio nel settore ecologia - smaltimento di residui industriali.

GORDON
Produce mobili - offre capacità libere per conto lavoro nel settore mobili e lavorazione del legno.

NOVOTNY 97
Offre collaborazione produttiva nel settore: siderurgia, riparazione di macchine e macchinari per lavorazione, lavori fabbro-meccanici.

KLIMA
Produce climatizzatori ambientali per industrie, costruzioni di acciaio e ventilatori - offre le capacità libere per produrre su richiesta del cliente.

WICO
Offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente nel

settore metalmeccanico, produzione di costruzioni di acciaio, lavorazione di lamiera.

AVANA EXPORT
Offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente nel settore maglieria.

NUCLEA
Produce impianti per ecologia ed energetica (caldaie per bruciare biomassa, smaltimento di residui, pompe termiche) e offre collaborazione produttiva su richiesta o propri prodotti.

MORA-TOP
Produce tecnologie per riscaldamento - caldaie a gas, caldaie a corrente diretta e offre propri prodotti.

MOPOS
Produce macchinari e impianti per l'industria alimentare e costruzioni di acciaio su richiesta del cliente e offre collaborazione produttiva.

MODUS
Produttore illuminazione per interni ed esterni, offre propri prodotti e collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

TEDOM
Produce e vende impianti per riscaldamento "cogeneration" e cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente anche nel settore smaltimento di rifiuti.

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEV LITOVEL
Offre collaborazione produttiva nel settore dell'elettrotecnica e dell'elettromeccanica su richiesta del cliente (inoltre produce anche grammofoni, componenti per auto, schede elettroniche).

SEKVOY
Produce prisme tonde, quadrate, legname, finestre e porte, offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente o propri prodotti.

KOVEX
Offre capacità libere nelle lavorazioni meccaniche e produzione di pezzi forgiati.

ATEKO
Produce impianti per l'industria alimentare, meccanica, chimica e raffreddamento, energetica e offre propri servizi e prodotti anche su richiesta del cliente.

SADAC
Produce dischi dei freni, pulegge per le autovetture e offre le capacità libere per produrre su richiesta del cliente.

DASS
Società di logistica - offre le capacità libere per il trasporto merce tra Italia e Repubblica Ceca.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

SEVEROCESKA ARMATURKA
Produce valvole, stazioni di regolazione gas e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

9.4/13.4 CONECO BRATISLAVA
Fiera internazionale dell'edilizia.

18.4/21.4 ENVIRO NITRA
Fiera internazionale di tecnica e tecnologia nel settore dell'ecologia.

23.4/26.4 COFAX BRATISLAVA
Fiera internazionale di hardware, software.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

28.5/31.5 FIERA INTERNAZIONALE DI MECCANICA
Fiera internazionale di tecniche e tecnologie per saldatura, fonderia, edilizia, chimica in edilizia, elettronica, automazione e regolazione.

VFTECH
Offre collaborazione per la produzione di impianti elettrici e montaggio su richiesta del cliente.

LENCO
Produce mobili di legno per Ikea e offre le proprie capacità libere per collaborazione produttiva su richiesta del cliente nel settore della produzione di mobili.

BENIK
Società di ingegneria (distribuzione di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento) - offre progettazione e costruzione di case.

EL SPECTRUM
Produttore di sistemi di automazione, macchine per l'industria alimentare di acciaio inossidabile offre fornitura, montaggio di macchine, servizio nel settore automazione.

VUSTAM
Offre per conto lavorazione montaggio e lavorazione in settore meccanico.

FRACHO
Offre legname di abete, legno da murature, case di legno prefabbricate.

SOPK
Offre semilavorati di legno per l'industria del mobile.

MOTOSAM
Produce valvole per le biciclette, moto, autocarri, autoveicoli, trattori, aerei e offre le capacità libere per collaborazione produttiva.

I.TRAN
Produce maglie e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

TEXTIL HORSOVSKY TYN
Produce abbigliamento da donna e offre collaborazione produttiva su richiesta del cliente.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

MARUNIAKOVA
Produce abbigliamento su richiesta dei clienti esteri.

Giornate di consulenza Repubbliche Ceca e Slovacca

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 12 marzo 2002 e il 9 aprile 2002.

Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049-5342187, fax 049-9589287, e-mail: dlabajova@sevenpartners.com, signorina Martina Dlabajova.

Università

Fondi aggiuntivi e nuovi investimenti nel bilancio di previsione

Ateneo: un 2002 all'insegna dell'incentivazione alla ricerca

Dalle parole ai fatti. Che l'incentivazione alla ricerca costituisca uno dei cardini per la guida dello sviluppo dell'Ateneo del Friuli, il rettore Furio Honsell lo sta dicendo da tempo. Un proposito che nel 2002 si concreterà con interventi specifici, come dimostrano le novità e gli incentivi ai progetti di ricerca inseriti nel bilancio di previsione dell'ateneo, nella consapevolezza che "la ricerca intesa come impegno continuo per accrescere conoscenze contribuendo allo sviluppo tecnologico della regione e del Paese intero - evidenzia Honsell - è l'elemento su cui si misurerà la vitalità e la dinamicità delle università".

Tra le numerose novità,

è stato istituito un apposito capitolo di spesa (mezzo milione di euro) per l'acquisto di attrezzature per i laboratori e il "centro di eccellenza", che richiedono investimenti consistenti. Novità anche per i docenti e ricercatori più dinamici e creativi: potranno usufruire di uno specifico fondo (77 mila euro circa) destinato all'incentivazione delle attività di ricerca, attraverso l'erogazione di appositi "premi" per chi presenterà progetti di ricerca comunitaria e internazionale superando determinate soglie di valutazione. Incentivazioni anche per la ricerca applicata, che l'ateneo sostiene per la sua vocazione specifica di servizio al territorio di riferimento. Considerando i

numerosi brevetti depositati negli ultimi anni (18 in tutto, di cui 6 depositati nel 2001 e 4 di cui è stata avviata la commercializzazione), nel 2002 è stata incrementata la spesa prevista per il loro deposito. Anche i corsi di dottorato potranno usufruire di risorse aggiuntive: da una parte sono stati ripristinati i fondi (103 mila euro circa) per la mobilità dei dottorandi, dall'altra le borse di studio di dottorato potranno giovare di risorse aggiuntive (413 mila euro circa), frutto di economie realizzate su altre voci di spesa.

"L'impegno dell'Università di Udine - sottolinea il rettore - è orientato a svolgere ricerca sia a breve sia a lungo termine, purché di eccellenza, in ar-

monia con le linee guida del Piano di ricerca nazionale. La qualità della ricerca, sia pura sia applicata, è uno dei valori fondamentali su cui si basa il nostro sistema universitario e l'università di Udine ha le potenzialità per crescere".

È previsto anche un aumento del 10% della spesa per la ricerca dipartimentale che si assesta così intorno a 1 milione di euro. Maggiore attenzione è stata riservata alla ricerca di base (Firb), uno strumento attivato dal Miur (articolo 104 della legge Finanziaria 2001) destinato a sostenere ricerche in tutti i settori scientifico-disciplinari. Un ulteriore segno dell'attenzione alla ricerca è dato dall'importanza assegnata al Fondo

per il cofinanziamento dei programmi di ricerca di importanza nazionale (Prin) che viene per la prima volta inserito in sede di previsione. Confermati i fondi per i convegni e le edizioni scientifiche, mentre è stato predisposto un apposito finanziamento di oltre 75 mila euro per incrementare il patrimonio librario delle facoltà umanistiche. Le novità per il 2002 si inseriscono sull'attività di ricerca dell'anno appena trascorso che ha posto le basi per i futuri sviluppi. I corsi di dottorato sono 33, mentre 70 sono gli assegni di ricerca attualmente attivi. Sono stati finanziati dal Miur 58 progetti di ricerca di interesse nazionale, che vanno dai metamodelli computazionali alla teoria

ed estetica musicale, dai modelli biologici normali e neoplastici a quelli statistici, ed è stata avviata la costituzione del "Centro di eccellenza per lo studio della plasticità muscolare". Sono state finanziate oltre 50 borse di studio su una popolazione di oltre 200 dottorandi di ricerca, mentre nell'ambito della legge regionale 15/96 sono stati assegnati fondi per la tutela e la promozione della lingua e della cultura friulana. Tra il novembre 2000 e il novembre 2001 sono stati stipulati 6 contratti europei, mentre 27 sono le ricerche in corso finanziate dalla Commissione Europea. Infine, sono state presentate 18 proposte di cooperazione scientifica bilaterale.

Il successo nell'impresa? Un mix di innovazione e rischio

Fantoni, Pittini e Snaidero dottori honoris causa in Ingegneria

Scelte innovative e rischi calcolati: sono questi i due ingredienti di base che compongono la ricetta per "fare impresa" con successo. Lo dimostrano le esperienze di

Marco Fantoni, presidente della Finanziaria Fantoni Spa, Andrea Pittini, fondatore e presidente del Gruppo omonimo e delle Ferriere nord di Osoppo, e Rino Snaidero, che ha da

poco compiuto gli 80 anni di età, proclamati dottori honoris causa in Ingegneria dell'Università di Udine dal rettore Furio Honsell per "i meriti ottenuti grazie all'affermazione in Italia e

all'estero di importanti gruppi industriali e all'attività svolta sul piano organizzativo per lo sviluppo di significative innovazioni" rispettivamente nel design dei mobili d'ufficio, nell'elettrosiderurgia e nella qualità di produzione delle cucine.

Nonostante le molteplici le caratteristiche in comune fra i tre imprenditori, diversi sono stati i fattori che hanno portato le rispettive imprese al successo. Convinto che per offrire alla clientela un prodotto sempre più eccellente sotto ogni profilo è necessario aprire al massimo i propri orizzonti, Rino Snaidero già negli Anni 70 decide di intraprendere la via dell'internazionalizzazione, costituendo uno stabilimento a Toronto in Canada. Nel frattempo, comincia l'ingresso dell'azienda nei mercati europei (Belgio, Francia, Svizzera, Olanda). Dopo

un'ulteriore penetrazione negli Stati Uniti, nasce a Los Angeles la Snaidero Usa. Un'espansione che procede negli Anni 90 verso l'Est europeo e asiatico. "La cucina si propone da subito come il cuore della casa - ha scritto l'imprenditore nella lectio che per l'occasione è stata letta dal figlio Edi -, luogo in cui si trascorre maggiormente il tempo e si coagulano gli affetti domestici, rievocazione del passato ma nello stesso tempo proiezione verso un futuro ricco di positive incognite e sogni".

La guerra commerciale internazionale nel settore dell'acciaio ha costretto le imprese a una spasmodica corsa al cambiamento. Ma il ritmo di invecchiamento sempre più rapido e veloce non ha spaventato Andrea Pittini, il cui Gruppo in 25 anni è diventato leader nel campo dell'acciaieria siderurgica. Il segreto? "È indispensabile sapersi creare il futuro - ha concluso Pittini -, spesso rischiando con operazioni costose, con tentativi anche avanzati, se non addirittura azzardati: tutto è migliorabile, e dobbiamo essere noi stes-

si a rendere superati i nostri processi". Molte delle numerose innovazioni del Gruppo Pittini sono state brevettate e commercializzate, altre sono state imitate sino a diventare patrimonio comune della tecnologia siderurgica. Tra le altre, l'acciaio Hd, ideale per le zone sismiche, il progetto Iris, per la trasformazione in ghisa delle scaglie di laminatoio, il progetto Ezinex, per il recupero dello zinco dai fumi dell'acciaieria.

Per Fantoni, infine, la chiave di volta è stata la verticalizzazione produttiva, in controtendenza rispetto alle specializzazioni della maggior parte delle aziende, che ha consentito al Gruppo risparmi economici attraverso la migliore logistica e la riduzione dei costi di trasporto. "L'essere contemporaneamente produttori e utilizzatori - ha spiegato Marco Fantoni - ci ha permesso di comprendere più velocemente le convenienze e i limiti delle tecnologie e dei mercati. Ci ha consentito di sfruttare le opportunità e di battere la concorrenza anticipando gli sviluppi tecnologici"



Gigante, Flaiban e Feruglio i premiati per il 2000-2001

Consegnate le borse di studio Antonio Rizzi

Luca Gigante, di Latisana, iscritto al terzo anno di corso di laurea in Ingegneria meccanica, Marco Flaiban, di Sacile, iscritto al quarto anno del corso di laurea in Ingegneria gestionale, e Barbara Feruglio, di Palma-

nova, iscritta al quinto anno del corso di laurea in Ingegneria gestionale: sono loro i vincitori per l'anno accademico 2000-2001 delle 3 borse di studio, del valore di 4 mila euro ciascuna, intitolate alla memoria di Antonio Rizzi, fondatore

della società Edilfriuli Spa.

La cerimonia per la consegna delle borse di studio si è svolta nella sala consiglio di palazzo Florio, sede dell'ateneo friulano, alla presenza del rettore Furio Honsell, dell'amministratore delegato della Edil-

friuli, Filippo Rizzi, e dei componenti della Commissione, presieduta dal professor Sandro Comini, che ha decretato i vincitori. "Questi ragazzi sono un modello da seguire per tutti - ha detto Honsell -. Fa molto piacere constatare la sem-

pre maggiore sensibilità dei privati nei confronti dello sviluppo della qualità delle risorse umane".

L'idea della donazione nasce nel 1993, quando, con uno specifico atto, la società dona all'ateneo friulano i fondi necessari al finan-

ziamento di 3 borse di studio annue per nove anni consecutivi alla memoria di Antonio Rizzi. Ogni borsa di studio ha un valore di 4 mila euro, per un totale di 12 mila euro. Un impegno giunto al termine con il 2001, ma che la società sta già prendendo in esame la possibilità di continuare. "Ci stiamo adoperando - ha fatto sapere Filippo Rizzi - per finanziare un secondo ciclo di borse di studio".

CCIAA NEWS

È il dottor Romano Fusco e sosterrà i Comuni friulani

Sportello Unico, si è insediata "l'authority" alla Cciaa di Udine

Comuni ce la stanno mettendo tutta per attivare lo Sportello Unico, ma soprattutto quelli di dimensioni più piccole, che devono fare i conti con una struttura a malapena sufficiente per le esigenze quotidiane e con risorse umane ed economiche limitate, hanno bisogno di un sostegno. Per questo ho accettato di buon grado l'impegno di tenere le fila dei diversi progetti in materia, mettendo a disposizione tutta l'esperienza che ho acquisito durante il mio lavoro".

Non ha perso tempo il dottor Romano Fusco, ex prefetto di Udine "presta-

to" ora alla pubblica amministrazione con il ruolo di authority per lo Sportello Unico e dallo scorso mese ha avviato una serie di incontri sul territorio della provincia di Udine con i Comuni "capofila", per verificare i problemi, le difficoltà, gli ostacoli con i quali le diverse amministrazioni si trovano a fare i conti.

"Direi che la situazione è a buon punto - commenta il dottor Fusco -, nonostante manchi ancora il regolamento regionale in materia. Alcuni Comuni, come Lestizza per esempio, hanno già "aperto i battenti", altri come San Da-

niele (a cui fanno capo buona parte dei Comuni inseriti nel distretto alimentare) stanno per partire, altri ancora stanno predisponendo la convenzione per costituire il gruppo di riferimento".

"Perché lo Sportello Unico funzioni davvero, però, e non resti solo un ufficio che "smista" le pratiche - spiega Fusco -, sono indispensabili due condizioni di partenza: un sistema informatico razionale ed efficace e personale preparato, che conosca approfonditamente la legislazione di ogni settore".

"Il ruolo della Camera di commercio - prosegue - che

si occuperà, come ha già fatto lo scorso anno con un progetto sperimentale al quale hanno aderito le località principali della provincia, della formazione e dell'assistenza, diventa dunque centrale".

Certo, non è semplice armonizzare le procedure fra uffici di Comuni diversi, individuare la strada migliore da percorrere per risolvere un problema districandosi fra le numerosissime disposizioni e norme che regolano la vita produttiva delle imprese, mantenere i contatti con le Associazioni di categoria, i Vigili del fuoco, le Aziende sanitarie e tutti gli altri enti



Romano Fusco

che in un modo o nell'altro hanno voce in capitolo. Per questo la presenza di un'authority, di un'entità super partes e autonoma rap-

presenta un aiuto prezioso e diventerà in breve un punto di riferimento importante per una regia unica ed efficace.

Lo annuncia il presidente della Cpa, Sergio Zanirato

Ancora in crescita (+0,42%) le imprese artigiane

Sono in crescita - secondo i primi dati statistici relativi alle imprese iscritte all'Albo delle Imprese Artigiane della Provincia di Udine al 31 dicembre - le aziende artigiane. Lo evidenzia, esprimendo soddisfazione, il presidente della Cpa di Udine Sergio Zanirato. Erano, infatti, 15.160 le posizioni attive alla fine dell'anno con un saldo positivo di 64 unità rispetto all'anno 2000 (+0,42%), mentre il totale delle ditte attive iscritte al Registro delle Imprese conferma l'andamento negativo che già aveva caratterizzato il 2000: infatti, al 31 dicembre 2001 risultavano essere 49.212, cioè 329 unità in meno rispetto al 31 dicembre 2000 (-0,66%). Inoltre è importante osservare

come il totale delle imprese artigiane attive sia in costante crescita sul totale delle ditte iscritte al Registro delle Imprese (erano il 30,47% al 31 dicembre 2000, mentre erano il 30,81% al 31 dicembre 2001).

Nella suddivisione delle imprese artigiane secondo forma giuridica, si conferma la grande presenza di ditte individuali (11.211 imprese individuali attive), l'aumento delle società in accomandita semplice e delle società a responsabilità limitata a socio unico, mentre le società in nome collettivo segnano una flessione (dalle 3.337 posizioni del 2000 alle 3.287 del 2001). La possibilità, introdotta prima dalla normativa nazionale, poi recepita in Regione, per le

società a responsabilità limitata con pluralità di soci di ottenere, su richiesta, l'iscrizione all'Albo delle Imprese Artigiane, ha fatto sì che si avessero, al 31 dicembre 2001, 37 società a responsabilità limitata con pluralità di soci iscritte al-



Sergio Zanirato

l'Albo delle Imprese Artigiane.

Se si guarda la forza lavoro impiegata nel settore artigiano, con particolare riferimento ai titolari/soci di imprese attive, si conferma il trend negativo già registrato in passato con una diminuzione di 43 unità rispetto all'anno precedente (18.345 iscritti al 31 dicembre 2001 contro i 18.388 iscritti al 31 dicembre 2000). Anche per i collaboratori familiari iscritti negli elenchi previdenziali della speciale gestione artigiana si registra un saldo negativo di 41 unità (2.075 iscritti al 31 dicembre 2000 contro i 2.034 iscritti al 31 dicembre 2001). Si conferma la maggiore presenza femminile nei rapporti di collaborazione (53,34% del to-

ale dei collaboratori familiari). Il totale iscritti, titolari/soci e collaboratori familiari al 31 dicembre 2001 era pari a 20.379 unità, con un decremento di 85 unità rispetto all'anno precedente.

Osservando la realtà artigianale della regione, si evidenzia il costante andamento in crescita del settore artigianale nel suo complesso (dalle 30.299 imprese artigiane attive in regione al 31 dicembre 2000, si è passati alle 30.730 del 31 dicembre 2001, con un saldo positivo di 501 unità) mentre il totale delle imprese attive iscritte al Registro delle Imprese in Regione al 31 dicembre 2000 era di 106.087, mentre erano 102.017 al 31 dicembre 2000).

Il settore artigiano si conferma quindi elemento essenziale dell'economia regionale dimostrando flessibilità e capacità di rinnovamento sul mercato.

Nuova sede per il Congafi Artigianato

Il Congafi Artigianato di Udine, società cooperativa fra le imprese artigiane della provincia di Udine, comunica ai soci e a tutte le imprese artigiane della provincia di Udine il trasferimento della sede da via Morpurgo 12 a Via Savorgnana 27, sempre a Udine.

I bandi sono stati aperti il 4 febbraio e sono rivolti alle piccole imprese

Imprenditoria femminile, nuove risorse



Irene Revelant

Nuovi contributi in arrivo per l'imprenditoria femminile, una realtà sempre più rilevante anche nella nostra regione, sulla quale sembra intenzionata a investire molto la stessa amministrazione regionale. Le modalità per accedere alle agevolazioni, legate all'attuazione della legge regionale 23 del 2001, fortemente volute dagli enti camerali per consentire l'utilizzo dei fondi a suo tempo stanziati, ma non utilizzati, per la legge 215/92 sono state illustrate alle imprenditrici della

provincia di Udine, durante un apposito incontro che ha avuto luogo nella sala convegni della Camera di commercio di Udine.

"I bandi che si sono aperti il 4 febbraio - ha ricordato il presidente della Cciaa Enrico Bertossi, introducendo i lavori dell'incontro - saranno rivolti alle piccole imprese a prevalente partecipazione femminile appartenenti ai settori industria, commercio, artigianato, turismo, agriturismo e servizi che intendono sostenere degli investimenti per

l'avvio di nuove attività o per l'ammodernamento, l'ampliamento e il potenziamento delle attività esistenti".

Per la provincia di Udine, la Regione ha già stanziato 188 mila 506,77 euro (pari a 365 milioni di lire): le richieste di contributo dovranno riguardare spese comprese tra un minimo di 5.164,57 euro (10 milioni di lire) e un massimo di 10.329,14 euro (20 milioni di lire); tali domande entreranno a far parte di una graduatoria stilata secondo l'ordine cronologico di arrivo e saranno

soddisfatte fino a esaurimento dei fondi disponibili.

Si tratta di un aiuto significativo, pur se non rilevante in termini monetari, come ha affermato anche Irene Revelant, presidente del Comitato per l'imprenditoria femminile di Udine: "Va sottolineato che la Regione ha finalmente preso atto dell'importanza di questa realtà, accettando di cofinanziare, per il 2002, il prossimo bando della legge 215/92. Oltre ai fondi ministeriali, quindi, sarà messo a disposizione circa

un miliardo di contributi regionali aggiuntivi. E tutto questo mentre sarà mantenuto l'intervento agevolativo in oggetto, che forse verrà addirittura incrementato". Val la pena di ricordare che nella provincia di Udine, grazie all'assistenza dell'ufficio Punto Nuova Impresa, sono state presentate 175 domande di contributo nell'ambito dell'ultimo bando della legge 215/92, 45 delle quali ammesse a finanziamento per un importo complessivo di investimenti pari a oltre 3 miliardi 315 milioni di lire.

CCIAA NEWS

In provincia di Udine il 48% delle imprese regionali

In calo industria e agricoltura crescono edilizia e commercio

Erano 49.456 le imprese attive in provincia di Udine al 31 dicembre 2001 e precisamente 13.820 nel settore primario (27,9%), 14.286 nel commercio (28,9%), 6.487 nell'industria (13,1%), 6.187 nell'edilizia (12,5%) e 8.676 nel terziario (17,5%). Le industrie attive provinciali rappresentano il 48% del sistema produttivo regionale e sono maggiormente rappresentate nel primario, nel quale in provincia di Udine opera il 56% delle imprese agricole regionali e nell'edilizia dove quasi la metà delle imprese regionali hanno la sede nella provincia di Udine. L'industria provinciale costituisce il 48,6% di quella regionale, mentre il commercio e i servizi raggiungono il 44% dei rispettivi comparti regionali. La variazione tendenziale (raffronto tra la situazione registrata alla fine del 2001 con quella del medesimo periodo dell'anno precedente) risulta positiva nei settori dell'edilizia (+2,65%, pari a 160 imprese in più), nel commercio (+0,19%, corrispondente a 27 nuove imprese) e dei servizi (+3,2%, che significa un saldo positivo di 273 imprese). Nel complesso si registra una leggera flessione delle imprese attive (-0,08%, pari a un calo di 38 imprese) in quanto si registra un significativo calo nell'indu-

ustria (-1,46%, equivalente a una perdita di un centinaio di imprese) e a quello strutturale nell'agricoltura (-2,8%, pari a 402 imprese in meno).

Senza l'agricoltura le imprese friulane sono però aumentate dell'1,03%, da 35.272 a 35.836, e questo risultato appare decisamente positivo a conferma di un andamento che perdura da ormai un triennio. Rispetto al passato, l'economia provinciale appare maggiormente in linea con le tendenze in atto nella provincia di Gorizia, dove si registra una crescita di +1,36% (senza l'agricoltura) e in quella di Pordenone che presenta un +2,13% (sempre al netto dell'agricoltura).

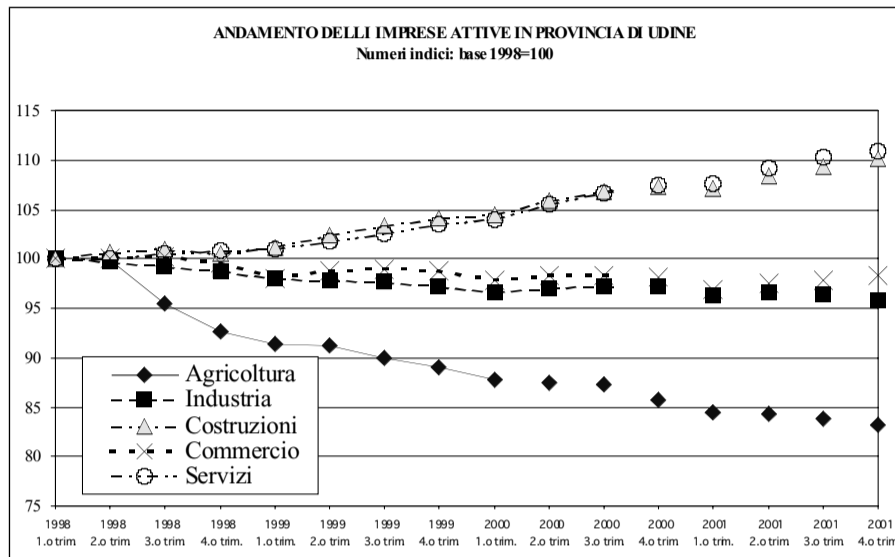
Nell'ambito regionale, assieme a Pordenone, l'economia friulana mostra un tasso di imprenditorialità sensibilmente più elevato rispetto alla media regionale: si registrano, infatti, 958 imprese attive ogni 10 mila abitanti (bambini e anziani inclusi), mentre il valore regionale è pari a 862 e quello nazionale 850, e, se si guarda alla forza-lavoro, il rapporto è di circa 24 imprese per 100 occupati.

La fase congiunturale appare positiva anche dall'osservazione delle iscrizioni e delle cancellazioni: a tutto il 2001, il salto tra iscrizioni e cancellazioni è

di +205 imprese (nel 2000 era di +118, nel 1999 di -87 imprese). Per il secondo anno consecutivo si registra quindi un rilancio dell'economia provinciale, un'economia che tuttavia è chiamata a una fase di "riposizionamento" sia nel contesto nazionale sia internazionale. Osservando le variazioni per natura giuridica, si rileva un forte incremento delle società di capitale (+7,02%), un leggero aumento delle società di persone (+1,41%), mentre sono leggermente calate le ditte individuali (-0,10%).

INDUSTRIA

Nel 2001 le imprese attive dell'industria sono cresciute di 65 unità, ma il solo comparto che ha fatto registrare un risultato positivo è quello delle costruzioni con 160 nuove iscrizioni, al punto che l'edilizia sta sfiorando le 6.200 imprese attive. Le industrie manifatturiere attive sono 6.487 e registrano un calo di 95 unità rispetto allo stesso periodo del 2000. Le dinamiche negative si incontrano soprattutto nel comparto "tessili, abbigliamento, conciario" (-10,3%) e in quello del "legno e mobili in legno" (-2,14%), mentre quelle positive si rilevano nel comparto "carta, tipografia ed editoria" (+2,6%) e in quello dei "mezzi di trasporto"



(+5,3%). Quanto alla natalità, nel 2001 si sono iscritte 723 imprese di cui ben 467 nell'edilizia e sono cessate 738 imprese di cui 343 dell'industria manifatturiera.

COMMERCIO

La rete commerciale provinciale presenta dopo diversi anni un andamento statistico positivo, ma su questo risultato le considerazioni devono mantenersi caute sia per l'intensità modesta di questo trend sia soprattutto perché non è il risultato del saldo tra iscrizioni e cancellazioni ma delle variazioni anagrafiche, e questo è comunque un segnale negativo. In ogni caso, dopo un quadriennio di significative riduzioni (-261 nel 1997, -159 nel 1998, -43 nel 1999 e -99 nel 2000) la rete commerciale della provincia di Udine segna un +3 (modesto per la verità per avere rilevanza statistica e comunque non riferibile a un trend positivo per le considerazioni espresse), il quale, accompagnato dal positivo andamento del comparto "Alberghi e ristoranti", segna un complessivo +0,19% rispetto alla consistenza di fine 2000. In sostanza le imprese commerciali attive alla fine del 2001 sono 11.008, il numero di alberghi e ristoranti attivi è pari 3.278. Osservando l'an-

damento per comparti commerciali, l'incremento, oltre agli "Alberghi e ristoranti" (+0,74%), si rileva anche nel commercio all'ingrosso (+0,46%), mentre si registra ancora una flessione nel commercio al dettaglio (-0,13%), che, se si analizza in serie storica, appare di modesta entità rispetto ai periodi precedenti. Anche i dati sulla natalità sono negativi giacché nel 2001 sono nate 777 imprese, ma risultano cessate 1.054.

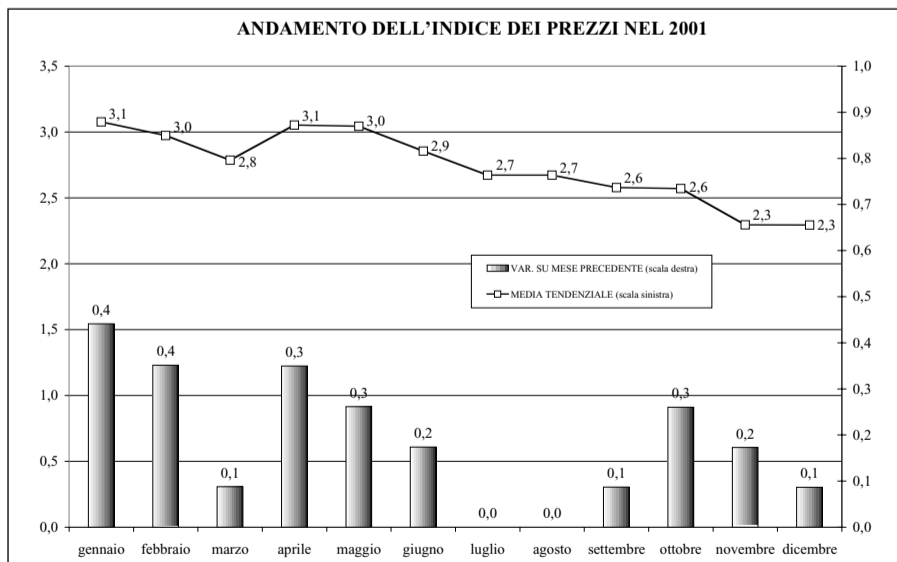
Viceversa si espande la grande distribuzione: secondo l'indagine del Ministero della Attività produttive, i supermercati con oltre 400 mq nel 1999 erano 106 (+63% rispetto al 1995, e incrementati di 4 unità rispetto al 1999), con una superficie complessiva di oltre 94,6 mila mq (+81% rispetto al 1995 e +4,6% rispetto al 1999) e una forza-lavoro occupata di 1.707 unità media mensile (+70% rispetto al 1995, ma ridottasi del 9% rispetto al 1999). Nel corso del 1999 anche i grandi magazzini hanno incrementato la superficie di vendita, che è passata da 20,6 mila mq a 27,6 mila, mentre l'occupazione media mensile è cresciuta da 407 a 541 unità.

TERZIARIO AVANZATO

È il settore economico che presenta maggiore vitalità. Il confronto ten-

denziale registra un incremento del 7,56% (equivalente a circa +358 imprese attive), mentre l'importanza del settore sull'intera economia friulana passa da 9,56% al 10,3%. In particolare sono 937 le imprese attive dell'intermediazione monetaria e finanziaria, mentre raggiungono le 4.155 unità le imprese attive del settore "Attività immobiliari, noleggio, informatica, ricerca". Nell'evoluzione generale del terziario avanzato si possono individuare, sebbene con una certa approssimazione, le attività della "new e net economy": nel comparto delle attività dell'intermediazione monetaria e finanziaria emerge, con una crescita di quasi il 5,4%, la classe economica delle attività ausiliarie dell'intermediazione monetaria e finanziaria (Amministrazione dei mercati finanziari, Attività di mediazione di valori negoziabili eccetera), nell'altro comparto (Attività immobiliari, noleggio, informatica, ricerca, altre attività professionali e imprenditoriali) emerge la classe economica "Informatica e attività connesse" dove le imprese attive crescono dell'11%. I dati sulla natalità sono positivi in quanto nel 2001 sono nate 365 imprese a fronte di 303 cessazioni.

Ufficio Statistica



Tessere benzina agevolata Fissati i diritti di segreteria

Con la pubblicazione sul Bur, da martedì 29 gennaio sono entrati in vigore i diritti di segreteria previsti per le operazioni riguardanti le

tessere benzina. La Regione Friuli-Venezia Giulia, infatti, sulla base di un accordo stabilito a suo tempo con gli Enti camerali delle 4 province, ha deciso di in-

serire nella legge finanziaria recentemente approvata l'introduzione del pagamento dei diritti di segreteria, per i servizi erogati dagli Enti camerali, che

in questo modo devono provvedere alla copertura totale dei costi.

Il rilascio della tessera costerà 15 euro (pari a lire 29.044), così come la sua sostituzione. Per le diverse variazioni invece i diritti saranno di 10 euro (19 mila 362 lire) in caso di sostituzione dell'autovettura e di 5

euro (9 mila 681 lire) per le variazioni di residenza. I diritti di segreteria, ovviamente, sostituiscono il versamento sul conto corrente postale richiesto fino a ora.

Con l'introduzione del provvedimento, che garantirà la copertura dei costi, è ipotizzabile anche una diminuzio-

ne dei casi di smarrimento delle tessere, oggi piuttosto frequenti e dovute spesso a trascuratezza e sbadattaggine.

In un anno, infatti, su circa 5 mila operazioni effettuate dagli uffici della Camera di commercio di Udine, quasi il 50% sono dovute a furti o smarrimenti.

Attualità

Imprenditori, istituzioni e associazioni di categoria a confronto a Manzano

Sedia, il sistema distretto verso l'internazionalizzazione

di Alessandra Ceschia



In principio fu un confine materiale, quello fra Regno d'Italia e Casa d'Austria, quasi un secolo e mezzo fa, a richiamare nel Manzanese i seggiolai. Oggi, per poter crescere ancora, il Distretto della sedia deve oltrepassare un confine culturale, e trasformarlo in un orizzonte. Ma la sfida dell'internazionalizzazione non è facile né priva di rischi, e va affrontata con una strategia capace di traghettare il "sistema" distretto nell'economia globale.

Ad affrontare l'argomento un convegno all'Abbazia di Rosazzo che ha coinvolto imprenditori, amministratori, tecnici e cattedratici chiamati a individuare vie di sviluppo capaci di trainare la sedia oltre la crisi. Quello che la sedia sta vi-

vendendo è un momento di transizione che ha caratteri nuovi ed esiti difficilmente prevedibili. Il Triangolo della sedia è cresciuto su un rapporto qualità prezzo che non è più sufficiente a garantire i produttori locali dalla concorrenza.

«Le ricette delle categorie e degli imprenditori»

Mancanza di materie prime, scarsità di manodopera qualificata, alti costi per trasporto e consumi energetici hanno indotto alcune aziende a delocalizzare, come il gruppo Lo-

vato; altri, come Calligaris, hanno aumentato il volume dell'export diversificando la gamma produttiva e presidiando i canali distributivi; altre ancora, come ID Export, hanno introdotto una funzione di coordinamento e marketing per un insieme di piccole imprese che realizzano il prodotto finito.

Un'eterogeneità di formule che sottende percorsi comuni ricollegabili alla "proiezione internazionale della loro catena del valore", ha osservato Roberto Grandinetti, docente dell'Università di Udine. Diversificazione dei mercati geografici e potenziamento del marketing strategico costituiscono il comune denominatore delle strategie avviate dalle imprese leader. "Delocalizzazio-

ne spinta e potenziamento tecnologico sono misure difensive che, da sole, non porteranno un vantaggio competitivo", avverte Dino Cozzi, amministratore delegato di Friulia. E comunque la delocalizzazione non deve provocare un impoverimento del distretto e dovrà garantire la centralità di quelle risorse immateriali legate al know how, al marketing, alla capacità di fare finanza e stabilire relazioni commerciali.

Strategie invicibili per le 900 imprese artigiane che compongono il distretto, il 75% di quelle attive complessivamente. E sono proprio loro le prime a essere minacciate da una crisi che ha travolto le segherie e fa traballare la catena della subfornitura nei

confronti della quale Giovanni Forcione del Cna ha sollecitato progetti di intervento spiegando: "Sarebbe sbagliato credere che la mortalità della subfornitura non tocchi le grandi imprese". Anche piccole e medie aziende sono costrette ad abbozzare un processo di internazionalizzazione, "ma devono poter contare su finanziamenti e sulla formazione a tutti i livelli", ha detto Gianni Burlino dell'Api. La risposta potrebbe giungere con la "creazione di reti complesse, di aggregazioni capaci di supportare le piccole imprese nei processi di promozione e commercializzazione e tutelarle dai rischi della delocalizzazione", ha rilevato Bruno Pivetta, dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese.

Un impegno a individuare strategie destinate a dare nuovo vigore al "sistema distretto" viene proprio da un gruppo di aziende leader del Manzanese che già hanno intrapreso la strada dell'internazionalizzazione e che hanno formato un focus group per tracciare nuovi percorsi.

Concordi le indicazioni emerse fin dall'inizio dagli imprenditori, da Pali a Baccaro a Calligaris: il futuro impone alti standard qualitativi che antepongano qualità a quantità, che "rendano il tappezziere più simile al sarto che allo sparpanti", avvicinino il mercato al consumatore e gli mettano a disposizione una gamma di elementi di arredo il più possibile completa.



Promozione e marchio di qualità sono i cardini di un ingranaggio su cui deve transitare lo sviluppo del Distretto. A illustrarne la portata Enrico Bertossi, presidente della Cciaa, che da tempo ha puntato alla promozione attraverso Promosedia e il Salone internazionale della sedia e che ora propone strumenti di consolidamento e tutela delle competenze locali. "Dobbiamo lavorare sul valore aggiunto, sulla ricerca tecnologica, sui brevetti di tutela del know how e del design", ha spiegato Bertossi introducendo il progetto di creazione di un marchio di qualità "che assommi requisiti spendibili in termini di promozione e presidio dei mercati esteri".

Un metodo per ritrarre la fisionomia collettiva del distretto, una risorsa ad alta deperibilità che è necessario custodire. Proprio

La proposta del presidente della Camera di commercio, Enrico Bertossi

Promozione e marchio di qualità per presidiare i mercati esteri

questa è una delle priorità individuate dal Comitato di Distretto assieme a un progetto di formazione, puntualizza il presidente Giovanni Masarotti. Il Catas sta già lavorando al marchio, una certificazione di prodotto e di origine "destinata a indicare alti standard qualitativi, tanto che non tutte le imprese se ne potranno eguagliare", avverte Angelo Speranza. Il futuro però dovrà garantire al distretto una modifica sostanziale della composizione del personale dipendente.

Degli 11.800 addetti attuali, vi sono poche decine tecnici in grado di fare mar-

keting, conoscere il mercato e portarne le esigenze in produzione, ma ne serviranno centinaia. "Sarà necessario puntare alle strategie di nicchia per in-

«Sono 11.800 gli attuali dipendenti nel Distretto»

correre anche le aziende più piccole ad affacciarsi al mercato globale e agevolare un'apertura internazionale della subfornitura" secondo Roberto Grandinetti.

Formazione del personale e degli imprenditori dovranno più che mai rinnovare filosofie aziendali obsolete, il superamento della logica del "fa di bisogno" dovrà consentire alle aziende nuove prospettive di apertura all'esterno del distretto, ma anche all'interno, grazie alla creazione di una rete telematica distrettuale che Retedis ha avviato reclutando 574 aziende.

Infine, Paolo Cecchini, presidente dell'assemblea dei sindaci, ha indicato un'evoluzione aziendale che passa attraverso "l'ampliamento del listino e l'organizzazione del lavoro in-

tellettuale". Ma anche la politica industriale deve rispondere alle esigenze del comparto. La Provincia dal canto suo - ha detto il presidente Marzio Strassoldo - "ha stanziato nel bilancio 2002-2003 forti somme per recuperare non solo i ritardi infrastrutturali che si sono accumulati nell'area del distretto", ma anche nella tutela dell'ambiente, nella formazione e nel collocamento. Gli accordi comprendono la collaborazione con il Cres che ha avviato la sua attività nell'area della sedia dal 1999. Quanto alla Regione, la legge 27/99 sui distretti ha avviato un processo di de-

volution ante litteram e sta predisponendo un disegno di legge "per ottimizzare e mettere in rete le risorse esistenti e accompagnare le imprese verso l'innovazione", ha spiegato Sandro Colautti.

Le risorse finanziarie messe in campo al momento non sono ingenti, il bilancio regionale 2002 ha in serbo 2 miliardi per finanziare l'attività dei quattro distretti. Ma il cammino della politica industriale passa anche attraverso altri strumenti economici. Lo ha sottolineato Graziano Lorenzon, consulente del Ministero delle attività produttive, che ha indicato strategie di "rafforzamento delle politiche industriali comunitarie, strumenti nazionali trasferiti a livello locale, piani regionali di sviluppo e la programmazione economica proposta dalle realtà produttive locali".

Pagjine furlane

Ai 6 di Fevrâr a son 10 agns ch'al è muart il frari-poet di Coder di Sedean

Il Friûl di David Marie Turollo

par cure di Luche Nazzi

«S arino bogns di tignî cont, di riscatâ e di difinî ançjemò la nestre muse ch'e faseve dut un cun cheste nestre patrie e cu la nestre lenghe, cui nestris sintiments e cul nestri tasê?». Cussì, tal indoman dal taramot dal 1976, intun intarvent peç e ingropât sul libri "Friuli. Un popolo fra le macerie" (Rome, 1977), David Marie Turollo al bramave pal Friûl fuarce e cûr, parcè che lui - frari e poet al servizi de justizie - al saveve su pai dets che «il difficil al è chel di sperâ, no chel di crodi».

A son zaromai 10 agns che la vosone dal poet di Coder di Sedean (1916-1992) si è distudade, ma la sô testimoniance artistiche e spirituâl, la sô viamence inteletuâl e profetichie no je lafê no lade al mancul. Che anzit, l'attualitât dal so pinsîr e de sô ricercje religjose e culturâl intune a je rivocade cun

fuarce in dute la Patrie, in grazie de grande iniziative: "David Marie Turollo. Une vôs dal Friûl", inmanead de associazion culturâl "Forum di Aquilee", ch'e a svilupât un'idee maturide te suaze de "Associazion David Maria Turollo". Dal mès di Decembar incà, midiant di convignis e di rapresentazions e cu la partecipazion di grandis personalitâts regjonâls e forestis, si a scrutinât il contribût di fra' David intai camps poetic, musicâl, cinematografic e teatrâl.

Turollo, difat, al a lassade la ferade in ogni ativitât ch'al a començât. Nasût a Coder di Sedean ai 22 di Novembar dal 1916, al è diventât frari tal ordin dai Servidôrs di Marie. Vie pe Resistence cuntri dal nazisim e dal fassisim, al a fondât a Milan la riviste "L'uomo", indulà ch'al a tacât a publicâ lis sôs primis poesiis. La produzion liri-

che di Turollo (di "Io non ho mani", 1947, a "Lo scandalo della speranza", 1978 e 1984; di "Il grande male", 1987, a "Canti ultimi", 1991...) e a cuistât un puest centrâl tes letaris talianis dal di di vuê. Il grant Giuseppe Ungaretti al a vût scrit di lui: «Chestis di Turollo a son poesiis-preieris, berlis e invocazions ch'a slambri». L'estri artistic lu a palesât ançe tune produzion teatrâl ferbinte, cun drams sacrâts ("La passione di San Lorenzo", 1978, "Oratorio in memoria di frate Francesco", 1981...) e rapresentazions d'impegn sociâl ("La morte ha paura", 1983, "Sul monte la morte", 1984...); ma ançe te colaborazion cul regjissêr Pandolfi te realizazion dal cinedocument "Gli ultimi", ch'al conte lis strussis e la miserie di cuant ch'al jere frut intun Friûl puar, salacor barbar, ma lezendari...

Om di religjon, al è stât piturât di Luigi Santucci



David Marie Turollo

tant che «cussie malcuiete de Glesie». Lui al bramave d'incuintrâ l'om e ogni om, tune relazion cemût ch'al marche bons. Nicolino Borgo, pressident de "Associazion David Maria Turollo" - dulà che «al cirive di superâ lis dicotomiis tra persone individuâl e assolût, tra mont dal om e

mont di Diu, che ançe il pinsîr cristian al someave rassegnât di acetâ ». De bande dai puars e dai tibiâts, nol sapuartave injustiziis e convenzions vuedis, al denunciave il scandul dal compromès e la complicitât cui massepassûts e cui prepotents.

Il so leam cul Friûl, dulà ch'al è tornât frari e predi, in zoventût, fasint di predicadôr a "Madone des Gracis" di Udin, nol è mai stât cjoncât, nancje cuant ch'al jere ritirà a Sotto il Monte, dongje di Bergamo, là ch'al veve fondât un centri ecumenic e di spiritualitât dedicât a Pape Zuan. Segnaçui luminôs dal so amor pe Patrie a son, par un esempi, la jentrade pal libri di Riedo Puppo "Par un pêl", la "Lettera alla madre di Pasolini", scrite daspò de muart dal poet di Cjasarse tal 1975, e la ricolte d'intervents "Mia terra addio..." dal 1980, tornade a publicâ za fa cualchi mès cul titul "Il

mio vecchio Friuli" (2001).

«Turollo al rive adore di cjararâ ançjemò al mont intîr e a lis culturis sva-readis de contemporanità cu la lenghe strasordenarie de nestre civiltât - al a scrit il pressident dal "Forum di Aquilee", il scritôr gurizan Paolo Mauren-sig, presentant la manifestazion "David Marie Turollo. Une vôs dal Friûl" -. E la nestre e je une civiltât cun lidris contadinis (Pasolini al tabaiarês di "misteri contadin"), cuntun'anime che no je ançjemò dal dut svinidride o ch'e rivoche ançjemò chei valôrs e chei sintimens ch'al tignive cont il popul di Turollo: "...int di confin, fis braurôs di une biade Patrie, siore... di vilotis ingusidis e delicatis, dibot cjan-tis dal "dolce stilnov", cjan-tis di trovadôrs, indulà che si contin lis liendis infini-dis, penosis e suturnis, di un popul nobil, cetant puar ma plen di dignitât».

Georges Mattia "Prix Alexandre Varenne" 2001

Gjornalist franc-furlan



Georges Mattia, a man drete, cun Laurent Fabius

sût tal 1949 a Montpellier, in France, di pari e mari cjar-gnei di Sudri. Tal mès di Decembar dal 2001, al a mertât il premi francès dedicât a la stampe cuotidiane

regjonâl plu impuartant ("Prix Alexandre Varenne"). Sielzût tra 110 candidâts di un zuri componût dai puartevois dai plu grancj

sfueis francès ("Libération", "Le Monde", "Berry Républicain", "La montagne"), al a ricevût il prin premi dal ministri de Economie e des Finanziis, Laurent Fabius.

Georges Mattia al a cjar-pât l'innomenât ricognos-siment in grazie dal scandai "Les hommes des bois récoltent la tempête", pubblicât sul cuotidian "Midi Libre", dulà ch'al a frontât lis consecucis dai burlaqs ch'a an fiscade la France insom dal 1999. In chê volte a son stâts butâts jù 300 milions di arbui, tant a di 5 plantis par ogni francès.

«Jo o ai palesât cemût che, sot vie de solidaritât nazionâl, la vuere economiche e je lade indevant bielavûl, inte suaze de mondializazion - al a scrit Mattia -. Si podarès impensâsi dal Friûl e dal taramot, cuant che la solidaritât no a blocât lis lotis dai interes!».

Mattia, prin di diventâ gjornalist, al a fat di mecanic e di muradôr. Al a pocjapât il diplome di gjornalist a Bordeaux e si è indotorât in Sience de informazion. Prin di jentrâ tal sfuei "Midi Libre" di Montpellier, al a lavorât pai imprescj di comunicazion massive "La nouvelle république", "Orf, Fr 3" (radiotelevision francese) e tal setemanâl "La croix" (corispundint dal Vatican e di Rome, dal 1984 al 1994).

L'esplorazion culturâl dai "Colonos"

"In file" 2002

"Tieris": chest al è il titul complessif des 9 seradis "in file", edizion 2002 de manifestazion invernâl inmanead de "Associazion culturâl Colonos", ca dal agriturisim zenso di Vilecjace di Lestize. Te stesse maniere che la int di une volte si cjatave "in file", tal clip de stale, par distrigâ i ultins lavôrs dal di e par baratâ la perauale, i amis dai "Colonos" si dan dongje par un confront e une riflession sul valôr de tiere tal di di vuê e sul "soreplui simbolico" che la tiere e je buine di dismovi ançjemò: «fertilitât, salût, partignince, leams, simbul, valôrs...».

Il scandai dai "Colonos" al misture intune lis peraulis des relazions sientifichis e chês des muzichis dal mont, lis emozions des rapresentazions teatrâls e lis sensazions causionadis de esposizion "olmis di tiere" cu lis oparis di "Radio Spazio 103", ogni dome-nie a lis 4 dopomisdì "in diferide". Novità di chest an e je la prime "jessude" di "in file". Ai 17 di Març, la conte di Bianca Agarinis "La ostarie dal Pec" e vegnarà presentade te latorie di Liariis di Davâr, tal cjanâl di Guart.



lôr consulence sientifiche, e il musicist Vanni Floreani de associazion "Furclap" pe consulence musicâl. Il program des convignis, ch'a laran indevant fintremai ai 17 di Març (1, 8, 15 e 22 di Fevrâr; 1, 17 e 25 di Març), al è disponibil sul lûc internet www.colonos.it (par informazions si pues ançe consultâ lis direzions: 0432 76 49 12 e colonos@libero.it). I apontaments a saran transtmetûts di "Radio Spazio 103", ogni dome-nie a lis 4 dopomisdì "in diferide". Novità di chest an e je la prime "jessude" di "in file". Ai 17 di Març, la conte di Bianca Agarinis "La ostarie dal Pec" e vegnarà presentade te latorie di Liariis di Davâr, tal cjanâl di Guart.

Rignuvît il lûc internet "www.friulinelmondo.com"

Diaspore e tecnologjiis

La crise Argentine e l'interès rignuvît fra i dis-sindints dai emigrants furlans par une possibilitât di tornâ te tiere dai paris a rindin ançjemò plu atuais lis riflessions proponudis tal numar 5 de riviste "Friûl-world", il "magazine pluri-lengâl" butât fûr di 3 agns incà dal "Ent Friûl pal mont". Il diretôr dal ent e dal periodoc, Ferruccio Clavara, par castilian e par anglês, al propon une riflession su «la necessitât di trasformâ lis relazions tra il Friûl e duçj i furlans sparniçâts par ogni cjanton dal mari-

mont» ("El desarrollo tiene un nuevo nombre: cooperación" e "Setting new standards"). In struc, Clavara al sosten che lis nazions piçulis «cu la fuarce de sô identitât e strenzint i rapuarts cu la sô diaspore, a pueidin sfrutâ in forme favorevul chei istès mecanisims de globalizazion che, in altris formis, a someareassin necuitôs». In chê suaze a jentrin ançe lis gnovis tecnologjiis pe comunicazion e, di chê strade, "Friûlworld" al propon ai siei letôrs il lûc internet rignuvît di "Friûl tal mont": www.friulinelmondo.com.

Una pagjine dal lûc "web"

Gastronomia

Al Mulin Vieri di Tarcento, nel "regno" di Pietro Andreani

La venticinquennale rielaborazione della cucina friulana e mediterranea

di Bruno Peloi

Andiamo a Tarcento, in questo freddo e nebbioso febbraio, alla scoperta della ristorazione di qualità. La nostra meta - il ristorante Mulin Vieri, in via dei Mulini 10 - è facilmente raggiungibile: arrivati nel centro della Perla del Friuli, basta farsi guidare dalla chiara segnaletica turistica e in poche "sterzate" s'arriva nell'ampio parcheggio del locale.

Appena si entra, colpisce subito il calore col quale si è accolti. Calore delle persone: Pietro Andreani, la moglie Valeria e la figlia Michela, discreti e cordiali padroni di casa. Ma anche calore delle cose: le luci tenui, soffuse, gli arredi sobri, le pareti tappezzate

d'opere d'arte. Fanno bella mostra di sé tele d'artisti di fama: Anzil, Ceschia, Lucatello, Cragnolini...

In questo suo regno, Pietro Andreani è l'epigono del ristoratore friulano di livello. Da venticinque anni s'impegna a rielaborare tradizioni gastronomiche antiche con idee nuove. "La nostra cucina - afferma - può esser definita mediterranea per la sua varietà, ma anche tipica friulana e regionale, ancorata alle stagioni per la scelta degli ingredienti. Questa, sin dall'inizio, è stata una mia scelta, fatta per convinzione. Niente nouvelle cuisine, dunque: modo importante di preparare i cibi, ma soltanto se effettuato in Fran-

cia. Ma nemmeno prodotti congelati oppure di provenienza straniera. Il pesce, in particolare, è soltanto quello pescato in Adriatico e comperato ancor vivo nelle pescherie. Per questo il menù lo cambiamo un paio di volte il mese! Discorso particolare per salumi e dolci: li produciamo in proprio, a garanzia di una qualità assoluta".

In questo periodo, al Mulin Vieri ci sono due menù: quello "friulano" elenca i classici affettati più il frico tra gli antipasti; zuppa d'orzo e fagioli, gnocchi di patate allo speck o cjalzons di Timau fra i primi; frico di patate con polenta, salsiccia al forno con patate, coctehino e brovada tra i secondi. Svariate le proposte contenute in quello "classico". C'è grande richiesta per la selvaggina (capriolo, lepre, pernici, cinghiale...), ma anche per il baccalà e i bolliti. Appena il freddo lascerà spazio ai primi tepori primaverili, en-

treranno in gioco le erbe fini, adatte a profumare i risotti o a dar tono a piatti unici per bontà, come i rognoncini con timo, magiorana ed erba cipollina. Anche i cais (chioccioline) vanno a ruba, nella versione alla Tarcentina: cotti nel loro guscio, con noci macinate, burro, prezzemolo, aglio, sale e pepe. In estate al Mulin Vieri c'è un tripudio di pesce: capesante, sogliole, seppioline, scampi, frutti di mare in genere. E dunque non si contano le insalate, le paste e le zuppe particolari. L'autunno raggiunge il top delle proposte: specie con funghi, tartufi, la prima selvaggina. Da "sballo" il risotto di pernici al tartufo e i porcini grigliati al cartoccio (nella stagnola con Montasio, sale e olio).

Se la cucina è di così alto livello, la cantina le fa degno pendant. Pietro Andreani cura personalmente la scelta dei vini. Assieme al menù, l'ospite può



consultare una ricca "carta", comprendente il meglio della produzione friulana, oltre a etichette piemontesi, toscane, emiliane, venete...

Le fortune del ristorante sono legate anche alla bravura dello chef, Bruno Pellicani, già gestore del circolo monfalconese Hannibal e cuoco, per un periodo, dell'Udinese calcio. Con lui, ai fornelli, collaborano Andrea Veneruzzo e un paio d'aiutanti.

In sala, s'alterna l'intera famiglia Andreani: Piero e Valeria, con la figlia Michela.

Eccellente il rapporto qualità prezzo: un menù friulano costa 18 euro più

bevande; per uno "degustazione" si spendono 31 euro; se si sceglie alla carta, mediamente si sta sempre entro i 35 euro (bevande a parte).

Al Mulin Vieri può ospitare 60 persone nella sala "dei pittori" e una settantina nella sala "aragosta" (il nome le deriva di una splendida ceramica murale di Ceschia). Per i banchetti alla Promenade possono accomodarsi 80 commensali. Sono accettate le carte di credito. È gradita la prenotazione, via telefono 0432 - 785076 o fax 0432 - 793631, ma anche a mezzo posta elettronica, all'indirizzo michiandreani@yahoo.it.



Un ristorante esclusivo sulle gorgoglianti acque del Torre

C'è l'acqua nella storia di Pietro Andreani. Quella grande del Tirreno, del golfo di Genova, città dove nasce. E quella piccola, ma limpida e gorgogliante, del Torre, che attraversa Tarcento, dove arriva ancor bambino. Studia sodo, Pietro, alla scuola alberghiera di Porretta Terme, diplomandosi nel 1958. Da quel momento, la strada è tracciata. Successivamente, affina il mestiere finché, nel 1970, acquista l'antica locanda Da Cati (già proprietà di Luigi Patriarca), sulla sponda destra del Torre, appunto. La zona è quella dei vecchi mulini, nel cuore della Perla del Friuli. Nel 1975 - assieme alla consorte Valeria Revelant - inaugura il suo sogno: il ristorante Mulin Vieri (il nome è facilmente traducibile). Il successo è immediato. E il locale diventa da subito uno dei ritrovi più esclusivi della ristorazione friulana.

Lo frequentano persone di successo e gente comune. Di qui passano il presidente della Repubblica, Francesco Cossiga, ma anche la coppia in cerca di tranquillità; i calciatori professionisti, i giornalisti sportivi e no (Luigi Veronelli è di casa), politici, artisti, gente di teatro e di spettacolo (Roberto Vecchioni), scrittori di fama come il compianto Leonardo Sciascia, oppure semplici famigliole desiderose di rapportarsi con una cucina di qualità dopo la passeggiata sull'incantevole lungo-torrente.

La fama dell'ambiente s'accresce. Del Mulin Vieri s'occupano tutte le Guide non a pagamento: Michelin, Accademia della cucina, Veronelli, Automobile club...

Nel frattempo, nasce Michela. La figlia di Pietro e Valeria oggi è la responsabile amministrativa e della conduzione del ristorante. Il quale, date le molte ri-

chieste, amplia man mano le sue potenzialità. Accanto al primario edificio, trova infatti spazio una sala per banchetti nuziali e meeting aziendali, denominata Promenade. Stessi cuochi e stessi prodotti del Mulin Vieri, ma la struttura è completamente autonoma, sia negli impianti di cucina sia nel bar sia nell'intera gamma dei servizi prestati alla clientela.

Clientela pienamente soddisfatta, perché l'offerta asseconda ancora, in modo

completo, i desideri della domanda. E dunque risulta di nuovo vincente la "filosofia" di Pietro Andreani: "La gente - dice - finisce sempre col ricordarsi dei locali come il mio, custodi della tradizionale ristorazione friulana". Anche per questo, la Camera di commercio udinese, tramite il presidente Enrico Bertossi, qualche mese fa ha consegnato al ristorante Mulin Vieri una targa celebrativa dei venticinque ininterrotti anni d'attività.



La ricetta

Pietro Andreani, titolare del Mulin Vieri, propone ai lettori di Udine Economica due semplici ricette. Le dosi sono per quattro persone.

Per antipasto: Fagottini al prosciutto di San Daniele. Preparazione: lavorare 250 g di farina e 110 g di burro morbido, un tuorlo d'uovo, una presa di sale, aggiungendo acqua fredda sufficiente a ottenere un impasto omogeneo.

Formare una palla e avvolgerla in pellicola, facendola riposare al fresco per mezz'ora. A parte, preparare il ripieno, mescolando 100 g di crudo San Daniele tagliato a dadini con 250 g di ricotta, un cucchiaio di grana padano, un ciuffo di prezzemolo e un rametto di menta tritati, sale e pepe.

Quindi, dopo avere steso sottilmente la sfoglia, tagliarla a quadrati da 8 cm ciascuno, posarvi sopra il com-

posto e chiuderli a fagottino, spennellando i bordi con un uovo sbattuto. Friggerli in olio bollente e servirli con fettine di prosciutto. Vino ideale: Tocai di Ermacora.

Per primo: Filetti di triglia dorati alla senape. Preparazione: sfilettare 12 triglie di media grandezza, togliere con una pinzetta eventuali spine rimaste. Passarle in un'impanatura di farina, uova e pane.

Per la salsa: mettere un cucchiaio (da tavola) di senape in una terrina, aggiungere 2-3 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine, qualche goccia di vino bianco secco. Rimestare il tutto con un frustino. Friggere i filetti, adagiarli sull'apposita carta e salarli. Al centro dei piatti, mettere un po' di valeriana, posarvi sopra i filetti e condire con la salsa preparata. Con un Pinot bianco di Dorigo l'esito sarà accattivante.

Attualità

Mangiare bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta Ai Frati, in piazzetta Antonini

Riscoperta d'antichi sapori in un locale storico di Udine

di Bruno Peloi

Chiamarlo locale "storico" non è abusare del termine. Eh sì, perché la trattoria Ai Frati è parte integrante di uno dei palazzi più antichi di Udine. Le prime tracce del sito risalgono addirittura al 1291, quando Raimondo della Torre cede un terreno a due udinesi, un barbiere e un macellaio. Notizie dell'attività di spaccio carni si susseguono poi fino al 1500 (a quel tempo la costruzione si chiama ancora Palazzetto della Rovere). Nel 1802 muove i primi passi l'osteria chiamata Al Pozzo (in mezzo alla piazzetta c'era un pozzo, ora coperto). I gestori erano i fratelli Caneva. Essendo molto religiosi, i Caneva chiudevano il locale a ogni cele-

brazione liturgica nella vicina chiesa di San Cristoforo. Da questo accostamento (fratelli e religiosi) nasce appunto il nome Ai Frati.

Il palazzo che ospita la trattoria è Monumento nazionale. L'ambiente - a suo tempo sede della Società filologica friulana guidata da Chino Ermacora - è "gioiello" non soltanto d'architettura, ma anche d'arredi. Restaurato grazie al prezioso contributo dell'architetto Gino Ferri (che è anche socio della nuova società di gestione), oggi mostra il meglio di sé: travi in legno a vista, sulle quali spiccano stemmi araldici della nobiltà cittadina, e mobili "datato" '500, '600 e '700; dell'800 è invece il

fogolar furlan (tra i più originali e antichi in città). In questa "bomboniera" possono trovare ospitalità fino a un centinaio di commensali: una trentina al piano terra (dove c'è pure il bancone di mescita) e circa 70 al piano superiore, suddiviso in tre sale.

La trattoria Ai Frati è appena stata riaperta dopo restauro. A guidare la nuova attività è adesso la signora Olimpia Riosa (sommelier professionale, conosciutissima, e non solo in ambito regionale, col nome di Oly). Con lei collaborano - oltre all'architetto Ferri - i figli Denis (in cucina) e Tiziana Della Pietra (in sala). Ai fornelli - aiutato da Andrea Di Lenardo - c'è dunque Denis: scuola di cuoco allo Stringher, poi esperienze all'Apollino e alla Ghiacciaia; quindi perfezionamenti continui all'Astoria, ai Castelli di San Floriano del Collio e di Villalta, Là di Moret, alla Taverna di Colloredo, a Velden (Austria) e infine al Vitello d'oro. "In cucina - dice Denis - voglio dare spazio a ricette antiche, quelle di Pellegrino Artusi, per esempio. Per questo, le nostre proposte non conterranno ingredienti industriali. Ci forniremo da piccoli produttori: il prosciutto cotto in crosta lo preparerà un'azienda triestina, il formaggio frant arriverà direttamente da un caseificio carnico, il salame sarà quello delle Valli del Natisono.



La sommelier Oly con i figli Denis e Tiziana

E così via. I nostri menù - continua Denis Della Pietra - saranno preparati settimanalmente, in base a quello che stagioni e mercato ci consentiranno. Le paste fresche le faremo in casa: maltagliati, quadrucchi, tagliatelle, ravioloni... (non ci saranno penne e spaghetti). Gli stessi dolci, come crostate e sacher, li faremo da soli". "In questo periodo, i clienti avranno di che sbizzarrirsi con le nostre proposte. Tanto per citare - dice ancora Denis - il friulanissimo orzo e fagioli, la zuppa di zucca con merluzzo, le tagliatelle al ragù di carciofo, i bolliti, il coniglio oppure la cac-

ciagione. In particolare, la lepore stufata, alla quale a fine cottura vengono aggiunte le olive verdi". "Piatto, questo, da gustare con un Merlot di Livon" interviene mamma Oly.

Rimaniamo dunque sull'argomento bevande, competenza assoluta dell'esperta di casa. "Stiamo appunto un'importante carta dei vini - afferma la signora Oly -, nella quale troveranno posto i migliori prodotti regionali. Non mancheranno anche etichette di Toscana, Piemonte, Veneto, Sicilia, compresi i passiti e i moscati". Il "nuovo" Ai Frati si rivolge a una clientela eterogenea. Ci sarà

spazio per chi predilige un pasto veloce (studenti universitari e impiegati), ma anche per chi ama i ritmi normali dello stare bene a tavola.

Denis Della Pietra vorrebbe inoltre dare vita a serate a tema (per esempio: formaggi frant, selvaggina, salsiccia affumicata, cucina e birra...). I prezzi sono calibrati: antipasti da 5 a 6 €, primi 3-7 €, secondi 4-8 €, piatti unici (tipo guanciale con gnocchetti) 6-7 €; bevande a parte. Il locale - in piazzetta Antonini 5, a Udine - chiude la domenica per turno di riposo. Prenotazioni, telefono e fax, allo 0432 - 506926.



L'angolo dell'editoria friulana

Enovagando: economia turismo e cultura

di Silvano Bertossi

Si parte dal gerundio per fare un vero e proprio proclama di una terra, il Friuli-Venezia Giulia, ricca di vigneti. Il vino diventa un pass per raccontare un territorio, le sue particolarità, le sue risorse. Ma, ovviamente, si parla della produzione vinicola di qualità oltre che di quantità. Ecco dunque disegnare un pezzo dell'Italia attraverso le sue zone Doc: la collina con il "Collio" e i "Colli orientali del Friuli", la pianura con le "Grave", "Friuli Isonzo", "Friuli Latisana", "Friuli Aquileia", l'ultima nata "Friuli Annia" e la zona del

"Carso". Un territorio, dicevamo, dove hanno dominato i Patriarchi di Aquileia, i conti di Gorizia, la Serenissima Repubblica veneta, gli Asburgo, i francesi di Napoleone.

Il volume comincia con una parte storica dedicata a Trieste e alle sue origini, crocevia di Veneti, Istri, Gallo-celti e Carni, parla della città come di un mondo a sé stante, spesa fra passato e futuro, fatta di contrasti e caratteristiche peculiari, città di frontiera fra il Mediterraneo e i Paesi dell'Est.

Passa poi a descrivere la provincia, il Carso con la

sua caratteristica flora. Si passa quindi a Gorizia, alla sua provincia, a Udine, sempre con la sua provincia, e Pordenone. Dopo questa introduzione storica, "Enovagando" si sofferma sulla cucina che può essere definita un compendio d'Europa per la congerie di culture e di genti. Una cucina della costa adriatica, quella goriziana e triestina e la cucina carnica fatta di ingredienti semplici e poveri, ma ricchi di sostanza.

Il vino, poi, in "Enovagando" fa la parte del leone e il Friuli enologico diventa terra da secoli eletta, an-

cora e sempre, per uomini e vini. "Il vino - ha scritto Luigi Veronelli, nel 1971, in occasione della nascita della rivista "Il vino", creata e diretta da Isi Benini - è sempre rabbioso perché nasce da millenarie fatiche" e il Friuli di fatiche ne ha vissute e tante.

Il lettore viene introdotto alla conoscenza della cultura e della storia del vino nel Friuli-Venezia Giulia. Una grande viticoltura, nata dal connubio di cinque elementi indispensabili e tra loro integrati: un ambiente ideale, un vivaismo d'avanguardia nel mondo, viticoltori di prim'ordine abituati a parlare con la vite e il vigneto, una scuola enologica radicalmente rinnovata, una classe agricola trasformata in classe di imprenditori con visioni moderne di gestione sia tecnologica sia commerciale.

I tre autori, Marzia Bonetti, Claudio Fabbro e Walter Filiputti, hanno fatto le cose veramente per bene perché "Enovagando" è un viaggio, un comodo viaggio, nel mondo del vino e il lettore entra nell'anima di quei vini per scoprire tutte, proprio tutte le loro caratteristiche. E dopo la descrizione delle otto zone Doc, ci sono le schede delle aziende che producono questo nettare degli dei. Un capitolo è riservato anche alle scelte dei consumatori con consigli su qualità, genuinità e abitudini alimentari.

Il mantenimento della qualità deve essere soste-



nuto e portato avanti per una crescita di immagine per... aggredire le nuove esigenze del mercato e creare sbocchi possibili nei mercati del Nord dell'Europa e Oltreoceano.

(Marzia Bonetti, Claudio Fabbro, Walter Filiputti, Enovagando, edizioni Digi Press, Gorizia, pagg. 472)

Industria

L'on. Sacconi, sottosegretario al Lavoro e alle Politiche sociali, ospite di Assindustria

Valduga: "Servono manodopera e la riforma del mercato del lavoro"

Anche l'Assindustria friulana ha portato il suo contributo al dibattito che si sta sviluppando in Italia, in un contesto di relazioni sempre più difficili e complesse, sul disegno di legge delega in tema di riforma del mercato del lavoro approvato lo scorso dicembre al Parlamento e che dà attuazione alle indicazioni contenute "nel libro bianco" presentato a ottobre dal ministro del Lavoro Maroni. Lo ha fatto ospitando venerdì 1° febbraio a Palazzo Torriani proprio il vice di Maroni, l'onorevole Maurizio Sacconi, sottosegretario al Lavoro e alle Politiche sociali.

Nel fare gli onori di casa, il presidente dell'Assindustria friulana, Adalberto Valduga, ha evidenziato le grandi attese riposte dalle imprese nel processo di riforma per un mercato del lavoro efficiente e flessibile. Valduga, che ha apprezzato la volontà di procedere all'abrogazione della datata legge n. 1369 del 1960 sul divieto di intermediazione di manodopera, ha affrontato anche l'annoso problema dei lavoratori extra-comunitari e della manodopera qualificata che non si riesce a reperire.

"Si tratta - ha evidenziato il presidente - di una necessità impellente. Le quote di ingresso o non sono sufficienti o non arrivano come in questo inizio d'anno. Ciò significa per le industrie friulane o rinunciare alle possibilità di sviluppo o ricorrere a soluzioni di adattamento non sempre regolari".

«Sacconi: immigrati solo se con il contratto»

Dal canto suo, il sottosegretario Sacconi ha individuato nel basso tasso di occupazione esistente nel nostro Paese (53,5% rispetto a una media del 63,3% dell'Unione) le motivazioni di fondo della legge delega. Le azioni individuate attraverso i 12 articoli del provvedimento mirano a conseguire l'obiettivo di una maggiore occupabilità con la fissazione di nuove regole che assicurino trasparenza ed

efficienza al mercato del lavoro. La rivitalizzazione dell'istituto del part-time, perno centrale del sistema; l'istituzione del lavoro a chiamata e a prestazioni ripartite; incentivi finanziari a fronte di nuove assunzioni o di trasformazione da contratto a termine a contratto a tempo indeterminato sono indubbiamente azioni che aumentano la flessibilità in entrata nel mondo del lavoro e il consolidamento del sistema occupazionale.

"È un progetto complessivo di riforma così significativo in ordine al quale - ha detto Sacconi con chiaro riferimento alla prevista flessibilità in uscita - nessuno si illudeva che potesse essere serenamente digerito da tutti. Noi, nel procedere, abbiamo comunque ritenuto di non voler essere prigionieri di un confronto vincolato a vecchie logiche". Sull'articolo 18, Sacconi ha confermato la disponibilità a discutere sulle modifiche da apportare, ribadendo però la posizione del Governo di non accettare veti. Il sottosegretario, che ha anche relazionato sulla lotta per far emergere il



sommerso, sulla riforma scolastica imperniata ad agevolare l'alternanza scuola-lavoro e sulla riforma della previdenza finalizzata a ridurre il costo del lavoro, è poi entrato nel dettaglio del problema dei lavoratori immigrati.

"Occorre - ha dichiarato - riuscire a governare questi flussi migratori. Non è possibile che l'Italia attragga lavoratori da 124 Paesi diversi. La riforma proposta va nella direzione

di accogliere gli immigrati subordinatamente a un contratto di lavoro e alla disponibilità dell'alloggio, con un occhio di riguardo ai transfrontalieri e alle nazioni con cui l'Italia ha accordi di rientro". Tra gli intervenuti nel dibattito, il vicepresidente vicario dell'Assindustria Giovanni Fantoni ha sollecitato misure per l'incremento del tasso di natalità al fine di aumentare la futura forza

lavoro; il presidente del Comitato Piccola Industria Adriano Luci ha criticato i vincoli imposti dalla legge sulle assunzioni obbligatorie dei disabili che di fatto costituisce una tassa aggiuntiva a carico delle imprese; il delegato alla cultura Tarcisio Mizzau e il direttore delle Ferriere Nord, Felice, si sono soffermati sui rapporti tra le parti sociali e sulle prospettive del dialogo sociale.

Il segretario del Censis, Giuseppe De Rita, all'Api di Udine

"Piccolo è ancora bello", ma in un processo di crescita

Giuseppe De Rita, segretario generale del Censis, è intervenuto all'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine dove si è ragionato se "piccolo poteva essere ancora bello". Sicuramente De Rita, che è il profeta di "piccolo è bello", ha sostenuto la validità e il dinamismo della piccola impresa diffusa a livello locale, soprattutto nel territorio del Nord-Est. C'è però in atto una trasformazione - ha sostenuto Marco Simeon, vicepresidente dell'Api, in apertura di convegno - che deve far crescere non soltanto le imprese, ma anche tutto il sistema.

Se piccolo è un modello caratterizzante della genialità dell'imprenditore, c'è da interrogarsi - ha sottolineato Simeon - se cinque milioni di partite Iva rispondono alle esigenze imposte dalla concorrenza globale. Secondo Simeon, è il modello di mediaimpresa che risponde alle esigenze imposte dalla globalizzazione e dalla inter-

nazionalizzazione; è la dimensione media quella né troppo grande né troppo piccola che mette insieme una organizzazione flessibile e una forte capacità di sviluppo.

"Il punto forte di mediaimpresa sta nella capacità di gestire in proprio la catena della subfornitura, della distribuzione, della logistica che sono gli elementi di flessibilità tipici per quelle imprese che stanno dentro ai mercati internazionali e che consentono un approccio con la finanza, con le reti finanziarie e gli strumenti per accompagnare i processi di internazionalizzazione".

Marco Simeon ha sostenuto che forse piccolo non è più bello e che necessariamente i piccoli imprenditori devono diventare medi e i medi più grandi: "Per crescere abbiamo bisogno di formazione, di trasferimento di conoscenze dai mondi del sapere, di investimenti in materiali, di servizi avanzati. L'impresa è valore e patrimonio di tutti ed è al centro



dello sviluppo armonico del territorio dove l'intero sistema socioeconomico è orientato alla crescita e all'efficienza della conoscenza".

La realtà italiana - ha detto Giuseppe De Rita, che è stato presentato dall'editorialista Massimiliano Finazzer Flory - si gioca ancora sul localismo. Trent'anni fa la rappresentazione del sistema economico si fondava su tre fat-

tori: l'economia sommersa, il piccolo come risposta al boom economico caratterizzato da un popolo povero che diventa imprenditore e padrone della propria azienda e il localismo. La risposta di De Rita è che lo sviluppo sta nella combinazione tra le imprese di piccola media e grande dimensione: se il piccolo può essere rappresentato da fili d'erba che devono crescere per di-

ventare cespugli, il passo successivo è che questi cespugli devono diventare alberi e quindi distretti.

È in questo quadro che, in un mercato fatto ancora di nicchie, piccolo può essere ancora bello. L'espansione del mercato però porterà sicuramente delle articolazioni e il piccolo non potrà rimanere solo e quindi si dovranno avviare processi di condensazione sul territorio che cresce e sul distretto. Secondo De Rita, mediaimpresa è il risultato del processo di aggregazione fra piccoli, dove la formazione e la conoscenza fanno parte di un processo sicuramente lento, ma che dispone di strumenti sofisticati, perché l'imprenditore in questa fase di crescita deve sapere combinare i diversi fattori della gestione dell'impresa.

Il futuro sarà nello sviluppo dei distretti, dove meglio si integrano fra loro le realtà individuate da De Rita nei fili d'erba, nei cespugli e negli alberi. Il pubblico in questo deve fare

reti di piattaforme finanziarie, telematiche logistiche e infrastrutturali. E il Friuli può diventare la piattaforma politica dell'Europa.

In apertura di incontro, è intervenuto anche l'assessore alle attività produttive della Provincia di Udine, ente patrocinatore del convegno, Irene Revelant, la quale ha affermato fra l'altro che la soluzione affinché i piccoli possano fare quel salto culturale che li porti a diventare soggetti indispensabili e protagonisti del nuovo mercato deve essere trovata in un confronto fra istituzioni pubbliche e chi deve promuovere la ricerca. Ciò impone la necessità di stimolare il dialogo fra università, centri di ricerca e piccola impresa non soltanto per offrire innovazione tecnologica, ma anche per renderla effettivamente disponibile. La Provincia di Udine - ha sottolineato l'assessore Revelant - intende svolgere in questo senso la sua parte.

Commercio

Una promozione vendite comune per i commercianti della provincia di Udine

Gli acquisti si trasformano in un "Premio vacanza"

Proposta e organizzata dall'Ascom di Udine e patrocinata dalla Camera di commercio di Udine, sta per cominciare nei negozi della provincia una promozione vendite davvero innovativa che, per gli obiettivi previsti, merita di ottenere la giusta attenzione. Si tratta di un progetto di promozione vendite a "raccolta punti", che regalerà ai clienti dei negozi udinesi vere e proprie vacanze da sogno, in destinazioni e strutture seriamente selezionate da un tour operator nazionale di grande esperienza nel settore.

Ma fin qui non ci sarebbe poi tutta questa innovazione, se non fosse che, questa volta, a rendere davvero originale il progetto è l'unione delle forze di molti commercianti cittadini. Fino a oggi, infatti, quando gli esercenti della media e piccola distribu-

zione hanno operato in tema di promozioni, lo hanno sempre fatto singolarmente. In questo modo hanno raggiunto risultati non sempre soddisfacenti, soprattutto se si considera il rapporto tra i costi sostenuti, sempre troppo elevati, e i benefici ottenuti.

Con questa nuova iniziativa si punta invece ad estendere la promozione a tutti i punti vendita del territorio aderenti al progetto.

I vantaggi previsti sono facilmente intuibili, cominciando dall'incremento delle vendite per l'arricchimento del parco clienti. Arricchimento dovuto non solo alla gradevolezza dei premi - quando si pensa a una cosa piacevole si pensa spesso a una bella vacanza -, ma anche allo scambio clienti tra un esercizio e l'altro. I clienti potranno infatti incrementare il proprio accumulo di punti svolgendo i loro acquisti in tutti i negozi, delle più diverse categorie merceologiche, che aderiscono al progetto "Premio vacanza".



Di conseguenza, un altro vantaggio evidente sarà, per i clienti, la facilità di raggiungere in termini di tempo i premi promessi.

Basti sapere che con soli cinquanta punti accumulati si ottiene il diritto a gratuità turistiche a dir poco interessanti.

Un altro aspetto rilevante da non sottovalutare è che, unendo le realtà commerciali presenti sul territorio in un'unica promozione, si avrà una spe-

lizzare il progetto della collaborazione della Quadro di Viaggio Sales Promotion Tour Operator (con ufficio a Udine), società di comprovata esperienza sia nel campo delle più moderne forme di marketing aziendale sia in quello turistico.

Inoltre, nel progetto "Pre-

mie di grande Centro commerciale in città, senza però snaturare le migliori qualità della piccola e media distribuzione. Tutto questo a beneficio anche della vivacità dei nostri centri storici cittadini.

A garanzia della buona riuscita e della serietà dell'iniziativa, l'Ascom di Udine si è avvalsa per rea-

mio vacanza" sono state coinvolte anche le principali Agenzie di viaggio associate all'Ascom, site nei comuni coinvolti, a vantaggio di chi, avendo raggiunto la quota punti necessaria, vorrà scegliere e prenotare la propria vacanza tradizionalmente in agenzia.

Se a tutto quanto già rilevato si aggiunge che il rapporto costi-fatturato, già testato in altri mercati, risulta davvero estremamente vantaggioso per ciascun commerciante, si può concludere che la promozione "Premio vacanza" è un'opportunità da non perdere per il rilancio del commercio in città. L'iniziativa partirà entro febbraio, inizialmente per gli associati Ascom dei comuni di Tolmezzo, Tarvisio, Tarcento, San Daniele del Friuli, Gemona e Cividale, per poi estendersi a Udine e provincia.

Il ristorante chiamato a rappresentare i migliori piatti della cucina friulana

"Al Monastero" di Cividale a "Presi per la gola"



Dopo il successo della prima edizione, sono ritornati sulle tavole di sei storici ristoranti veronesi i migliori piatti della cucina regionale italiana. Un'occasione per scoprire nuovi sapori e conoscere le tradizioni enogastronomiche di Marche, Liguria, Lazio, Basilicata, Friuli e Calabria.

È cominciata infatti lo scorso 28 novembre la seconda rassegna enogastronomica di "Presi per la gola", organizzata dal Comune di Verona - Assessorato alla cultura - Arci Nuova associazione, in collaborazione con Arte in tavola. L'incontro con

la cucina tipica laziale, ligure, marchigiana, calabrese, lucana e friulana - scoprendo diverse tradizioni - offrirà l'occasione di avvicinarsi anche agli aspetti di una particolare identità culturale con le proprie caratteristiche sociali e folcloristiche.

A rappresentare la cucina friulana il prossimo 27 febbraio ci sarà il ristorante Al Monastero di Cividale con un ricco e sfizioso menù. "Sono stata contattata direttamente dal presidente di Arte in tavola - ci spiega Cristina Pavon, titolare de Al Monastero - : è la prima volta che partecipo a un'espe-

rienza di questo tipo. È un bel impegno rappresentare il Friuli!".

"La rassegna - spiega la titolare del locale cividalese - intende favorire, da un lato, la riscoperta della buona tavola così spesso oscurata dall'omologazione alimentare e dai tempi veloci dedicati al nutrimento; dall'altro, il recupero del significato storico e culturale dei piatti tipici".

Unitamente alle testimonianze artistiche proprie di ogni territorio, anche il cibo può essere infatti un interessante elemento di distinzione tra le città, basti pensare alle

testimonianze di viaggiatori del passato che identificavano le diverse regioni in base ai prodotti che lì potevano essere consumati. La cucina tipica offre quindi un'ulteriore possibilità di riconoscimento della propria identità culturale, una maggiore consapevolezza di appartenenza a una tradizione specifica, un elemento in più per cogliere differenze e caratteristiche di altre regioni, ma significa anche condividere momenti di vita quotidiana, riappropriarsi il valore di essere una comunità pronta a incontrarsi nei momenti di spensieratez-

za, di arte culinaria e nelle manifestazioni culturali, intese come occasioni per una conoscenza di se stessi, delle proprie tradizioni e di quelle degli altri.

Il menù che la Pavon ha deciso di portare nella città di Giulietta e Romeo è tratto da antiche ricette friulane, rivisitate dallo chef de Al Monastero: Toc in braide con salsiccia e ricotta affumicata, cotechino in crosta su letto per antipasti, orzotto mantecato ai funghi e Montasio, gnocchetti di zucca al cervo per i primi.

Come secondo piatto lo chef propone una suprema di faraona avvolta nel

San Daniele in rete con salsa alla castagna e purea di fagioli. Il menù finisce ovviamente "in dolcezza" con il tipico locale delle Valli del Natisone: la gubana alla salsa di vaniglia aromatizzata alla grappa. "A ciascun piatto - conclude la giovane titolare del ristorante - sarà abbinato un tipico vino regionale". Un menù di tutto rispetto, quindi, per far conoscere la cucina regionale, ma soprattutto - come dice il leitmotiv della manifestazione - per dare nutrimento al nostro corpo e anche un po' alla nostra mente.

Caterina Segat



Agricoltura

Coldiretti segnala nuovamente il disagio di migliaia di coltivatori

Pac, inevase le domande Sollecitata la Regione

“Preg. mo Assessore, con la presente vogliamo segnalare nuovamente con forza l'ennesimo episodio di ritardo e blocco dei pagamenti per contributi sui seminativi che oltre 3.000 aziende (sulle 9.000 complessive iscritte a Coldiretti della Provincia di Udine) sta subendo da parte di Agea... Comincia così la lettera

che il presidente di Coldiretti Roberto Rignonat e il direttore Mauro Donda hanno inviato il 23 gennaio all'assessore regionale all'agricoltura del Fvg Danilo Narduzzi.

Lettera che si è resa necessaria, spiegano, a seguito del profondo silenzio con il quale l'assessorato ha replicato al telegramma urgente inviato dalla stessa Coldiretti, e che ha in-

vece sortito l'immediato interessamento dell'onorevole Daniele Franz e della Coldiretti a livello nazionale.

La questione è importante. Le aziende interessate sono quelle i cui terreni ricadono in zona di riordino fondiario e di catasto ex austro-ungarico. Il problema risiede sostanzialmente nel fatto che in provincia di Udine esistono tre si-

stemi di individuazione delle particelle.

Dal 1993 (anno di inizio della Pac) la Coldiretti ha fornito all'Agea tutta la documentazione necessaria per spiegare l'effettiva particolarità strutturale e censuaria del nostro territorio, al fine di eliminare i problemi interpretativi che danno origine alle ritardate erogazioni.

Ma nonostante ciò

nulla è stato fatto per aggiornare i dati. La lettera, che fa "seguito al telegramma che Le è stato inviato qualche giorno fa da questa Federazione", conclude chiedendo all'assessore "un sollecito e deciso intervento presso le autorità competenti per sostenere l'azione che come Organizzazione stiamo conducendo a livello nazionale".



Roberto Rignonat

Niente più imposte sul trasferimento di terreni agricoli

Aiuti per gli agricoltori di montagna

“Anche se lentamente - troppo lentamente -, la politica dà risposte alle richieste di Coldiretti per la montagna". Lo ha annunciato il presidente provinciale della Coldiretti Roberto Rignonat intervenendo a Pontebba alla locale

consulta di zona, evidenziando una certa soddisfazione per un impegno sindacale che sta vedendo i frutti. "Dopo la riapertura delle strade per le malghe che ha ridato grande vitalità a queste importanti realtà, dopo l'approvazione di altri importanti provvedi-

menti per l'area montana a livello regionale, altre significative novità giungono da Roma".

Il riferimento di Rignonat è al collegato alla Finanziaria recentemente approvata dal Governo. Per iniziativa dell'onorevole Daniele Franz, sensibilizzato

considerati unità indivisibile per quindici anni dal momento dell'acquisto e per questi anni non possono essere frazionati per effetto di trasferimenti a causa di morte o per atti tra vivi".

Si inserisce così - spiega Coldiretti - un sorta di maso chiuso, come in Trentino. La disciplina si estende anche ai piani di ricomposizione fondiaria e di riordino fondiario promossi da Regioni, Province, Comuni e Comunità Montane. La norma prevede inoltre, nel caso di acquisto di fondi da parte di un coltivatore, la possibilità di accendere mutui decennali a tasso agevolato con copertura degli interessi pari al 50% a carico del bilancio dello Stato. Novità importanti per i costi del notaio.

Il provvedimento prevede che gli "onorari notarili per gli atti previsti dall'articolo 5 bis siano ridotti ad un sesto". La norma è già stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 29 dicembre 2001.

Soddisfazione è stata espressa dai coltivatori dell'area montana che hanno però sollecitato Coldiretti a premere sull'acceleratore



dei provvedimenti a favore della montagna come, per esempio, l'applicazione della legge regionale per l'utilizzazione delle terre incolte ed abbandonate.

A fare, insomma, ancora di più. "Se non diamo la poca terra che c'è in mon-

tagna ai pochi contadini che ancora ci sono - hanno evidenziato -, assicurando loro una superficie minima vitale e le risorse per avviare un'azienda moderna ed efficiente, il processo di abbandono rischia di diventare irreversibile".



«Tagliati di un sesto i costi per gli atti notarili»

da Coldiretti e che Coldiretti ringrazia pubblicamente, è stato inserito l'articolo 5 bis. La norma prevede che "sarà esente da imposta di registro, ipotecaria, catastale, di bollo e di ogni altro genere" il trasferimento di terreni agricoli a coltivatori diretti o a imprenditori agricoli. Il beneficiario deve però impegnarsi a lavorarli "per almeno 10 anni".

Lo stesso articolo prevede inoltre che "i terreni e le relative pertinenze, compresi i fabbricati..., sono

Il ricavato della fiera di Sant'Antonio Abate alla Lega friulana contro i tumori

La verza protagonista a Feletto

Ètornata, per il secondo anno consecutivo, a Feletto Umberto, la festa in onore del Santo Patrono Antonio Abate, organizzata dalla Pro Loco di Feletto in collaborazione con il Comune di Tavagnacco, la Camera di commercio di Udine e con la Coldiretti che, con questa manifestazione, inaugura per il 2002 gli eventi legati a

Campagna Amica. La festa in onore di Sant'Antonio è abbinata, infatti, alla mostra mercato della verza e dei prodotti agricoli. Gli imprenditori di Coldiretti, come sempre, sono intervenuti per promuovere le loro produzioni tipiche e per trovare nuove occasioni di incontro con i consumatori. A Feletto, oltre alle tradizionali aziende ortofrutticole, ce ne sono

anche di biologiche e di nicchia che propongono la blave, il riso e la carne di struzzo.

La manifestazione è stata organizzata con la collaborazione anche della Provincia di Udine, del gruppo "Cormôr" e del neonato centro culturale "7torri per il terzo millennio". Cominciata venerdì 18 si è conclusa domenica 20 gennaio. Il ricavato della ma-

nifestazione è stato interamente devoluto alla Lega friulana per la lotta contro i tumori.

La fiera, nata per celebrare i prodotti rurali di stagione e dedicata nella scorsa edizione alla verza, quest'anno ha spaziato anche tra le piante della stessa famiglia, tra cui si annoverano la rapa da brovada, le cime di rapa, i broccoli, la rucola, il kren e

molte altre. Tutti ingredienti che le osterie e le locande del paese utilizzeranno per preparare stuzzicanti manicaretti.

Da segnalare la conferenza che si è svolta sabato 19 che ha avuto come tema la "Verza e... dintorni". Sono intervenuti Luisa Dalla Costa dell'Università di Udine, lo chef Germano Pontoni, il giornalista enogastronomo Bepi

Pucciarelli, alla presenza del presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi.

A Sant'Antonio Abate (quello del purcit) è dedicata anche una gradevole rievocazione storica scritta da Giannino Angeli. Domenica 20 gennaio, alla Santa Messa è stato distribuito il "pane di Sant'Antonio" dalla classica forma a otto, retaggio di una vecchia usanza felettana. Nel pomeriggio ancora festa e musica con il gruppo "Loris&C." ed estrazione dei numeri della tombola.

Artigianato

Consegnato al presidente della Regione da Carlo Faleschini il premio Boscaiolo dell'anno

Tondo: "Meglio eccedere che non fare nulla"

"Meglio rischiare di tagliare troppo o anche male che stare immobili, lasciando che le situazioni si incancreniscono, che il pubblico si mangi risorse crescenti dando risposte sempre meno efficienti ai cittadini. Per questo, considero il premio del Boscaiolo dell'anno ideato dall'Uapi di Udine, che non nascondeva anche un po' di simpatica ironia e velata critica, un riconoscimento in positivo". Così il presidente della Giunta regionale Renzo Tondo dopo aver ricevuto (il 28 gennaio) dalle mani del presidente dell'Uapi di Udine, Carlo Faleschini, il lavoro dell'orafa Mazzola (un'ascia con-

ficcata in un bel pezzo di legno, il tutto in argento). Tondo, che ha gradito il riconoscimento "fatto da amici che hanno sempre avuto l'intelligenza di comprendere anche le scelte difficili fatte da questa maggioranza", sollecitato dalla giornalista Michela Stacul, è intervenuto anche su altre questioni d'attualità come la Provincia della Montagna, la gestione delle reti viarie, le devoluzioni. "I problemi della montagna si risolvono con provvedimenti adeguati non con nuovi enti", ha detto per la prima, mentre per la seconda ha precisato: "Non credo che la gestione della rete viaria sarà più efficiente se istituire-

mo quattro piccole Anas provinciali, forse sarebbe meglio lasciare la viabilità in capo alla Regione". Infine la devolution: "Non si deve decentrare tanto per decentrare. Ci sono materie che è giusto rimangono in capo alla Regione, altre che è giusto decentrare alle Province e ai Comuni. Ma non bisogna dimenticare mai che la nostra è una piccola Regione". "Non siamo mai stati contrari alle semplificazioni e alla chiusura di enti (in passato abbiamo dimostrato con il credito di sollecitare noi stessi soluzioni privatistiche che si sono dimostrate molto efficaci ed efficienti), ma questo dovrebbe avvenire -

aveva detto Faleschini - in un programma di revisione di enti e strutture a servizio dell'artigianato che non lascino scoperti sostegni e servizi di cui il settore ha grande bisogno (il sostegno alla certificazione di qualità, alla partecipazione di mostre e fiere e molti altri)". Secondo l'Uapi, protagonista dello sfoltimento del bosco è il presidente Tondo, così a lui l'hanno dato: "è sicuramente il politico al quale vanno ricondotte, direttamente o indirettamente, le decisioni di chiudere l'Irfop, l'Esa, le Comunità montane, le Aziende di soggiorno, l'Erm, la Segreteria generale straordinaria".



Faleschini, a destra, consegna a Tondo il premio

Comunque sia, "sfoltito che è ora il bosco - ha detto il presidente regionale di Confartigianato del Fvg, Fulvio Bronzi -, occorre guardare avanti e piantare nuovi alberi giovani e forti in grado di dare nuovi frutti, cioè nuove risposte al mondo dell'artigiano che in Fvg è forte di oltre 30.000 imprese e oltre 90.000 addetti, lasciati ora scoperti dai molti tagli". Un appello alla Regione che sposi il principio di sussidiarietà è stato infine rivolto dal segretario nazionale di Confartigianato Francesco Giacomini, che ha applaudito all'opera di boscaiolo di Tondo. "Le Regioni debbono avere il coraggio di affidare ai privati la gestione di servizi ora svolti dal pubblico", ha affermato, e ha sollecitato i privati a trovare il coraggio di assumersi la responsabilità della gestione. "Solo così - ha detto - riusciremo a dimagrire il pubblico e a rendere più efficiente il sistema".

L'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano ha infine ricordato l'approvazione da parte della II commissione regionale del Testo unico

per l'artigianato e s'è detto favorevole al mantenimento, laddove è possibile, del credito agevolato, ma occorre - ha concluso - lavorare per snellire i tempi di erogazione dei fondi oggi "intollerabilmente lunghi".

Fra i presenti, i presidenti e i direttori delle federazioni provinciali di Confartigianato di Gorizia, Pordenone, Monfalcone e Trieste, i presidenti del Gruppo Donne di Udine Edgarda Fiorini, del Gruppo Giovani Artigiani Roberto Vicentini, degli anziani Silvio Pagani, il presidente di Confartigianato Servizi Roberto Mestroni, il commissario dell'Esa Silvano Pascolo, i vicepresidenti dell'Uapi Pietro Botti, Sergio Zanirato e Graziana Tilatti, il direttore Bruno Pivetta, il segretario regionale di Confartigianato del Fvg Maurizio Lucchetta.



Sono Roberto Vicentini per la Confartigianato e Livio Lendaro per la Cna

Giovani Uapi e Cna: eletti i presidenti

Roberto Vicentini, 37 anni, sposato con Rita, un figlio, imprenditore di Tolmezzo, è il nuovo presidente del Gia, Gruppo giovani imprenditori artigiani dell'Uapi di Udine. È stato il consiglio, rinnovato anch'esso dall'ultima assemblea, a eleggerlo. Vicentini sarà affiancato da Alberto Furlani di Udine e da Franco Angelini di Manzano. Vicentini, che subentra a Daniele Nonino, è il terzo presidente del Gia. È socio amministratore dell'azienda di famiglia, la Lavanderia Vicentini Snc, lavanderia a ciclo industriale con 20 dipendenti con stabilimento a Tolmezzo, partecipa come socio in Vicentini servizi Srl, Medivita Srl, Af System Srl. Vicentini è anche membro del Consiglio direttivo

provinciale dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese ed è consigliere di amministrazione di Confartigianato Udine Servizi. Alberto Furlani, 38 anni, di Udine, imprenditore da quattro, è titolare di Dentalsystem, azienda specializzata nella costruzione di dispositivi medici su misura a uso odontoiatrico. Franco Angelini, di Manzano, sposato, ha due figli, è titolare dell'impresa edile fondata dal padre, specializzata in interventi di recupero e di risanamento edile.

Vicentini, assumendo il prestigioso incarico, ha ringraziato il Consiglio del Gia per la fiducia e ha delineato alcuni aspetti del suo mandato. "Intendo - ha detto - proseguire sulla strada già segnata da Nonino che ha

puntato la sua gestione sulla collegialità e sulla collaborazione fra i giovani nel rispetto delle competenze e delle professionalità, ma anche del territorio rappresentato. Intendo inoltre - ha concluso Vicentini - operare, assieme a tutto il Consiglio, nei campi della ricerca e della formazione, delle politiche ambientali, della rinegoziazione con gli istituti di credito convenzionati del pacchetto "Fare Impresa" e delle relazioni con il mondo universitario". "In particolare - ha concluso Vicentini - ci proponiamo di sviluppare una rete, un collegamento trasversale delle realtà imprenditoriali giovanili".

Livio Lendaro, 40 anni, titolare della ditta Agro-

matica di Pradamano, produttrice di attrezzature pneumatiche per la raccolta di olive, the e caffè, è il primo presidente del neo-costituito Comitato provinciale dei Giovani Artigiani della Cna della provincia di Udine. "La costituzione di un Gruppo Giovani della Cna a livello provinciale, sulla scia di quanto è già stato realizzato a livello regionale, è testimone - ha commentato il neo-presidente Lendaro - degli sforzi della nostra associazione di sviluppare e diffondere sul territorio i valori della cultura d'impresa".

Il nostro compito sarà quello di stimolare e supportare i giovani che hanno il coraggio di intraprendere avviando un'attività in proprio attraverso l'in-

terscambio delle nostre esperienze e attingendo alle opportunità e alle professionalità esistenti e offerte da tutto il sistema Cna nazionale".

Scendendo nel dettaglio del programma elaborato dal Lendaro, spiccano alcuni punti qualificanti dell'attività futura del neo-costituito Comitato provinciale.

"Tra questi - evidenzia il presidente - merita sottolineare la nostra volontà di intensificare il rapporto con la scuola per facilitare, con corsi e seminari gratuiti, la formazione professionale di quelli che auspichiamo diventino, un domani, futuri giovani imprenditori; di rafforzare il dialogo con le altre associazioni di categoria e con gli enti pubblici

per l'organizzazione di attività comuni; di agevolare i contatti con gli istituti di credito al fine di incentivare la "voglia di intraprendere" dei giovani artigiani; di addivenire all'apertura di uno "sportello nuovo impresa" con un referente Cna pronto e disponibile ad assistere e sostenere il giovane imprenditore fin dai primi passi nel mondo dell'imprenditoria".

Lendaro sarà affiancato da un consiglio direttivo attualmente composto da Valentino Iuri, Guerrino Bozzetto e Carlo Zamparo e che presto sarà integrato da altri effettivi. La dottoressa Maria Luisa Polizzi, dell'Ufficio Credito-finanziamento & sviluppo della Cna di Udine, sarà il segretario del Gruppo.