

L'economia reclama risposte autorevoli

Anche il Friuli manifesta degli scricchiolii

di Ulisse

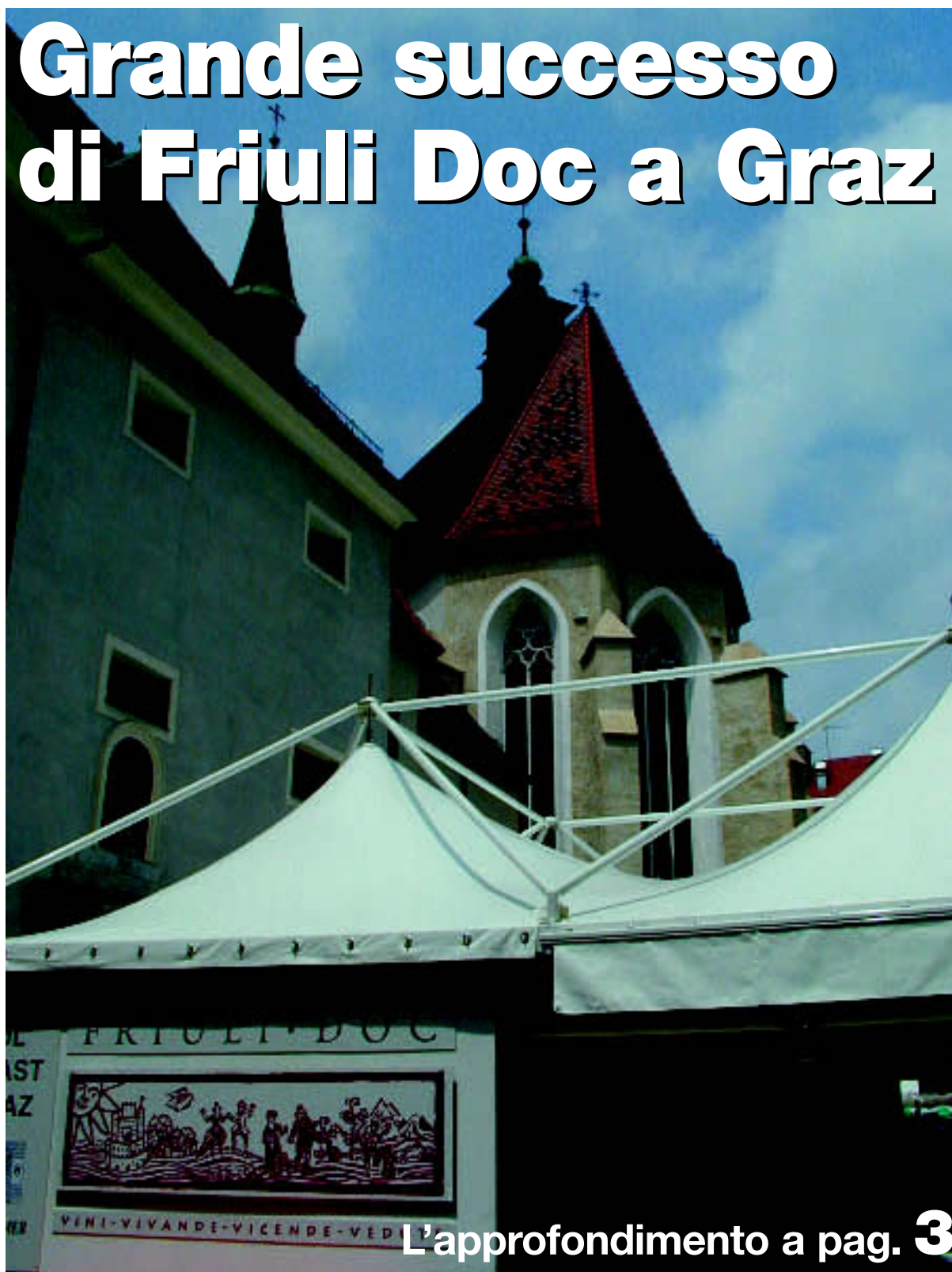
Tra l'ottimismo ostentato dal ministro Tremonti e la preoccupazione manifestata dal governatore Fazio per gli effetti frenanti del dilagare della spesa corrente sulla ripresa c'è una zona grigia di vaticini e aspettative. Maggioranza e opposizione si palleggiano il 'miracolo'; e Bruxelles ammonisce e conforta, a corrente alternata, coerentemente con i segnali contraddittori dell'economia reale puntualmente rispecchiati dalle Borse, costrette appunto a uno stressante ottovolante. La Bce appare più timorosa dell'inflazione che assillata dalla ripresa. Di fatto la locomotiva tedesca ansima tuttora e il resto del convoglio sbuffa e stride.

Questo scenario collima come un calco sull'economia friulana, anch'essa sospesa tra l'ottimismo della volontà e l'inquietudine alimentata, oltre che dai numeri, dalla perdurante incertezza. Il solo fatto sicuro è il rafforzamento dell'euro, i cui effetti sono però ambivalenti. Sospinto al rialzo dalla contrapposta flessione del dollaro, produrrà due conseguenze: da un lato risparmieremo sulla bolletta energetica e dall'altro esporteremo con più difficoltà fuori dell'Europa, almeno fin tanto che non avremo recuperato in produttività quanto perduto in competitività. E l'export è la spina dorsale dell'economia friulana.

Si proiettano su questo fondale i ridimensionamenti annunciati o decisi da alcune aziende. La Seima Elettronica di Tolmezzo ha dichiarato in esubero metà del personale; le successive correzioni hanno attenuato ma non rimosso l'allarme. In altre aziende di grosse dimensioni - dall'Abs di Carnaccio alla Burgo del capoluogo carnico passando per Torviscosa - sono venuti al pettine nodi ecologici

(segue a pagina 2)

Grande successo di Friuli Doc a Graz



L'approfondimento a pag. 3

Affettate 6000 porzioni di San Daniele

Sono solo i numeri l'elemento indicatore del successo di una manifestazione? No, ma di certo rappresentano un buon punto di partenza per giudicare. E i numeri che arrivano da Graz, la città stiriaca che ha ospitato un'anteprima di Friuli Doc edizione 2002, sono decisamente significativi.

Più di 6 mila porzioni di prosciutto San Daniele, un "frico" da 6 quintali rea-

lizzato con il Montasio della Latteria di Cividale, due polente da sei quintali l'una, oltre diecimila assaggi di vino e una quantità strepitosa di formaggi friulani, senza dimenticare le gubane delle Valli proposte dal Consorzio Arengo di Cividale, al punto che i produttori nella notte hanno dovuto tornare in Italia per rifornirsi di prodotti.

Se poi a questi dati, legati alla parte strettamen-

te gastronomica, si unisce il fatto che i tre consorzi di albergatori, l'Aiat di Lignano e Udine Fiera, presenti alla manifestazione hanno esaurito tutto il materiale promozionale dopo i primi due giorni, la risposta sul gradimento che l'iniziativa ha ricevuto vien da sé. Molto soddisfatto, quindi, il presidente della Camera di commercio (l'ente che ha organizzato la kermesse) Enrico Bertossi e

ancor più soddisfatti i venti ristoratori friulani, aderenti al Consorzio "La Via dei Sapori" che per la serata inaugurale del Friuli Doc austriaco hanno proposto nelle deliziose sale liberty dell'Hotel Wiesler i loro piatti più prelibati, sviluppando poi nei giorni successivi anche una vera e propria carrellata di gemellaggi con i principali

(segue a pagina 3)

Laboratorio e master in metallurgia al via

Un'iniziativa fra Cciaa, Ateneo e Assindustria

Procede a passi spediti la collaborazione tra Camera di commercio, Associazioni di categoria e Università per avviare una serie di progetti finalizzati a sostenere lo sviluppo del territorio, attraverso la creazione di strumenti in grado di intervenire sulla formazione e di trasferire innovazione e tecnologia dai "luoghi del sapere" al tessuto imprenditoriale locale. La prima, concreta realizzazione, frutto di un lavoro comune tra Ente camerale, Associazione industriali, Università e Consorzio Friuli Formazione, riguarda l'attivazione di un master annuale di primo livello in metallurgia, l'avvio di un Laboratorio di metallurgia e tecnologia e la sostituzione dell'attuale orientamento "Materiali" del corso di laurea in ingegneria meccanica con quello, più ampio, di "materiali e metallurgia".

La convenzione, che ha sancito la nascita dell'iniziativa, è stata firmata a Udine, in Camera di commercio, dal magnifico rettore dell'Ateneo friulano Furio Honsell, dal presidente della Cciaa Enrico Bertossi, dal presidente di Assindustria Adalberto Valduga e da Alberto Felice De Toni del Consorzio Friuli Innovazione.

La metallurgia, in Friuli Venezia Giulia, è un settore che ha sempre rivestito particolare importanza per l'economia friulana ma che, per essere competitivo e in grado di fronteggiare adeguatamente la concorrenza, necessita di figure professionali sempre più specializzate. La conferma che il comparto, pur avendo di fronte a sé interessanti prospettive, richiede un intenso e costante apporto di innovazione, viene dal Centro Universitario di ricerca per la metallurgia

(segue a pagina 17)

Attualità:
Friuli/New York
bilancio più che positivo

Pagg. 20-21

Attualità:
Le istituzioni non-profit
in provincia di Udine

Pagg. 24-25

Carburanti agricoli via alle domande **26**

Novità per gli agenti di commercio **26**

Rifiuti nuova direttiva comunitaria **28**

Attualità

(segue da pagina 1)

gici che fanno temere per una parte dei posti di lavoro. Se non c'è niente di traumatico, non c'è parimenti niente di rasserenante. Una delle poche note positive è la sofferta ripresa del dialogo tra sindacati e Regione, che sembra però non preludere al riavvio della concertazione. Infatti la Giunta rivendica, legittimamente dal suo punto di vista, il diritto-dovere di decidere in autonomia. Qui è il punto: purché decida; e lo faccia con una prospettiva di medio termine. Il momento è assai delicato; l'economia reclama di essere governata dalla politica, mentre questa è soggiogata alla sirena elettorale del 2003. Si sa, è più facile assecondare quanto porta immediata consenso piuttosto che impegnarsi in un lavoro di 'ristrutturazione', i cui benefici potrebbero ricadere lontano. È peraltro sulla qualità dell'approccio e sul suo raggio d'azione che si misurano la capacità di governo di una giunta regionale e l'efficacia di una programmazione. Non bastano azioni episodiche. All'interno di una strategia complessiva urgono infatti provvedimenti strutturali. Lo sono stati, in parte, quelli sui distretti e sull'innovazione, che però devono o essere finanziati o messi a regime.

Chiuso il capitolo delle nomine, Finest e Friulia devono misurarsi sui terreni decisivi dell'internazionalizzazione della nostra economia (in particolare la prima) e della sua tenuta sui mercati (soprattutto la seconda). La piccola e la media impresa, che hanno il loro punto di forza nell'eccellenza del prodotto, sono a rischio arretramento per l'insufficienza, o l'inadeguatezza, dei servizi all'innovazione, alla promozione, all'investimento, al rafforzamento patrimoniale e dimensionale, all'export, compresa un'organizzazione per distretti orientata a enfatizzare le possibili sinergie. La Friulia, che è uno strumento 'dedicato' a questi servizi, deve mettersi in gioco con tutte le sue risorse e le sue rilevanti professionalità, sospinta da una 'politica' che solo per tale via dimostrerà la strumentalità delle polemiche sulle nomine. Data la complessità del momento, al bivio tra crisi e ripresa, c'è da augurarsi che le finanziarie regionali lavorino sodo dentro logiche impermeabili alle tensioni e alle tentazioni della 'politica politicante'. Se poi i bisogni sono tanti e c'è davvero poca trippa, una ragione potremmo procurarcela sfrucchiando fra le chance di Agenda 2000. Potremmo scoprirvi i "contratti territoriali" studiati dalla Provincia di Trento in vista del prossimo significativo trasferimento di risorse finanziarie dall'Ue alle zone di montagna.

Due primi premi a Udine e a Tolmezzo, tre segnalazioni

"Business Gate" premiati gli studenti

Giovani imprenditori crescono. Sono stati 62 i ragazzi delle classi quarte degli istituti scolastici superiori di Udine e Tolmezzo che hanno partecipato con entusiasmo alla seconda edizione del premio "Business Gate", iniziativa promossa e organizzata dalla Camera di commercio di Udine in collaborazione con il mondo della scuola, nell'ambito del progetto "Scuola & impresa". Obiettivo: avvicinare gli studenti che si affacciano al mercato del lavoro alla realtà della libera professione e del lavoro autonomo, stimolandone l'inventiva e la creatività attraverso una "simulazione d'impresa".

E i ragazzi ce l'hanno messa davvero tutta, pre-

sentando, alla fine di un percorso formativo di 60 ore sotto la guida di un tutor e di alcuni insegnanti, ben 15 "business plan", cioè piani d'impresa che spaziano dall'informatica alla "pet therapy", dalla ristorazione ai multimedia. Il 20 maggio, nella sala convegni della Cciaa di Udine, i vincitori hanno ricevuto il meritato riconoscimento dal presidente dell'ente camerale Enrico Bertossi. La giuria, composta dal tutor e da alcuni membri della Cciaa, ha assegnato il primo premio a due progetti, l'uno realizzato da studenti udinesi, l'altro dai ragazzi di Tolmezzo. Sono, rispettivamente, il progetto "Servizi per gli animali" (simpatia idea di baby-sitting per animali domestici), e-



laborato da un gruppo composto da studenti del Liceo Marinelli e dell'Istituto tecnico Zanon di Udine, e il progetto "Dinam Snc Impianti audio" realizzato da un gruppo di ragazzi dell'Isis Solari di Tolmezzo.

Tre le segnalazioni: il progetto "Mug'n Book, the original bookcafé" (bar con servizio biblioteca), ideato da un gruppo di studenti dei Licei Copernico e Marinelli di Udine e dell'Itas di Cividale; il progetto "Alter Ego Snc di Briga & C" (Zanon, Stringher e Copernico di Udine), servizi per l'impresa; infine il pro-

getto "Future World", servizi di progettazione informatica per le imprese, elaborato dai ragazzi dell'Isis Solari di Tolmezzo. Prima

«Sono stati presentati progetti concreti»

della premiazione, alla quale erano presenti i due responsabili del progetto, Fabiano Zuiani per la Cciaa e Vincenzo Psaila per le

scuole, assieme ai coordinatori Giovanni Zanuttini e Paolo Nicolao, tutti i gruppi di lavoro hanno illustrato sinteticamente i rispettivi progetti. Oltre alle scuole già citate, hanno partecipato a "Business Gate" l'Istituto tecnico Deganutti di Udine, l'Isis Gortani e il Liceo Paschini di Tolmezzo. Il primo premio consiste in 135 euro (in buoni acquisto) per ciascun ragazzo del gruppo prescelto; gli euro sono 95 per le segnalazioni e 55 per ciascuno degli altri studenti che hanno preso parte all'iniziativa.



Bertossi: "Faremo un Friuli Doc a Tarvisio, in versione invernale"

Universiadi, ecco i mediatori linguistici

Sono in tutto 20 di cui 18 donne, provenienti per la maggior parte dal Friuli-Venezia Giulia e dal Veneto (l'unica eccezione è di Perugia). Giovani, motivate e intraprendenti, hanno frequentato il primo master in mediazione linguistica, gestione di eventi sportivi e grandi eventi, organizzato dall'Università degli Studi di Udine e finanziati dalla Camera di commercio, e ora sono pronte ad affrontare il mercato. L'ultima lezione del master, coordinato dalla professoressa Marisa Sestito e fortemente voluto da Enzo Cainero, general manager per le Universiadi del 2003 in programma a Tarvisio, ha avuto luogo proprio nella sede dell'ente camerale ed è stata tenuta dal presidente Enrico Bertossi. Dopo un rapido excursus sul ruolo della Camera di commercio anche in materia di promozione e sviluppo, Bertossi ha detto: "Abbiamo scelto il settore dell'agroalimentare come biglietto da

visita per il Friuli sia in Italia sia all'estero perché fin dall'inizio siamo stati consapevoli del forte potere di attrazione che la gastronomia e i prodotti tipici esercitano oggi sui turisti. Definito fino a qualche anno fa turismo minore, quasi si trattasse di un fenomeno dalle scarse ricadute, gli itinerari culturali affiancati a quelli enogastronomici si sono dimostrati la vera nuova frontiera del turismo, soprattutto per le regioni, come la nostra, ricchissime di risorse anche in questo campo".

"Per poter decollare veramente però - ha concluso il presidente Bertossi -, il Friuli-Venezia Giulia, oltre a presentarsi unito sulla scena nazionale e internazionale, deve tentare di intraprendere la strada dei grandi eventi culturali, sulla falsariga di quanto stanno facendo tante realtà italiane, non necessariamente metropolitane. È un percorso difficile, una

vera e propria sfida, ma i numeri per vincerla ci sono tutti". Ha avuto parole di apprezzamento e di incoraggiamento per le partecipanti al corso, il presidente Bertossi, dicendosi convinto che per un'offerta di qualità è indispensabile disporre di figure professionali estremamente qualificate.

La prima occasione per cimentarsi sul campo, le studentesse l'avranno quest'autunno, quando a Tarvisio e dintorni cominceranno i lavori per l'allesti-

mento delle Universiadi e prenderà il via tutta la macchina organizzativa. Fra i numerosi appuntamenti che caratterizzeranno l'evento, uno in particolare sarà gestito dalla Camera di commercio, in collaborazione con Ascom e Uapi: si tratta dell'edizione invernale di Friuli Doc, la kermesse enogastronomica diventata appuntamento d'obbligo per gli amanti delle tradizioni culinarie locali, che sarà riproposta, in formato ridotto, per vivacizzare il centro di Tarvisio.



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 maggio è stata di 52 mila copie

Attualità

Friuli Doc in 5 giorni ha conquistato la capitale della Stiria

La Camera di commercio a Graz per promuovere il Friuli

(segue da pagina 1)

ristoranti della città, nei quali hanno proposto con successo la cucina friulana di terra e di mare. Amichevole e cordiale il clima che si è sviluppato con i colleghi austriaci, che quanto prima "scenderanno" in Friuli per restituire la cortesia. Bilancio più che positivo, quindi, per un'iniziativa partita sotto i migliori auspici, visto che alla cerimonia di inaugurazione, dove hanno fatto gli onori di casa il presidente

Enrico Bertossi e il vicesindaco di Udine Italo Tavoschi, hanno partecipato numerosi rappresentanti del Governo federale, fra i quali il cancelliere Wolfgang Schäussel, il ministro degli esteri Benita Ferrero-Waldner e il segretario generale Maria Rauch-Kallat. All'apertura, organizzata tra i chioschi di degustazione, erano presenti anche la presidente del Land Stiria, Waltraud Klasnic, che ha concesso il proprio patrocinio a Friuli Doc a Graz, e il presidente

della Camera di Commercio stiriana Peter Mühlbacher, attornati da diversi rappresentanti della scena politica locale, in primis il sindaco di Graz Alfred Stingl e il suo vice Peter Weinmaster, con i consiglieri Maxie Uray-Frick, Walter Ferk, Tatjana Kaltenbeck-Michl e Siegfried Nagl, oltre a numerosi esponenti del "jet-set" stiriano. Il flusso di ospiti, negli stand allestiti nella centralissima piazza Francescani, è stato costante durante tutti i pomeriggi con picchi rag-

guardevoli nelle ore serali. Il "ticket" simbolico previsto per l'accesso alla serata di gala inaugurale ha inoltre consentito di raccogliere ben 4 mila 500 euro. Una cifra analoga è derivata dall'asta di beneficenza che all'hotel Wiesler ha visto battere all'incanto tre "magnum" dai sei litri (pezzi assolutamente unici) di "Ue" offerti dalle distillerie Nonino. Tra ticket e asta, oltre novemila euro sono stati consegnati ai frati francescani per il restauro dell'organo della loro chie-

sa. Seguitissimi e molto apprezzati i momenti di intrattenimento musicale curati dal gruppo di Emma Montanari, dal coro del Friuli Venezia Giulia e dai Legris Cantors di Percoto formazione che, nella giornata di domenica 9 giugno, ha accompagnato la messa solenne celebrata nella chiesa affacciata sulla piazza. Una citazione a parte merita, senza dubbio, l'accoglienza riservata alla Fanfara della Brigata Alpina Julia che, di ritorno dall'Ungheria (dove ha dato

solennità alla Festa della Repubblica Italiana organizzata dalla locale ambasciata), ha fatto tappa a Graz, dove gli applausi, per i giovani alpini, si sono sprecati. "Un'esperienza da riproporre senz'altro il prossimo anno - è il commento del presidente Bertossi - ampliandola, se possibile, anche a un altro tradizionale prodotto friulano. Stiamo pensando, infatti, di "mettere in vetrina" le sedie e la produzione di arredi di qualità "targata distretto".



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

Nelle foto (1) il presidente Bertossi consegna a Waltraud Klasnic il "kit" per fare la polenta; alla sua destra, il cancelliere Schäussel, alla sua sx Italo Tavoschi. Al Grand Hotel Wiesler (2), brindisi al successo della kermesse per i 20 cuochi di "Friuli Via dei Sapori". Atmosfera friulana sotto il tendone (3). L'appaldata esibizione della Fanfara della Brigata Alpina Julia (4) in piazza dei Francescani. Il segretario di Stato al turismo, Mares Rosmann, intenta ad affettare il prosciutto (5). La consegna del ricavato della serata di inaugurazione al priore dei Francescani Pater Mathias da parte di Dante Bagatto, vicepresidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele (6). Alla sua destra il console onorario a Graz, Helfried Leskoschek. Alla sua sinistra, il presidente della Ciaa Italiana per l'Austria sezione Stiria Heinz Hofer (sponsor dell'iniziativa), Pater Mathias e Ingrid Pichler-Marsoner. (Foto di Bepi Pucciarelli)

Le aziende partecipanti nella cinque giorni

Gli austriaci conquistati dal vino, S. Daniele e Montasio

Il successo dell'antepri- ma primaverile di Friuli Doc ha coronato gli sforzi dell'organizzazione che ha preso avvio alla chiusura dell'edizione 2001 della kermesse udinese. L'ufficio promozione della Camera di Commercio di Udine per il comparto agroalimentare ha operato in stretta sinergia con l'ufficio di Ingrid Pichler-Marsoner, rappresentante dell'ente camerale udinese nella capitale stiriana, per la riuscita di una manifestazione che ha richiesto una preparazione attenta e laboriosa. La capitale della Stiria ha accolto con calore l'evento, apprezzando in particolare i nostri prodotti tipici. Sotto il tendone da 200 metri quadrati hanno trovato posto

sei banchi di degustazione, con una ricca offerta di prelibatezze: il prosciuttificio Bagatto Rino, con due mitiche affettatrici Berkel manuali, ha avuto il suo da fare a contenere le richieste dei clienti; anche la prosciutteria Dall'Ava, che abbinava al San Daniele i vini Doc di Bidoli, ha lavorato instancabilmente per tutta la durata della manifestazione. Pezzetta, stagionatore di Montasio in quel di Fagagna, ha proposto il nostro formaggio più rappresentativo in diverse stagionature, l'"ubriaco" e altre specialità casearie. Nei cinque giorni della manifestazione si sono susseguiti una miriade di "prosit" dedicati ai friulani dagli stiriani, tutti con ottimo vino

Doc, sia della zona "Friuli-Annina" - proposti dall'azienda agricola Bortolusso - sia provenienti dai "Colli Orientali del Friuli" - portati dal Consorzio Arengo. Quest'ultimo ha trasferito a Graz un vero e proprio angolo delle Valli del Nati-

sone, promuovendo oltre ai vini la gubana e il turismo nella città ducale. Anche la Carnia ha trovato spazio a Graz, grazie ai rinomati salumi della Wolf di Sauris e al miele di montagna, al succo di mele e agli oggetti in cera dell'azienda agricola Marzona di Verzegnis. Ricco anche il programma di intrattenimento, cui ha dato avvio il 5 giugno il gruppo degli sbandieratori di Castelnuovo con un suggestivo corteo in costumi medievali, al ritmo dei tam-

buri, dalla Piazza dei Francescani al Grand Hotel Wiesler. Giovedì pomeriggio, al Casinò di Graz, il Consorzio dei vini Doc Colli Orientali ha organizzato una apprezzata serie di degustazioni dei propri vini protrattasi fino a sera. Attesa dalla popolazione di Graz l'esibizione della Fanfara della Brigata Alpina Julia: una folla si è radunata fin dalle 17 nel cortile del Palazzo del Land Stiria, in cui i militari stranieri hanno dato una prima prova della propria bravura, e ha seguito poi in carovana gli Alpini fino in piazza. Qui, al termine dello spettacolo, applausi scroscianti in particolare per la Marcia di Radetzki, che ha coinvolto il pubblico con il battito ritmato delle mani. Nel venerdì, nel corso di una cena friulana al ristorante "Don Camillo" che si affaccia direttamente sulla Piazza dei Francescani, Bepi Pucciarelli e Ingrid Pichler-Marsoner hanno presentato alla

stampa di Graz (presenti anche titolari di librerie) le più recenti "fatiche" editoriali dell'ente camerale udinese: la riedizione di "Un Amore chiamato Friuli" e la Guida Vacanze sulla provincia di Udine, entrambi editi dal Touring Club. Fra i presenti, Reinhold Gemeinbauer, dirigente del gruppo editoriale cui appartengono fra gli altri il quotidiano "Kleine Zeitung", il settimanale "Grazer Woche" e il mensile "SteirerMonat", nonché l'emittente radiofonica "Antenne Steieremerk", importante sponsor di Friuli Doc a Graz. Sabato 8 giugno è stata la volta del coro Legris Cantors di Percoto, ospitato nel cortile del palazzo del Land Stiria in occasione dell'"Oberlandler Kirchtag", festa di beneficenza organizzata dalla municipalità di Graz che ha così inteso siglare l'amicizia tra il Friuli e la Stiria.



Foto 6

Attualità

A breve un meeting multisetoriale a Brno e un catalogo elettronico

Missione della Cciaa in Cechia Riscontri immediati e positivi

Riscontri immediati e positivi per la missione della Camera di commercio di Udine nella Repubblica Ceca. Dagli incontri fra i rappresentanti delle istituzioni e quelli fra imprenditori, infatti, è nato un nutrito programma di lavoro per i prossimi mesi che prevede, come punto di partenza, l'organizzazione di un meeting multisetoriale, a Brno, per il mese di novembre, al quale parteciperanno, oltre al Friuli-Venezia Giulia, numerosi Paesi europei e

extraeuropei. Particolarmente innovativa la metodologia seguita per la preparazione dell'incontro, che prevede la realizzazione di un catalogo elettronico e una serie di incontri "virtuali", sul web, fra le aziende interessate a partecipare, le quali avranno così modo di conoscere i rispettivi profili in anteprima.

Molto soddisfatto dei risultati il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, che durante i momenti istituzionali della missione - nel corso della

quale ha incontrato il presidente della Camera dell'economia di Brno Bajer, il vicepresidente della Camera dell'economia di Zlin e l'ambasciatore italiano a Praga Paolo Faiola - ha sottolineato come l'iniziativa dell'ente camerale udinese si inserisca perfettamente nella politica regionale avviata dal precedente presidente della Giunta, Roberto Antonione. "Nella primavera del 2000, in occasione delle partite di coppa Uefa, una delle quali disputata con lo Slavia Praga

- ricorda Bertossi -, la Regione si attivò per intensificare i rapporti economici e commerciali con la Repubblica Ceca, coinvolgendo numerosi enti, fra i quali le Camere di commercio del Friuli-Venezia Giulia".

"La Regione ha aperto la strada - ha proseguito Bertossi - e la Camera di commercio di Udine ha proseguito il lavoro mantenendo i contatti e organizzando una serie di manifestazioni destinate da un lato alla promozione dei prodotti friulani in terra

ceca, dall'altro finalizzate a creare occasioni d'incontro per gli imprenditori, utilizzando i rapporti privilegiati che da sempre esistono con le Camere dell'economia della Repubblica Ceca".

L'approfondimento dei rapporti a livello di enti economici, dunque, ma non solo, hanno caratterizzato i lavori della missione, alla quale partecipava anche un gruppo di imprese della regione. Una attenzione particolare è stata dedicata all'imprenditoria fem-

minile, fenomeno in fase di crescita anche nei Paesi dell'Est. "Abbiamo voluto incontrare pure l'associazione donne imprenditrici di Brno - ha sottolineato il presidente Bertossi - per illustrare loro l'attività della Camera di commercio a favore delle imprese rosa, mettendo a disposizione l'esperienza acquisita dallo staff della Cciaa udinese nel campo della progettualità e dell'assistenza verso le donne che decidono di avviare una attività in proprio".

In migliaia hanno visitato la tredicesima edizione della mostra al Circolo sottufficiali di Udine

"Ricami & Legami" un successo



in tutta Italia e all'estero, con il coinvolgimento ogni anno di 1.500-1.600 persone, donne ma anche uomini di tutte le età, che frequentano i corsi della scuola, che ha aperto una sede pure a Pordenone e a Trieste.

La più recente testimonianza dell'unicità di questa realtà è rappresentata dalla mostra svoltasi lo scorso mese a Udine, dal 18 al 25 maggio, visitata in una settimana da oltre 4.000 persone, italiane e straniere. Numeri di tutto rispetto, che sono ormai una costante delle inizia-



tive di Ricami & Legami, che ogni anno fa scoprire bellezze, cultura, profumi e sapori della nostra terra a migliaia di visitatori.

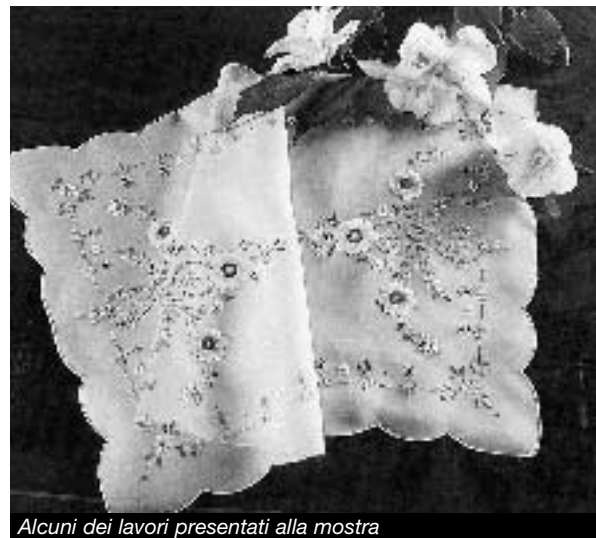
In occasione della tredicesima edizione di Ricami & Legami, sono stati ufficialmente celebrati anche i dieci anni di collaborazione con la rivista di settore "Rakam" (presente il direttore architetto Elio Michelotti), che ha subito capito la valenza di "Ricami & Legami".

Oltre 500 i manufatti, veri e propri capolavori realizzati con ago e filo, esposti nell'edizione di quest'anno: accanto alle più classiche tende, tovaglie, lenzuola decorate con fiori, animali, paesaggi così perfettamente definiti, si potevano ammirare anche ricami più insoliti con riproduzioni perfette dei mosaici aquileiesi, animali domestici, le coloratissime farfalle di Bordano.

La mostra di Udine è stata anche l'occasione per siglare ufficialmente il gemellaggio con un'altra scuola di ricamo, "Il gioco dei fili di Novara", per la quale

sono intervenuti Ivana Giovannetti e l'ex assessore provinciale alle pari opportunità Franca Guglielminetti Allegra. Al direttore di Rakam, Elio Michelotti, è stato consegnato dal sindaco di Udine, Sergio Cecotti, il sigillo in bronzo di Friuli Doc, destinato agli "appassionati divulgatori della cultura friulana".

Tanta operosità non poteva passare inosservata anche agli occhi delle istituzioni locali e della Camera di commercio udinese, che ha seguito da vicino l'intero percorso di "Ricami & Legami" fin dalla sua nascita: "Una realtà degna di tutta la nostra attenzione per il suo valore artigianale, culturale e sociale e per la ricaduta d'immagine positiva per il Friuli delle sue manifestazioni" ha sottolineato all'inaugurazione il presidente Enrico Bertossi, presente con l'assessore regionale Giorgio Venier Romano, l'assessore provinciale Irene Revelant e il sindaco di Udine Sergio Cecotti.



Alcuni dei lavori presentati alla mostra

Aipem, il Friuli spende poco in pubblicità



Le aziende del Friuli-Venezia Giulia investono troppo poco in pubblicità e, se a far da traino non ci fosse la provincia di Trieste con il comparto assicurativo-finanziario, la situazione sarebbe davvero poco confortante. Queste, in estrema sintesi, le conclusioni cui è giunto lo studio elaborato dall'Aipem di Udine, una delle agenzie di comunicazione leader nel Nordest, che ha pubblicato il primo "Rapporto sulla

pubblicità in Friuli-Venezia Giulia". Come ha sottolineato Paolo Molinaro, amministratore delegato dell'Aipem, "le aziende che in regione investono sui media nazionali sono solo 329 su 102.437 iscritte alle Camere di commercio, con una maggiore concentrazione nella provincia di Udine. Le aziende locali credono troppo poco nella comunicazione e nel marketing e preferiscono orientarsi piuttosto sull'espor-

tazione". La ricerca dell'Aipem ha evidenziato che le aziende triestine nel 2001 hanno investito 87 milioni di euro in pubblicità con un aumento del 22% sull'anno precedente. Seguono Pordenone e Udine che hanno registrato una contrazione pari rispettivamente al -6% e -4%. Gorizia nel 2001 ha investito in pubblicità solo 8 milioni di euro, cifra non elevatissima, ma comunque significativa, conside-

rato l'incremento del 124% rispetto al 2000.

Nel complesso, gli investimenti pubblicitari delle aziende regionali sui mass media hanno registrato comunque una crescita del 7%, in controtendenza rispetto al -3,2% del valore nazionale. Il confronto con il vicino Veneto, invece, non è altrettanto positivo. "L'attenzione agli investimenti pubblicitari - ha spiegato Molinaro - è sempre stata più alta in Veneto che in

Friuli-Venezia Giulia. Invece di puntare sull'immagine e sulla competitività anche nei momenti di crisi, le aziende friulane preferiscono risparmiare". La ricerca, però, non specifica se tra i parametri di valutazione sono state considerate anche le dimensioni e il numero delle aziende friulane in rapporto con quelle venete.

"Sebbene il settore pubblicitario sia in espansione - ha concluso Molinaro -, la recessione si farà sentire anche per il 2002".

Francesca Pelessoni

PMI al microscopio

L'azienda agricola "Il campo incantato" premiata dalla Cciaa

Se l'asparago di Tavagnacco finisce in un vasetto sotto vuoto

di Francesca Pelessoni

Quando si dice Tavagnacco, si dice asparagi bianchi. Questa zona è da sempre considerata, infatti, una delle più importanti aree della regione per la produzione del prelibato ortaggio. Da ben 66 anni la famosa sagra rinnova l'appuntamento con il re della tavola di primavera. Asparagi sciolti, in mazzi, extra, di prima, seconda o terza categoria. Coltivati con pazienza e cucinati nei modi più fantasiosi. Tra questi, da alcuni anni, fanno bella mostra di sé gli asparagi bianchi prodotti in un'azienda agricola dal nome fiabesco, "Il campo incantato", che ha sede proprio a Tavagnacco ed è gestita da Francesca Ruffini. Un'attività cominciata un po' per caso e un po' per assecondare le svolte della vita che spesso ci portano a percorrere strade inaspettate.

"Mi sono avvicinata all'agricoltura lavorando come impiegata nella latteria sociale e nella cooperativa Agricoop asparagi di Tavagnacco - spiega Francesca Ruffini -. Così ho potuto conoscere le problematiche relative al mondo agricolo". Nel 1986, dopo aver ricevuto in eredità un piccolo appezzamento di terreno, Francesca Ruffini inizia a coltivare il mais. Nel 1990, grazie a una sperimentazione Ersu, decide di dedicarsi a livello hobbistico alla coltivazione degli asparagi



Francesca Ruffini e famiglia

bianchi su un terreno di circa 2.000 metri quadrati in comodato d'uso nel territorio di Tavagnacco.

La svolta avviene nel 1998, quando prende in affitto alcuni terreni agricoli e si dedica, ormai a tempo pieno, anche alla produzione di ortaggi (in due tun-

«La produzione pure nei tunnel freddi»

nel freddi e a campo aperto) e alla coltivazione di piccoli frutti (lamponi, ribes, more, uva spina) in terreni incolti del greto del Cormor. Queste attività affiancano ormai definitivamente

la produzione cerealicola avviata dodici anni prima. "L'anno successivo abbiamo più che raddoppiato la superficie destinata alla coltivazione degli ortaggi in tunnel freddo - spiega Francesca Ruffini -, portandola da 200 a 500 metri quadrati coperti. Contemporaneamente ci siamo dedicati alla realizzazione di un laboratorio per la trasformazione dei prodotti vegetali in semiconserve".

Due anni fa la coltivazione di asparago bianco impiantata nel 1998 inizia a dare i suoi frutti. "Oggi arriviamo a produrre circa 50 quintali di asparagi l'anno - sottolinea la titolare -. In base all'estensione dei campi, è una buona media, tenuto conto che molto dipende dall'andamento delle condizioni climatiche". La

coltivazione dell'asparago, infatti, è delicata e richiede molta pazienza. Per ottenere la prima raccolta devono passare tre anni. "Si inizia nel mese di marzo mettendo a dimora le cosiddette "zampe" - spiega ancora Francesca Ruffini -, cioè le radici. Poi le piante devono essere curate, togliendo l'erba e facendo tutti i trattamenti di cui necessitano".

Gli asparagi sono raccolti manualmente, sollevati dal terreno a uno a uno con un apposito attrezzo, lavati, separati per grossezza e qualità e, infine, suddivisi in mazzi. Un'operazione, quest'ultima, che richiede molte ore di lavoro perché è completamente manuale. Aprile e maggio sono i mesi più intensi per la raccolta degli asparagi, poi nel resto dell'anno l'attività agricola si concentra su zucchine, peperoni, melanzane, fagioli, cetrioli e piccoli frutti. Le verdure raccolte ogni mattina arrivano fresche al chiosco già alle 8.30, pronte per essere vendute. Anche durante il periodo della raccolta degli asparagi la giornata al "Campo incantato" comincia molto presto, alle 6, per avere il tempo necessario per la consegna dei mazzi finiti. Entro le 17 i mazzi sono in cooperativa. "I nostri prodotti - sottolinea Francesca Ruffini - sono venduti direttamente dall'Agricoop asparagi di Tavagnacco. Questo ci per-

mette di realizzare un buon prezzo e di produrre quello che necessita al chiosco".

Nel corso dell'ultima edizione della Premiazione del Lavoro e del Progresso Economico, svoltasi in maggio al Teatro Nuovo Giovanni da Udine, la Camera di commercio ha assegnato un premio all'azienda per essere riuscita a dimostrare "come sia possibile fare impresa in un settore di nicchia anche in presenza di fattori produttivi inizialmente limitati, con investimenti di non elevata entità, riuscendo a coniugare qualità e rispetto per l'ambiente con una logica commerciale".

«Anche piccoli frutti e semi conserve»

Un meritato riconoscimento alle tante ore di sacrificio che questa attività comporta e che non sempre permette a una donna di conciliare facilmente l'impegno del lavoro con quello della casa e della famiglia. "Da aprile fino a dicembre non so cosa significhi stirare - afferma Francesca Ruffini -. Per fortuna in casa, tra marito e figli, ognuno dà il proprio contributo. E così si arriva a fare tutto".

Profilo d'impresa

«Il campo incantato» di Francesca Ruffini si trova a Tavagnacco, in via Leonardo da Vinci 20.

L'attività agricola ha avuto inizio a livello hobbistico nel 1986 con la produzione cerealicola e dal 1998 l'azienda produce anche ortaggi, asparagi bianchi, piccoli frutti.

I prodotti ortofrutticoli sono commercializzati in proprio e attraverso la Agricoop asparagi di Tavagnacco, di cui Francesca Ruffini è socia.

Dal 1999 "Il campo incantato" produce anche semiconserve vegetali e confetture, realizzate in un laboratorio di trasformazione adiacente all'azienda.

Francesca Ruffini si occupa della gestione dell'attività agricola con l'aiuto del figlio Gabriele, degli altri membri della famiglia e di una collaboratrice part-time nel laboratorio.

L'azienda ha partecipato con i propri prodotti in qualità di espositore a numerose manifestazioni gastronomiche tra cui Friuli Doc, Civintan di Cividale, Festa d'autunno di Feletto Umberto, Campagna Amica organizzata dalla Coldiretti.

Dalle melanze alle zucchine, dal pomodoro secco ai capperi

Sottolio anche molti altri ortaggi

"Non si butta via niente" insegnavano un tempo i nonni. E con la saggezza di un tempo, unita a una buona dose di capacità imprenditoriale, Francesca Ruffini si è inventata un sistema per recuperare le eccedenze di produzione. Nel 1999, ottenute le necessarie autorizzazioni edilizie e igienico-sanitarie,

ha intrapreso l'iter per realizzare un laboratorio di trasformazione dei prodotti vegetali. L'idea? Trasformare il surplus di produzione in sottoli per ottimizzare la commercializzazione. Tutto rigorosamente a norma di legge.

A farla da padrone sono sempre loro, gli asparagi bianchi, soprattutto quelli troppo sottili che commer-

cialmente sarebbero poco appetibili. Ma sottolio fanno tutto un altro effetto. E poi ci sono zucchine arrotolate con pomodoro secco e capperi, melanzane a fetta grossa, pomodori verdi, peperoncino piccante ripieno. Scottati in aceto e messi sottolio. E ancora: confetture di lamponi, di more, di ribes. Una parte è venduta tramite la cooperativa, un'altra nelle salumerie e gastronomie della zona. La produzione quotidiana arriva a un massimo di 120-130 vasi, ma non se ne fanno ogni giorno. Dipende dalla richiesta e dalla disponibilità di materia prima. Questo è il terzo anno dell'attività del laboratorio e l'idea ha avuto un grande successo. Dei 10.000 vasetti che si confezionano ogni anno, a dicembre non ne resta nemmeno uno. "Il laboratorio differenzia la

nostra attività da quella delle altre aziende agricole - sottolinea con soddisfazione Francesca Ruffini -. Non ci limitiamo solo alla produzione, ma una parte del prodotto è destinata anche alla trasformazione, ottimizzando al meglio la commercializzazione".

Sembra elementare, ma non lo è. All'inizio, infatti,

«Ogni anno produce 10.000 confezioni»

è stato abbastanza difficile vincere la diffidenza della clientela, abituata piuttosto a vedere sugli scaffali molti prodotti sottolio provenienti dal Meridione e dalle Isole, meno dalla no-



Francesca Ruffini nel suo laboratorio

stra regione. Anche in questo Francesca Ruffini ha deciso di differenziarsi. "La linea che produciamo è solo nostra - sottolinea -. In genere, utilizzo sempre olio di semi di girasole perché è l'olio che normalmente si adopera nella cultura friulana. Uso l'olio extravergine di oliva solo per le melanzane che richiedono un

gusto più intenso". L'intento è quello di proporre alla clientela una serie di prodotti che valorizzino i sapori della tradizione friulana, meno forti dei pur buonissimi prodotti del Meridione.

Un suggerimento in più per imparare ad apprezzare le tante ricchezze della nostra terra.



PMI al microscopio

L'azienda di Loris Clocchiatti in soli quattro mesi realizza una casa "su misura"

Le Ville Plus di Tavagnacco: quando l'edilizia sposa l'ecologia

di Simonetta Di Zanutto

Materiali naturali, vetri speciali e pareti che "respirano" per trattenerne il calore d'inverno e disperderlo in estate, ambienti realizzati con colori e forme che generano benessere. Un habitat che recupera il contatto con la natura e utilizza l'innovazione tecnologica per realizzare uno spazio sano e ben organizzato. Si fondano su questa filosofia costruttiva le case "ecologiche" di Le Ville Plus, l'azienda di Tavagnacco, gestita da Loris Clocchiatti, l'imprenditore che da 10 anni ha deciso di seguire la via della bio-edilizia e della bio-architettura.



«Aderiamo al manifesto per una architettura biologica»

Non una semplice moda, un nuovo "look" da rincorrere con superficialità, ma un modo di considerare la casa come un organismo vivente, un sistema apprezzato da tutti coloro (e il numero cresce di giorno in giorno) che scelgono di vivere in un ambiente a misura d'uomo. «La bio-architettura - spiega Clocchiatti - progetta gli ambienti mettendo al centro l'uomo, predilige le grandi vetrate che danno la sensazione della presenza della natura e che recuperano l'energia solare, considera con attenzione l'illuminazione

che deve essere rilassante e soffusa per i momenti intimi della famiglia». A questi accorgimenti si sommano poi le caratteristiche dell'edilizia innovativa: le pareti sono rifinite con lastre di gesso, il materiale naturale per eccellenza che ha una funzione risanatrice dell'ambiente, in quanto assorbe l'umidità in eccesso nell'ambiente.

Sono abolite le vernici sintetiche e le sostanze di derivazione chimica, sostituite da oli di agrumi per lucidare i pavimenti. Il legno è il materiale dominante, non solo per i solai, i pavimenti e i rivestimenti interni. «La novità - sottolinea Clocchiatti - è che il legno viene utilizzato anche per i pilastri, che nelle nostre case non sono più di cemento armato». E proprio questa caratteristica garantisce la totale antisismicità dell'abitazione. «In caso di ter-

remoto - spiega Clocchiatti -, nelle abitazioni tradizionali le persone riescono a salvarsi, ma la casa, anche se non crolla, è da demolire perché non è più sicura. Nel nostro caso, invece, la struttura in legno, dotata di flessibilità, fa da ammortizzatore».

«Materiali riciclabili locali e non trattati»

È la tradizione che si unisce all'innovazione. «L'azienda è nata nel 1913 - ricorda il titolare de Le Ville Plus -, quando il mio bisnonno costruì la prima casa in sassi a vista e solai di legno, una tecnica a cui abbiamo attinto, in quan-

to le case dei primi del '900 erano già un buon esempio di bio-edilizia».

«A partire dagli Anni 60 c'è stata l'invasione del calcestruzzo, ma oggi si registra un'inversione di tendenza». Risale al 1989 il «Manifesto per un'architettura biologica», che ha avuto il merito di far uscire la ricerca in bioedilizia da un contesto puramente tecnico e di gettare le basi per le successive acquisizioni di quest'orientamento costruttivo. L'obiettivo fondamentale è ritrovare l'equilibrio tra natura e uomo con l'ausilio di infrastrutture e manufatti volti al massimo benessere del fruitore, nel totale rispetto per l'ambiente e per le tradizioni locali, utilizzando tecnologie e materiali non alterati.

Attraverso un'indagine preliminare del luogo è necessario stabilire quali inserimenti saranno compatibili col territorio, quali

sono gli eventuali elementi perturbatori e inquinanti, analizzare la potenzialità energetica per ridurre al minimo indispensabile gli impianti tecnologici e operare un'attenta scelta di materiali che abbiano requisiti indispensabili come l'essere riciclabili, non trattati chimicamente e possibilmente reperibili in loco.

Se i materiali costruttivi sono stati reinventati, le fasi di costruzione sono rimaste inalterate. Derivate dalle abitazioni prefabbricate importate da Austria e Germania, le case realizzate da Le Ville Plus se ne differenziano in quanto «finora non abbiamo costruito una casa uguale all'altra - evidenzia il titolare -. Esiste una libertà totale di costruzio-

zione del cantiere. Basti pensare che la struttura grezza viene costruita in 15-20 giorni».

Alla fine, dunque, c'è una riduzione dei costi di circa il 20-30% rispetto alla spesa per la costruzione di una casa tradizionale, con un risparmio fino a 50 mila euro. «E in più per il cliente c'è la certezza del prezzo - conclude Clocchiatti - in quanto, grazie alla certezza dei costi, il preventivo non viene modificato».

Profilo d'impresa

Le Ville Plus ha sede a Tavagnacco, in viale Trieste 26 (telefono 0432-650162) www.leville-plus.it. L'azienda è stata fondata nel 1991, ma le origini dei Clocchiatti come costruttori risalgono al 1913, quando il bisnonno Pio costruì la prima casa in sassi a vista e solai in legno, un esempio "precoce" di bio-edilizia. Specializzata nel settore dell'edilizia innovativa, l'azienda ha preso il meglio del sistema costruttivo tradizionale e il meglio della prefabbricazione per creare il sistema costruttivo brevettato totalmente versatile, flessibile e personalizzabile che caratterizza le costruzioni in bio-edilizia e bio-architettura. Il carattere "familiare" dell'impresa è continuato fino a oggi, quando intorno a Le Ville Plus orbitano circa 100 persone fra ingegneri, architetti, maestranze e consulenti esterni. Il trend di crescita del fatturato è molto positivo, tanto che si prevede di superare entro il 2002 i 5 milioni di euro.

«Costi ridotti dal 20 al 30%»

ne, mantenendo però la rapidità dei tempi di realizzazione: una casa è pronta, chiavi in mano, in 3-4 mesi circa». Chi si rivolge all'impresa di Tavagnacco, inoltre, può usufruire di un servizio completo: grazie alla collaborazione di diverse professionalità, l'azienda accompagna il cliente dalla scelta all'acquisto del terreno, dalla progettazione della casa alle diverse fasi di realizzazione. «Pur usando materiali costosi - specifica Clocchiatti -, i costi sono bilanciati dal risparmio di manodopera e di imposta-

Il brevetto è già stato depositato - L'energia viene dalla natura

Arrivano le prime case a "costo energetico zero"

Finora sono una sessantina le case costruite da Le Ville Plus seguendo le regole della bio-edilizia e della bio-architettura. Ma le novità non sono finite. Nei prossimi mesi saranno infatti realizzate le prime case "a costo energetico zero". In che modo? «Grazie a un sistema innovativo capace di rendere la casa autonoma dal punto di vista energetico - spiega Loris Clocchiatti -. Si tratta di un sistema brevettato e depositato che utilizza un insieme di tecnologie, permettendo di recuperare

energia (elettricità e calore) dalla natura. L'impianto è gestito da una centralina elettronica che, attraverso appositi sensori, regola automaticamente le diverse funzioni per reperire l'energia dei pannelli solari per la produzione di acqua calda e quella dei pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica».

Per dare un'idea dell'isolamento ottenuto nelle case costruite con il sistema della bio-edilizia, basti pensare che in un'abitazione di 130 mq con soggiorno soppalcato la

spesa energetica annua risulta essere di 345 euro a fronte di una spesa di 2 mila euro per le case costruite con i sistemi tradizionali. «Essendo attualmente il sistema a pannelli fotovoltaici molto costoso e in attesa di appositi contributi - sottolinea Clocchiatti -, molti clienti decidono di predisporre al momento della costruzione l'impianto, per poi attivarlo in futuro». Gli accorgimenti e le protezioni permettono di migliorare l'efficienza degli impianti e annullare le nocive emissioni dei campi magnetici nel-

l'ambiente domestico.

Naturalmente, in una casa costruita con criteri ecocompatibili anche l'arredamento ha un ruolo molto importante, perché deve rispondere a criteri quali comodità, efficienza, svago, piacere, calore domestico. Una regola è quella di arredare in modo essenziale e naturale, lasciando spazi liberi, pieni di luce e ben aerati, evitando materiali tossici, usando solo gli elettrodomestici indispensabili, dal basso consumo energetico. L'edificio viene considerato come un organismo vivo, da in-

serire naturalmente nello spazio, in modo da non costituire una barriera sigillata tra interno ed e-

sterno e consentire un modo di abitare più umano, assecondando i veri bisogni della persona.



PMI al microscopio

Ai fornelli Antonella, sorella di Massimiliano Craighero, discepolo di Gianni Cosetti

Fondato nel 1870 il Cristofoli tempio della cucina carnica

di Gino Grillo



La conoscenza turistica di Treppo Carnico passa sicuramente attraverso due importanti realtà del piccolo paese carnico: la Pinacoteca De Cilia e il ristorante albergo Cristofoli, un vero e proprio punto di riferimento della cucina carnica, rilanciata negli ultimi dieci anni da Massimiliano Craighero, uno dei discepoli prediletti dello chef Gianni Cosetti. Posti uno di fronte all'altro, questi due pilastri, la Pinacoteca in campo culturale con i suoi dipinti e la sua enciclopedia, il Cristofoli con i suoi manicaretti, hanno fatto conoscere questo angolo di Friuli anche al di fuori della no-

stra regione. La storia più recente della famiglia Craighero con il Cristofoli parte nel 1870, quando un docente da Luincis, Antonio Cristofoli, venne qui a insegnare ai bambini nell'attuale sede della Pinacoteca. Di fronte c'era quello che sarebbe divenuto l'attuale ristorante. All'epoca era un negozio tipico della montagna, dove si trovava tutto quanto necessario per una piccola comunità lontana dai grossi centri commerciali. Sposatosi in loco con Lucia Bonanni, Antonio acquista l'attività di merceria e di spaccio alimentare. Dal matrimonio nascono 5 tra figli e figlie. Una di queste, Maddalena,

va in sposa a Felice Craighero che rileva l'attività del suocero mantenendo l'attività di bar con monopolio e locanda.

«Nel 1906 il locale era nella guida di Marinelli»

La nuova attività attira pure l'attenzione del Marinelli, che la inserisce già sin dal 1906 nella sua polarissima guida come lo-

canda con stallo, ricovero cioè per i cavalli. A una precaria situazione di albergatore nella Carnia dell'altro secolo, Felice preferisce la via di Tolmezzo, dove diventa socio fondatore della CoopCa e quindi suo direttore, lasciando l'attività di Treppo ai nipoti Antonino, Sergio ed Elio che l'acquistano nel 1965 facendo ritorno definitivamente dall'emigrazione in terra di Francia. Un susseguirsi di innovazioni all'ambiente - che viene ampliato e dotato di camere con bagno - frutta un altro attestato dall'Ente Provinciale del Turismo. Ben presto Sergio lascia l'attività ai fratelli. Elio frequenta la scuola alberghiera al Poldo di Arta Terme, andando poi ad apprendere i segreti più intimi delle pignatte nella cucina di Bebi Salon, a Piano d'Arta. Si arriva così al 1991, quando in società fa ingresso Massimiliano. Un giovane pieno di volontà e iniziativa, che dà una svolta radicale al ristorante. Dopo tre anni di scuola direttamente in cucina al Roma di Tolmezzo, sotto lo sguardo vigile di Cosetti, Massimiliano sceglie di mettersi in proprio per lanciare il ristorante di famiglia.

Vuole mettere in pratica e ampliare quanto appreso dal cuoco della Carnia. Si affianca quindi ad Elio, facendo divenire il Cristofoli uno dei posti dove una visita per il gourmet e il buongustaio è necessaria per comprendere appieno la cu-

cina della montagna friulana. Ma il fato attende il giovane Massimiliano dietro l'angolo. Ammalatosi nel 2000, combatte la sua vana battaglia per la vita, non abbandonando mai la sua missione in cucina, che trasmette alla sorella Antonella. È proprio lei a sostituirlo quando Massimiliano viene a mancare alla fine del 2001. «La passione me l'ha trasmessa mio fratello. Con lo zio Elio, più pragmatico, non me la sentivo di stare. Preferivo andarmene a fare un altro lavoro - confessa -, ma poi l'entusiasmo che Massimiliano è riuscito a trasmettermi mi ha fatto rimanere». Non più una cucina quantitativa, «più di 100 persone in tre turni: non si aveva troppo tempo di andare per il sottile e di porre attenzione ai particolari».

Con Massimiliano invece si è data più cura proprio al particolare, alla guarnizione e alla qualità, alla soddisfazione del cliente. Il rapporto con l'eredità Cosetti non è mai venuta comunque a mancare. Soventi i contatti, anche telefonici, con Daniele Cortiula, un altro allievo di Gianni Cosetti, che ha fatto gavetta assieme a Massimiliano nella cucina del Roma. «Anche Gianni ci è stato vicino. Mi ha insegnato a non sbuffare: non si è mai finito di lavorare e di imparare, mi diceva esortandomi quando arrivava l'ultimo cliente, fuori orario. Gianni mi ha fatto conoscere le erbe officinali della Carnia e il

loro utilizzo in cucina». «Oramai in cucina non si inventa più nulla: rendila particolare con i piatti e i prodotti locali»: questo un altro slogan trasmesso ad Antonella dallo chef del Roma. Cosa che, d'altronde, il Cristofoli ha sempre fatto.

Una famiglia numerosa, ancora contadina, che si approvvigiona di quanto necessario alla cucina dalle proprie stalle, dai boschi dei dintorni e dall'orto di casa. «Sul nostro menù - afferma fiera Antonella - ci sono solo 2 o 3 prodotti che vengono acquistati, quali il prosciutto di cervo e la trota affumicata, su un totale di oltre 30 voci».

Profilo d'impresa

L'albergo ristorante Cristofoli dei fratelli Craighero è a Treppo Carnico in via Matteotti 10, con telefono 0433 - 777018. È un must per il turista e per il gourmet, uno dei templi della cucina carnica dove da sempre si porta in tavola solo quanto l'agricoltura produce al momento, e che si rifà direttamente alla tradizione culinaria locale rivisitata dallo chef della Carnia Gianni Cosetti. Dopo il successo nella ristorazione, la nuova gestione con Antonella guarda alle nuove possibilità di potere dare anche un alloggio, ristrutturando le camere, ai vari turisti che, pure dall'Austria, vengono ad assaggiare le prelibatezze di Carnia.

Il menù segue le stagioni ed è sempre legato alla tradizione

Una gestione familiare, ma professionale

Stagionalità: questo lo slogan della cucina di Antonella ed Elio. La grazia di Novella invece ammalia l'ospite, servito nella sala con il caminetto e le volte ad arco. Al bar invece Antonino. Anche il marito di Antonella, Luca De Stalis, sta pian piano avvicinandosi a questa nuova realtà. Intanto effettua il corso di sommelier. Elio Junior va ancora a scuola, ma non manca, durante le vacanze, di dare una mano "ribelle". Il menù varia secondo stagione, ma presenta sempre solo cose genuine, ricavate dalle scorte della grande famiglia Craighero, mentre ai fornelli si può ancora notare la figlia di Gianni Cosetti, Anna, che spesso dispensa un po' dei segreti del

padre ai cuochi. Sparcs di mont, Crescion, Tala con l'ardiel, Cur di tala, Sclopit, Sformati di erbe con ricotta fresca, Gnocchetti verdi, fatti passare tra i fori di una padella bucata direttamente da Cosetti per ricavarne il giusto calibro, Stroibes e Frittelle con la ruta di casa. Questo quanto si trova nel menù del Cristofoli.

Menù raccolti contenitori di legno che provengono dal genio dello zio Elio, abile scalpellino, nonché cuoco assieme ad Antonella. La cucina, si diceva, è cadenzata dalla stagionalità: erbe in primavera, funghi in estate, rape e prodotti dell'orto in autunno, carne di maiale e vitello d'inverno (da provare lo sfizioso fegato di

vitello al Picolit e la mostarda di rosa canina che accompagna i lessi). Di casa pure i Cjarsons, una ricetta originale con un mix di erbe: melissa, menta, mentuccia, patate, prezzemolo, scorza di limone e uva sultanina. Famosi anche i tortelli, fatti esclusivamente in casa, ripieni con prodotti stagionali. Uno dei più gettonati è il tortello di cima di rapa con ricotta, condito con ragù d'anatra, oppure il raviolo al tartufo. Da non perdere uno dei piatti preferiti di Cosetti: il Toc in braida, che accompagna, secondo stagione, funghi, salsiccia e foie gras. Ora è la volta degli asparagi.

Anche i dolci sono di casa e provengono dalla tradi-

zione: basti pensare alla Pete di Poscje e alla Pete di Frices, tortini di farina, uova e sale con poco zucchero, accompagnati dai

residui della lavorazione del burro e con i ciccioli del lardo del maiale. Una vasta lista dei vini completa l'offerta, con prodotti di gran-

de nomea friulani, toscani e francesi. Una vasta scelta di grappe aromatizzate in casa per concludere in bellezza una cena.



La famiglia Craighero

PMI al microscopio

Rossella Masarotti: "Stiamo sviluppando fortemente anche l'incoming"

Cougar viaggi, una agenzia che anticipa le tendenze

di Alessandra Ceschia

"Dal biglietto ferroviario al giro del mondo": l'offerta messa in campo dalla Cougar viaggi di Manzano non conosce confini. A irrobustire il bagaglio di competenza e serietà dell'agenzia, guidata da Rossella Masarotti, un riuscito binomio che abbina all'esperienza ultradecennale la capacità di percorrere i tempi e anticipare le tendenze. "Dire che sono trascorsi ventidue anni da quando intrapresi l'attività di agente di viaggio fa un po' riflettere": Rossella Masarotti getta un rapido sguardo al passato di un'agenzia che per la qualità dei servizi offerti si è affermata ben oltre i confini regionali. Ma di tempo per pensare al passato, all'inter-

no di un'impresa costantemente proiettata nel futuro e intenta a programmare viaggi e soggiorni con diversi mesi di anticipo, non ce n'è poi molto. Se l'esperienza e l'affidabilità sono pilastri inoss-

«Cresce la domanda di Friuli fra gli stranieri»

dabili che sostengono l'attività dell'agenzia, ciò che risulta in continuo rinnovamento sono le tecniche di comunicazione utilizzate per raggiungere l'utenza e interpretarne le esigen-

ze. "Chi vent'anni fa viaggiava in prima persona per business travel o leisure travel, oggi è stato sostituito o affiancato da figli o collaboratori ai quali dobbiamo nuovamente far conoscere la bontà della nostra azienda attraverso il nostro servizio e la nostra organizzazione", spiega.

La strategia utilizzata per raggiungere questi obiettivi passa attraverso la suddivisione delle competenze fra il personale, qualificato da criteri di specializzazione e contraddistinto da doti di flessibilità e dinamicità. Gli investimenti più consistenti avviati per ottimizzare l'attività dell'agenzia fanno dunque capo alla formazione del personale, alle tecnologie legate alla vendita, front office, ma anche alle tecni-

che di comunicazione, marketing e promoter.

"Punto molto sul personale", sottolinea la titolare, dichiarandosi pienamente soddisfatta dei componenti di quella che non esita a definire "una squadra compatta e unita all'interno della quale si lavora con armonia, passione, ma soprattutto con grande lealtà di intenti". L'ambito operativo dell'agenzia è stato suddiviso in diversi settori. Ispirati alla continua evoluzione del mondo degli affari i settori "Business travel" e "Viaggi incentivi", che la titolare segue in prima persona anticipando le richieste di un'utenza che, per acquisire clienti o merci, si spinge da un capo all'altro del globo.

Irina gestisce con passione e amore il reparto "Viaggi e soggiorni di piacere" mettendo a disposizione del "turismo vacanziero" un ricchissimo ventaglio di offerte che vanno dai pacchetti classici alle crociere, ai soggiorni, alle offerte last minute.

Un settore emergente è quello dei viaggi e soggiorni "Incoming", progettati per turisti singoli o per gruppi, proiettati alla scoperta del Friuli. A occuparsene è Lavinia, una giovane e intraprendente friulana con sangue siciliano e tedesco. Inoltre, c'è il reparto contabile e amministrativo, affidato alla rigorosa compe-



Rossella Masarotti

tenza di Cristina, una ragazza che alla passione per i numeri abbina quella per i viaggi. Infine, la punta di diamante dell'agenzia è rappresentata dal settore "Viaggi veri".

Nell'orizzonte della Cougar viaggi, però, ci sono altri progetti ambiziosi: "Ho un sogno e spero proprio di realizzarlo a breve - spiega la Masarotti -: i tempi sono maturi, il mercato è pronto a recepire situazioni innovative. Punterò verso un accorpamento che però non avrà nulla a che vedere con i soliti gruppi d'acquisto già esistenti, sarà qualcosa di molto più evoluto ed efficace".

Un lavoro sinergico di diverse realtà, capace di promuovere la crescita e l'affermazione sul mercato.

Profilo d'impresa

L'agenzia viaggi turismo "Cougar viaggi Srl" ha sede in viale Trieste 2/3 a Manzano. Diretta da Rossella Masarotti, la Cougar viaggi conta sulla collaborazione di un team di giovani dipendenti che operano con competenza e professionalità. La vasta gamma di servizi offerti e progettati secondo la filosofia "non solo da catalogo" è in grado di soddisfare le più disparate richieste avanzate dalla clientela. È possibile conoscere alcune delle opportunità offerte dall'agenzia consultando il sito internet all'indirizzo www.cougarviaggi.it, per informazioni l'indirizzo di posta elettronica è info@cougarviaggi.it.



Per i viaggiatori più attenti all'essenza dei Paesi che visitano

"Viaggi veri", l'ultima novità di Rossella

Si chiama "Viaggi veri" il settore che da tre anni la Cougar viaggi propone con crescente riscontro a una clientela composta da viaggiatori che amano scoprire un Paese, un popolo, le sue tradizioni e la sua vera essenza. A occuparsene sono Rossella e Fabio, tour leader appassionato di viaggi e autentico scopritore di nuovi itinerari. Si tratta di un settore operativo che ha permesso all'agenzia di fare un salto di qualità dando vita a una programmazione autonoma che comprende viaggi rigorosamente testati e proposti al pubblico sia con il sistema di vendita diretta alla clientela sia attraverso agenzie viaggi operanti in altre regioni.

Un'iniziativa pionieristica che impegna la Cougar in veste di tour operator e quindi responsabile orga-

nizzativo, "i nostri Viaggi veri non offrono spiagge, shopping, villaggi tutto incluso", tiene a precisare la Masarotti.

Si tratta piuttosto di opportunità per scoprire luoghi, tradizioni e modi di vivere non inquinati dal tu-

«Anche l'Uzbekistan fra gli Stati prescelti»

rismo di massa. Per rendersene conto, basta scorrere il suggestivo ventaglio di proposte che include itinerari inediti, capaci di scoprire l'anima più profonda dell'India del Nord e del Sud.

Anche la Malesia per corsa con la formula dei

"Viaggi veri" rivela la sua essenza, attraverso proposte che includono la partecipazione a riti e cerimonie che appartengono alla religione popolare, così come la Birmania, attraversata verso il lago Inle e osservata durante una cerimonia religiosa che si ripete di anno in anno. Nella stessa ottica è stato ideato il viaggio che attraversa la Siberia in treno, facendo tappa su pittoresche località popolate da abitanti ospitali e genuini.

Anche l'Uzbekistan figura fra le rotte tracciate dalla Cougar, tanto che, spiega la titolare, "il nostro gruppo organizzato nell'aprile scorso fu il primo dopo il disastro dell'11 settembre e fummo accolti con estrema simpatia". Proposte che, fondendo turismo e sport, tratteggiano un volto inedito per la Mon-

golia, da visitare facendo trekking o attraverso un tour classico. Una destinazione africana capace di ammaliare i viaggiatori con la sua bellezza paesaggistica e la sua ricchezza artistica è Mali. Iran e Yemen figurano nell'elenco delle mete di questi viaggi come destinazioni rimandate a quando la situazione economica e politica di tali Paesi consentirà di realizzare viaggi alla scoperta, in piena tranquillità.

Anche la cucina tipica costituisce una componente del repertorio di cultura e tradizioni di un Paese che vale la pena di conoscere, proprio per questo alcuni programmi non includono i pasti. Una scelta che permette ai viaggiatori di frequentare ristoranti locali dove è possibile gustare specialità culinarie preparate all'insegna delle ge-

nuità e a prezzi bassissimi.

Cultura, ambiente, arte e gastronomia sono alcuni degli ingredienti di una ricetta vincente, capace di soddisfare i palati più esigenti e in costante diffusione. "Il nostro tam-tam si

è sparso in tutta Italia, infatti possiamo contare su una clientela che proviene da svariate regioni - assicura Rossella, tracciando le coordinate di un percorso di qualità e diversificazione dei prodotti che l'agenzia ha imboccato -; grazie alle nostre capacità organizzative, i clienti ricevono a casa propria documenti, visti e quanto necessario per affrontare il viaggio".



Rossella Masarotti con le sue collaboratrici

PMI al microscopio

“Re dai carui”, memoria della Carnia, ma con il catalogo digitale

Licia Cimenti, dal padre eredita l'amore per il legno

di Elisabetta Pozzetto



Licia Cimenti

che ha inviato in tutta Europa.

“Ho contattato - spiega - duecento negozi e una buona percentuale ha risposto positivamente. Per il resto, attendo contatti e incontri. Qui oramai il mercato è saturo ed è chiaro che occorre trovare nuovi sbocchi. Credo molto nelle possibilità della rete perché accorcia distanze e fornisce grandi opportunità di promozione”.

«Il problema non è la concorrenza ma il mercato nero»

C'è un po' di tutto nel magazzino Cimenti, sedie '800, cassapanche carniche, armadi Biedermaier, portaombrelli liberty, ma anche scaffali, giochi, scatole di modernariato.

Qualcosa viene restaurato, ma qualcosa viene anche ricreato. “Nulla di seriale - avverte l'artigiana -; anzi, da un pezzo, da un ornamento originale parto per ricreare un mobile nuovo che può essere inserito in un arredamento contemporaneo”.

Collezioni di oggetti unici, a cavallo tra antiquariato, eclettico modernariato, proposte etniche. Attiva dagli Anni 70, Licia Cimenti ha imparato il mestiere “facendo il garzone di bottega per il padre”. Ha curato i restauri di gran parte delle opere conservate nel museo dell'arte popolare di Tolmezzo, della cantoria della



Alcuni mobili esposti nella bottega di Licia Cimenti

chiesa della Val di Gorto, della chiesa di Santa Maria nell'Alto But, degli arredi lignei del duomo di Susans. Dall'80 lavora assieme al marito e a un collaboratore.

La sua giornata comincia presto e finisce anche dopo 10 ore di laboratorio e non pochi impegni di categoria: è membro del con-

«Manca in Carnia una cultura del turismo»

siglio zonale e del direttivo provinciale dell'Unione artigiani e piccole imprese - Confartigianato e commissario del gruppo artigianato artistico provinciale dell'Uapi.

Com'è cambiata la clientela in questi anni? “È diventata più competente - spiega Licia Cimenti -. Ed

è una cosa molto positiva. Uno dei nostri più grandi problemi è fare capire che un lavoro ben fatto spesso richiede qualche ora di lavoro in più. Pagare una cifra più alta di quanto ci si aspettava è garanzia che su quel restauro non si tornerà a intervenire. Per questo una cultura diffusa del

stauratori della domenica”.

Ma quanto è diverso lavorare in montagna? “È più difficile. E costa parecchio. Anche per le forniture. Da tempo si sente l'esigenza di creare qui in Carnia una cultura dell'accoglienza, della promozione turistica in sinergia e condivisione tra cittadini e istituzioni.



mobile e della logica del restauro non può che aumentare la fiducia della nostra clientela nel nostro modo di operare”. Spesso il momento più delicato è quel-

Ma non è facile. La mentalità manca. Eppure sarebbe l'unico modo per riattivare il commercio, l'artigianato, l'occupazione, perché la risorsa del turismo è l'unica che potrà dare alla montagna friulana lo sviluppo di cui ha bisogno. Occorre dunque lavorare su due fronti: la promozione del nostro territorio fuori dei confini regionali e, dall'altra parte, aumentare le occasioni di ricettività perché la gente non lasci questa terra”.

«Fra il restauro e nuove costruzioni»

lo del preventivo. “Ricordo un mobile con strati di vernice che non finivano più - racconta la titolare di “Re dai carui” -; c'erano tredici ridipinture. Per arrivare al legno ci ho messo parecchio ed è chiaro che i preventivi in questi casi sballano”.

Quanto alla concorrenza, Licia Cimenti non teme la presenza di simili attività nella zona. “No, qui sono conosciuta e nel nostro genere siamo unici. Il problema piuttosto è quello del “mercato nero”. A toglierci notevoli fette di clientela sono gli hobbisti, i re-

Profilo d'impresa

“Re dai carui” di Cimenti Licia & C. Snc. Indirizzo: zona artigianale nord, via Torre Picotta 20, Tolmezzo.

Dipendenti: uno. Attività artigianale: restauro di mobili tradizionali e in stile, mobilio lastronato, esecuzione di laccature. Attività commerciale: antiquariato, mobili d'epoca, modernariato.

“Re dai carui” è un connettore di memoria e dialogo per ambienti e spazi abitativi moderni, per un nuovo design, ma soprattutto per una nuova dialettica d'arredo”. Così si presenta la proposta del negozio-laboratorio di Licia Cimenti, che eredita dal padre la passione per il legno, per la sua lavorazione e per il restauro. E anche il nome della sua attività. “Re dai carui” in marilenghe significa re dei tarli, ed era questo il soprannome meritato dal padre di questa artigiana che ha deciso fin da piccola di seguire le orme paterne e di rimanere a lavorare tra l'odore di trucioli, gommalacca e cere.

Il negozio è situato nella zona artigianale di Tolmezzo, ma non è da lì che Licia Cimenti ha cominciato il restyling e il lancio marketing dell'attività.

«La cultura del restauro fa crescere la fiducia del cliente»

Per cercare nuovi mercati piazzando il suo prodotto di nicchia ha creduto invece nella possibilità di sfruttare la rete. Ha reattivato così un suggestivo e fornito catalogo digitale



Il restauro del coro ligneo della chiesa di Santa Maria di Gorto (Ovaro)

Attualità

Soddisfazione di Sergio Zanirato, presidente della Cpa

Imprese artigiane ancora in crescita

Dall'esame dei dati statistici viene evidenziato ancora una volta che il comparto artigianale continua a registrare un andamento positivo con un aumento delle imprese artigiane attive: 15.160 posizioni attive al 31 dicembre 2001 con un saldo positivo di 64 unità rispetto all'anno 2000 (+0,42%), mentre il totale delle ditte attive iscritte al Registro delle Imprese risulta essere in costante diminuzione (al 31 dicembre 2001 risultavano essere

49.212, cioè 329 unità in meno rispetto al 31 dicembre 2000). I dati li annuncia Sergio Zanirato, presidente della Commissione provinciale per l'artigianato di Udine, il quale spiega che "la possibilità di ottenere l'iscrizione all'Albo delle Imprese Artigiane da parte delle società a responsabilità limitata con pluralità di soci, introdotta dalle modifiche alla normativa del settore, ha fatto sì che anche nella nostra provincia le Srl artigiane chiedano l'i-

scrizione all'Albo, iscrizione facoltativa per questa forma giuridica che però permette, anche per realtà medio-piccole come sono spesso quelle artigiane, una netta distinzione fra capitale personale dei soci e capitale sociale".

I dati della Cpa evidenziano anche che sono in costante aumento le imprese artigiane che occupano personale dipendente, pur se si registra un calo sia nei contratti di formazione lavoro sia nell'utilizzo dell'istituto dell'apprendistato. Anche il settore artigianale ha fatto proprio il concetto di flessibilità dell'orario di lavoro: sono infatti in aumento i lavoratori part time. L'aumento della forza lavoro totale occupata nel settore artigiano è determinato dal maggior utilizzo di personale dipendente piuttosto che di collaboratori familiari. Per i collaboratori familiari la fascia d'età dai 21 ai 40 anni è la più numerosa, anche se sono in forte aumento i collaboratori con età compresa fra i 41 e i 60 anni. Le tabelle riassumono efficacemente la situazione del comparto in provincia di Udine.

Al 31 dicembre 2001 le imprese attive iscritte all'Albo delle Imprese Artigiane erano 15.160. Si è registrato un incremento positivo pari allo 0,42%. Al 30 dicembre 2001 le im-

prese artigiane risultano essere il 30,81% delle imprese in attività iscritte al Registro delle Imprese di Udine.

La fascia di età dai 21 a 40 anni si dimostra essere la più numerosa. È da evidenziare che viene confermata la maggior presenza femminile (53,34%) nei rapporti di collaborazione familiare, presenza che diventa determinante nella fascia di età dai 41 ai 60 anni.



Sergio Zanirato

Il totale dei dipendenti a tempo pieno è pari all'88,45%, mentre i dipendenti part-time sono pari all'11,54%. Il totale dipendenti con contratto di formazione lavoro è pari

al 3,41% del totale dipendenti. Continua la diminuzione delle assunzioni con contratti di formazione: si passa dalle 1.048 unità del 2000 alle 673 unità del 2001.

SUDDIVISIONE DEI COLLABORATORI FAMILIARI PER FASCE D'ETÀ AL 31.12.2001

	Uomini	Donne	Totale	
Fino a 20 anni	16	3	19	0,94%
Da 21 a 40 anni	647	417	1.064	52,31%
Da 41 a 60 anni	217	605	822	40,41%
Oltre 60 anni	69	60	129	6,34%
Totale	949	1.085	2.034	100%

IMPRESE ARTIGIANE ISCRITTE AL 31.12.2001 SUDDIVISIONE SECONDO FORMA GIURIDICA

Imprese Attive	31.12.2001
Totale	15.160
Imprese Individuali	11.211
Società in nome collettivo	3287
Società in accomandita semplice	485
Società a responsabilità limitata con unico socio	79
Società a responsabilità limitata con pluralità di soci	37
Società Cooperative a r.l.	37
Separata Sezione consorzi	24

TOTALE FORZA LAVORO OCCUPATA NEL COMPARTO ARTIGIANO

Forza lavoro	Anno 2000	Anno 2001
Titolari	18.388	18.345
Collaboratori	2.075	2.034
<i>Totale iscritti negli Elenchi previdenziali</i>	<i>20.463</i>	<i>20379</i>
Dipendenti	19.630	19.731
Totale forza lavoro	40.093	40.110

L'aumento della forza lavoro totale occupata nel settore artigiano è determinato dal maggior utilizzo di personale dipendente piuttosto che di collaboratori familiari.

SUDDIVISIONE DEI DIPENDENTI DEL SETTORE ARTIGIANO IN FUNZIONE DEL TIPO DI ORARIO SEGUITO (TEMPO PIENO O PART-TIME):

Orario di lavoro	Operai	Impiegati	Apprendisti	Totale
Tempo pieno	12.469	1.368	2.979	16.816
Contratti formazione lavoro - tempo pieno	546	91		637
Totale dipendenti a tempo pieno	13.015	1.459	2.979	17.453
Part time	1.529	713		2.242
Contratti formazione lavoro - part-time	23	13		36
<i>Totale dipendenti</i>				
<i>Part-time</i>	1.552	726		2278
Totale	14.567	2.185	2.979	19.731

La Regione ha recentemente riformato la legislazione in materia di artigianato

Testo Unico, ecco le nuove disposizioni

La nuova normativa regionale in materia di artigianato è finalmente una realtà: la legge regionale 12 del 22 aprile 2002 è stata pubblicata il 26 aprile del 2002 (Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia - Supplemento straordinario n. 7) ed è entrata in vigore il 26 maggio (tranne per le disposizioni dei titoli IV, V e VI che entreranno in vigore il 1 gennaio 2003).

"Per la sua operatività sono necessari diversi regolamenti, però è un'ottima base di lavoro", commenta con soddisfazione il presidente della Commissione provinciale dell'artigianato (Cpa), Ser-

gio Zanirato. "In prima battuta - spiega ancora Zanirato - occorre precisare che le imprese, le società e le società consortili che risultano iscritte all'Albo delle imprese artigiane e alla separata sezione dell'Albo, disciplinati dalla legge regionale 6/1970 e successive modifiche e integrazioni, sono di diritto iscritte all'Albo delle imprese artigiane così come previsto dalla nuova normativa".

La problematica relativa alle società in accomandita semplice aperte con la legge regionale 21/2001, che ha modificato i requisiti minimi indispensabili all'ottenimento dell'iscrizione all'Aia, viene

a trovare un'opportuna composizione: la normativa prevede, infatti, che quelle società in accomandita semplice che non possiedono più i requisiti minimi debbano regolarizzare la loro situazione entro un anno dall'entrata in vigore della legge regionale 12/2002, quindi entro il 26 maggio 2003.

Nel ricordare che l'iscrizione all'Albo delle Imprese Artigiane è condizione sufficiente per la concessione delle agevolazioni e degli incentivi previsti per il settore artigiano, pare più che opportuno evidenziare la previsione di specifiche sanzioni pecuniarie amministrative per tutte quelle imprese che e-

sercitano attività artigianale abusiva (cioè esercitano attività artigianale senza aver presentato domanda di iscrizione all'Albo delle Imprese Artigiane entro 30 giorni dall'inizio dell'attività medesima - sanzione pecuniaria amministrativa da 516,00 a 3.098,00 euro). Sanzioni pecuniarie amministrative sono previste, tra l'altro, anche per quelle imprese artigiane che presentano denunce di modifica e/o di cessazione dell'attività (da 258,00 a 1.291 euro).

Particolarmente interessante è la valorizzazione della figura del maestro artigiano, titolo attribuito dalla Commissione provinciale per l'artigianato

volto a qualificare ulteriormente la specificità delle abilità artigianali anche attraverso l'insegnamento in corsi professionali che creino un necessario collegamento fra mondo della scuola e mondo del lavoro che permetta di non disperdere l'esperienza lavorativa acquisita in particolari nicchie di mercato o che impedisca l'estinzione di antichi mestieri.

Molto ci sarebbe ancora da dire sul nuovo Testo Unico, ma è importante evidenziare come questo strumento legislativo, facilmente integrabile con l'istituto dei regolamenti, tracci le linee guida di un nuovo modo di essere impre-

sa artigiana. L'esercizio professionale di un'attività è, infatti, inteso come presenza in capo all'imprenditore artigiano di un'adeguata preparazione a eseguire un determinato prodotto o prestazione, finalizzato anche a consentire un'adeguata guida dei dipendenti e l'addestramento degli apprendisti.

La figura dell'artigiano non è più, quindi, strettamente collegata a interventi di natura tecnico-manuale nel processo produttivo, ma è caratterizzata, fondamentalmente, da una presenza competente e qualificata alla guida dei collaboratori e dei dipendenti.

Qui Congafi

ARTIGIANATO

Rinnovato il Consiglio di amministrazione - Soddisfatto il presidente Piemonte

L'assemblea approva un bilancio con percentuali di crescita mai viste

I soci del Congafi Artigianato di Udine, dopo l'inaugurazione della sede, sono stati chiamati il 27 maggio a raccolta per un secondo importante appuntamento, quello dell'assemblea ordinaria di approvazione del bilancio consuntivo del 2001 che si è svolto nella sala convegni della Camera di commercio di Udine.

Il documento contabile ha sostanzialmente confermato le previsioni molto positive effettuate nel 2001, tanto che i dati in esso con-

tenuti possono essere giudicati tra i migliori per percentuali di crescita mai fatti registrare nei 22 anni di attività del Consorzio: "Ogni settore dai crediti garantiti ai nuovi servizi d'intervento - ha affermato nella sua relazione Marino Piemonte - ha fatto segnare rilevanti incrementi rispetto all'anno precedente, collocando il consorzio tra i soggetti più dinamici nel comparto dei Congafi regionali. Il momento estremamente positivo è confermato dall'aumento degli

imprenditori artigiani che hanno deciso di associarsi. Lo scorso anno il saldo tra nuovi soci e cancellazioni è stato di 247 unità, quasi il doppio rispetto al 2000. Il numero complessivo degli associati ha perciò raggiunto, nel maggio del 2002, quota 5.385, e il trend positivo è confermato anche per l'anno in corso con l'ingresso, fino a maggio, di 174 nuovi soci. A fronte delle nuove adesioni, crescono di pari passo anche fidi e prestiti garantiti che hanno registrato un balzo

del 24 per cento, passando dai 186 miliardi di lire del 2000 ai 231 del 2001. "Questi risultati di bilancio - ha spiegato Piemonte - consentono alla nostra cooperativa un ottimo livello di autofinanziamento e l'avvio di nuovi investimenti sulla certificazione di qualità e sull'ulteriore miglioramento dei già validi servizi prestatati ai nostri associati".

Un ulteriore dato fornisce la misura dell'ottimo lavoro svolto in questi anni: Piemonte ha infatti sottolineato che le escussioni di garanzia dovute all'insolvenza degli associati sono rimaste a livelli estremamente contenuti, pari allo 0,3 per cento al netto delle garanzie per crediti antiusura, notoriamente ad alto rischio. Una percentuale tanto bassa di insolvenza, a fronte del forte aumento dei crediti garantiti, dimostra che le imprese artigiane friulane considerano ormai il Congafi una figura di supporto essenziale nel ricorso al credito, finalizzato più agli investimenti che alla soluzione delle contingenti situazioni di difficoltà finanziaria. La maggiore attenzione delle imprese artigiane per il ruolo svolto dal Consorzio è poi confermata dal forte aumento del servizio sul leasing che, nel corso del 2001, è quadruplicato passando da 3,5 a 8,4 mi-

liardi di lire.

Le prospettive per l'anno in corso sono altrettanto buone. Grazie anche all'apertura della nuova sede, all'assunzione di nuove figure professionali altamente specializzate nel settore della consulenza alle aziende, ai servizi rivolti alle nuove imprese, all'imprenditoria femminile, alla successione d'impresa e agli sviluppi del progetto "Artigiancassa banca" con l'apertura di un vero e proprio sportello bancario, il Congafi artigianato di Udine intende confermare e anzi migliorare ancora la propria posizione.

Ricordiamo che, per quanto concerne le nuove imprese, il Congafi può garantire fino a un massimo di 77 mila 400 euro elevando in caso di necessità la garanzia fino al 75%. Nel caso delle imprese al femminile, che in provincia di Udine sono ben il 29,78 per cento, la cooperativa agevola il ricorso al credito con tassi particolarmente interessanti.

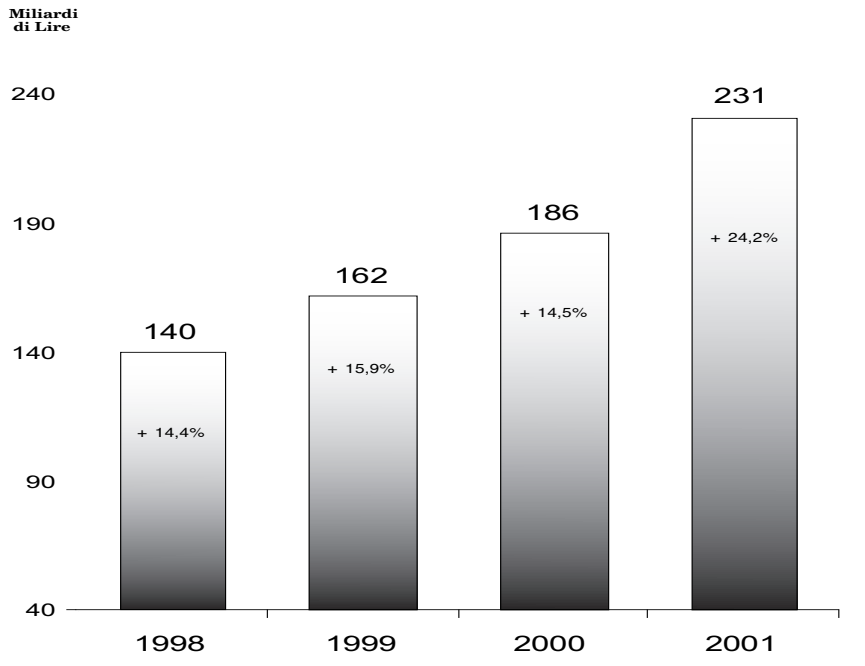
Piemonte, infine, ha richiamato l'attenzione dell'assemblea sui nuovi finanziamenti creati dal Consorzio nel settore delle segherie e sul Patto territoriale per la Bassa friulana: "Nei primi mesi del 2002 abbiamo avviato lo studio su uno specifico intervento a sostegno di quest'iniziativa che giudichiamo in-



Marino Piemonte

teressante. Questo perché siamo da sempre attenti a tutti quegli interventi strutturali che permettono alle aziende di svilupparsi correttamente".

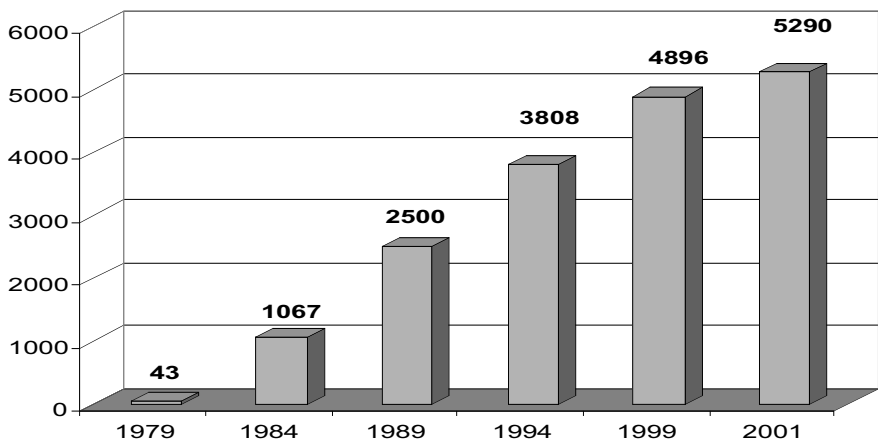
L'assemblea, alla quale hanno presenziato anche il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi e l'assessore regionale Giorgio Venier Romano, oltre ad approvare il bilancio consuntivo ha provveduto al rinnovo delle cariche direttive. Questi i nomi dei componenti del nuovo Consiglio di amministrazione che dovrà poi nominare il presidente: Gianfranco Borghello, Giovanna Cinelli, in rappresentanza della Camera di commercio, Giovanni Di Maria, Silvio Franz, Giovanni Greatti, Luigi Martino, Daniele Nonino, Niveo Paravano, Marino Piemonte, Severino Schiff e Paolo Smrekar, in rappresentanza della Regione.



Il Consiglio ha indicato alla vicepresidenza Luigi Martino

Piemonte rieletto alla presidenza

Soci al 31.12



Il neoeletto Consiglio di amministrazione del Consorzio di garanzia fidi fra le imprese artigiane della provincia di Udine, nella prima riunione avvenuta il 6 giugno, ha con-

fermato alla carica di presidente l'imprenditore buiese Marino Piemonte e vicepresidente Luigi Martino. Il Consiglio, archiviata la pratica delle nomine, ha tracciato gli obiettivi da

raggiungere nell'anno in corso. I consiglieri ne hanno individuati, in particolare, alcuni ritenuti prioritari.

Tra questi, l'ulteriore crescita della base sociale, il mantenimento dell'ottimo

trend di crescita delle garanzie concesse a istituti bancari e società di leasing e infine il continuo sviluppo della consulenza finanziaria. Quest'ultimo servizio sta molto a cuore alla

cooperativa in quanto permette di indirizzare le aziende artigiane verso il finanziamento meno oneroso e più adatto alle loro reali esigenze.

Nel corso della stessa se-

duta, il Consiglio di amministrazione ha inoltre eletto i membri del Comitato di garanzia, organo preposto a concedere le garanzie a favore delle aziende associate. Daniele Nonino, Giovanni Greatti e Giovanni Di Maria sono stati nominati membri effettivi, mentre i supplenti sono Luigi Martino e Severino Schiff.



Il presidente Marino Piemonte con il nuovo Consiglio di Amministrazione

Euro Info Centre News

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

SELL OR BUY

Proposte di collaborazione pervenute all'Euro Info Centre di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

ABBIGLIAMENTO

ARREDO PER LA CASA IN SLOVENIA

Ditta richiede la fornitura di 50.000 strofinacci bianchi in cotone da cucina.
(Rif. 2002.06.01)

PER LA SLOVENIA ABBIGLIAMENTO SPORTIVO

Imprenditore necessita di fornitura tessili e accessori sportivi (scarpe, pantaloni, divise e tute sportive).
(Rif. 2002.06.02)

DALLA LITUANIA OFFRESI ABBIGLIAMENTO FEMMINILE

Società per azioni specializzata nella produzione di abbigliamento femminile (abiti, gonne, camicie, pantaloni, giacche, casacche) offresi per nuovi contatti commerciali. L'azienda con i suoi 160 dipendenti ha una capacità produttiva di 23.000 pezzi/mese.
(Rif. 2002.06.03)

ALTA MODA PER LA CROAZIA

Produttore abbigliamento è interessato a collaborazione con aziende italiane nel campo dell'alta moda.
(Rif.2002.06.04)

AGROALIMENTARE

OFFRONSI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI LITUANI

Società produttrice di prodotti lattiero-caseari propo-

ne collaborazione per trasformazione e distribuzione formaggi.
(Rif. 2002.06.05)

SURGELATI DALLA SLOVACCHIA

Grossista di frutta e verdura surgelata si offre per accordi di collaborazione, distribuzione.
(Rif. 2002.06.06, BRE 200200580)

AMBIENTE

DISTRIBUZIONE BIOFILTRI DELLA GERMANIA

Azienda produttrice di biofiltri per il controllo dell'inquinamento atmosferico (sistema trattamento acque reflue, industrie chimiche, industrie alimentari) ricerca partners per distribuzione propri prodotti.
(Rif. 2002.06.07, BRE 200200139)

EDILIZIA

ARTICOLI IN LEGNO DELLA REPUBBLICA Ceca

Azienda operante nella lavorazione del legno (travi, pavimenti, assi, materiale per tetti, pergolati e lavori di falegnameria) è interessata ad accordi di collaborazione commerciale e distribuzione.
(Rif. 2002.06.08, BRE 200200203)

EUROPALLET DALLA SLOVACCHIA

Produttore di europallets ricerca accordi commerciali.
(Rif. 2002.06.09, BRE 200200554)

DALLA LITUANIA EUROPALLET E LEGNAME

Produttore si dimostra interessato all'esportazione di europallet e tavole per europallet di latifoglie e conifere. Possibilità di trasporto in tutta Europa.
Dimensioni 22/98/1200, 22/143/1200, 22/143/800.
(Rif. 2002.06.10)

MATERIE PLASTICHE

PLASTICHE DI LABORATORIO DELLA DANIMARCA

Azienda produttrice di plastiche per laboratorio (tubi criogenici, tubi Pcr, tubi 50 ml per centrifuga eccetera) sta cercando distributori per promuovere e vendere la propria linea di prodotti.
(Rif. 2002.06.11, BRE 200200775)

VARIE

SLOVENIA - PROPOSTA DI INVESTIMENTO

Società propone possibilità di investimento per attività di ristorazione e hotel.
(Rif. 2002.06.12)

UFFICIO DI RAPPRESENTANZA IN POLONIA

Azienda commerciale settore attrezzature per ufficio, computer, accessori e parti per veicoli a motore si offre per rappresentanze in Polonia.
(Rif. 2002.06.13, BRE 200200692)

INVESTIMENTI IN POLONIA

La Municipalità di Krotoszyn offre proprietà immobiliari per investitori di aree industriali: elettronica, edilizia, trasformazione prodotti a-

gricoli, hotel, settore trasporti e catering, commercio e altri servizi.

La città polacca sta già collaborando con Paesi Bassi, Francia, Germania e Lituania.
(Rif. 2002.06.14, BRE 200102779)

ROMANIA - PROPOSTA DI VENDITA/AFFITTO CAPANNONI

In zona Alba Julia si propone vendita/affitto di complesso immobiliare costituito da 8 capannoni in area recintata per uso industriale/artigian-



nale già provvisti di impianto idrico, energia elettrica.
(Rif. 2002.06.15)

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

EUROAPPALTI

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

GRECIA

ATENE APPARECCHIATURE INFORMATICHE E FORNITURE

Fornitura di apparecchiature informatiche.
Termine per il ricevimento delle offerte: 31.07.2002 (10.30).
Lingua o lingue: greco.

ACHARNES LAVORI DI COSTRUZIONE PER TUBAZIONI DI SCARICO

Appalto di lavori di costruzione per tubazioni di scarico.
Termine per il ricevimento delle offerte: 07.08.2002 (11.00).
Lingua o lingue: greco.

NORVEGIA

JASSEIM MOBILI

Fornitura di beni manufatti, mobili, artigianato, prodotti per uso speciale e materiale corrente affine.
Termine per il ricevimento delle offerte: 01.08.2002 (14.00).
Lingua o lingue: norvegese.

GERMANIA

DORTMUND APPARECCHI DI ILLUMINAZIONE E LAMPADE ELETTRICHE

Fornitura di apparecchi di illuminazione e lampade elettriche. Termine per il ricevimento delle offerte: 08.08.2002.
Lingua o lingue: tedesco.



PFORZHEIM CONTAINER

Fornitura container multimodali.
Termine per il ricevimento delle offerte: 02.08.2002 (11.00).
Lingua o lingue: tedesco.

ROSENHEIM LAVORI IN PIETRA NATURALE

Appalto di lavori di muratura in pietra.
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.08.2002 (11.00).
Lingua o lingue: tedesco.

segue dalla prima pagina

Grazie alla collaborazione di Cciao, Ateneo e Assindustria

Metallurgia, via al master

(Cirm), realtà alla quale aderiscono le 18 Università italiane che comprendono, al loro interno l'area metallurgica e che è stato consultato fin dalle fasi iniziali del progetto.

“L'idea di potenziare le opportunità di specializzazione offerte dal corso di laurea in ingegneria meccanica e di realizzare un vero e proprio laboratorio, dove le esigenze di ricerca delle imprese possono incontrarsi con l'attività didattica dell'ateneo - ha spiegato il presidente della Cciao Enrico Bertossi - ha trovato una immediata risposta positiva da parte del rettore Honnell e del Consorzio Universitario, particolarmente interessato a rafforza-



re il legame con le imprese. Come Camera di commercio, dunque, siamo particolarmente soddisfatti di aver potuto rappresentare, ancora una volta, il trait d'union fra le esigenze del mondo produttivo e le conoscenze che l'Ateneo udinese è in grado di offrire alle aziende del terri-

torio”. Finanziato, per quanto concerne la Camera di commercio, con i proventi del Fondo benzina, il laboratorio sarà ospitato nei locali dell'Università e, nella fase iniziale disporrà di un docente e di un ricercatore che seguiranno i primi progetti di analisi e ricerca.

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 maggio 2002.

- Decisione n. 2/2002 del Consiglio di Associazione UE-Slovenia del 25 gennaio 2002 che adotta le modalità e le condizioni per la partecipazione della Repubblica di Slovenia ai programmi comunitari.

(Guce L 115 del 1 maggio 2002);

- Regolamento n. 792/2002 del Consiglio del 7 maggio 2002 che modifica temporaneamente il regolamento (Cee) n. 218/92 concernente la cooperazione amministrativa nel settore delle imposte indirette (Iva) con riferimento a delle misure aggiuntive in materia di commercio elettronico.

(Guce L 128 del 15 maggio 2002);

- Direttiva 2002/40/CE della Commissione dell'8 maggio 2002 che stabilisce le modalità di applicazione della di-

rettiva 92/75/Cee del Consiglio per quanto riguarda l'etichettatura indicante il consumo di energia dei forni elettrici per uso domestico.

(Guce L 128 del 15 maggio 2002);

- Decisione del Consiglio del 3 maggio 2002 relativa alla concessione da parte delle autorità della Repubblica italiana di un aiuto a favore delle imprese che effettuano trasporti stradali.

(Guce L 131 del 16 maggio 2002);

- Invito a presentare proposte per il secondo programma di sostegno alle imprese (Business Support Programme - 2.Bsp-2) istituito dalla Commissione europea.

(Guce C 117 del 18 maggio 2002);

- Invito a presentare proposte (direzione generale Istruzione e cultura) nel quadro della seconda fase del programma “Leonardo da Vinci” (LdV-II) - (Eac/15/02).

(Guce C 117 del 18 maggio 2002).

- Regolamento (CE) n.880/2002 del Consiglio del 27 maggio 2002 che modifi-

ca il regolamento (CE) n. 1334/2000 che istituisce un regime comunitario di controllo delle esportazioni di prodotti e tecnologie a duplice uso.

(Guce L 139 del 29 maggio 2002);

- Decisione n.2/2002 del Consiglio di associazione UE - Repubblica Ceca del 27 marzo 2002 che adotta le modalità e le condizioni generali per la partecipazione della Repubblica ceca ai programmi comunitari.

(Guce L 140 del 30 maggio 2002);

- Regolamento (CE) n. 893/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 maggio 2002 che modifica il regolamento (CE) n. 685/2001 al fine di prevedere la ripartizione tra gli Stati membri delle autorizzazioni ricevute nell'ambito dell'accordo tra la Comunità europea e la Romania che istituisce talune condizioni relative al trasporto delle merci su strada e alla promozione del trasporto combinato.

(Guce L 142 del 31 maggio 2002).

Università

Un Centro interuniversitario studierà la condizione giovanile

Fra l'ateneo friulano e la scuola dialogo sempre più proficuo

L'Università del Friuli è da tempo attenta a un rapporto con la scuola basato sulla collaborazione e sullo scambio. Sin dall'anno scorso ha predisposto una convenzione quadro che si fonda su diverse linee, tra le quali il tirocinio nelle scuole, l'orientamento per gli studenti, lo sviluppo di progetti di sperimentazione didattica. Per rendere ancora più incisiva l'azione di raccordo, l'Ateneo udinese è stato il primo e l'unico in Italia a decidere di istituzionalizzare i rapporti con la scuola, anticipando quanto previsto dall'articolo 7 del progetto di riforma degli ordinamenti scolastici presentato dal ministro Mo-



ratti. È stata così istituita una Commissione di raccordo Università Scuola (Crus), presieduta da Marris Michelini, delegata del rettore per l'Innovazione didattica, composta dai pre-

sidi delle Facoltà dell'Ateneo e dai dirigenti scolastici di numerose scuole di Udine e provincia e che si avvale dell'apporto del Centro interdipartimentale per la ricerca didattica e del

Centro orientamento e tutorato.

Non solo. L'Ateneo di Udine è anche uno degli 8 in Italia, assieme a Catania, L'Aquila, Lecce, Modena, Pavia, Siena e Torino, a far parte del Centro interuniversitario "Geo", la struttura che studierà la condizione giovanile e l'organizzazione delle istituzioni educative e dell'orientamento. Per conoscere i mutamenti delle istituzioni educative e dei processi di orientamento è stato predisposto un fitto calendario di incontri in tutta Italia in vista del convegno internazionale previsto per il 2003. Nel secondo seminario della serie, che si è svolto a Udine, è stata

scandagliata l'immagine che il mondo della scuola possiede del sistema universitario attraverso l'indagine "L'idea dell'Università nel Terzo millennio", promossa da "Geo", l'Università di Udine, la direzione regionale per l'Istruzione e il liceo scientifico "Marinelli", in collaborazione con altre scuole della regione.

Dai 3.500 questionari distribuiti a insegnanti e studenti delle classi terminali di alcune scuole superiori di Udine, Pordenone e Gorizia, è emerso che, secondo il 42,3% degli intervistati, la più importante funzione dell'Università è dare una formazione superiore finalizzata a una

preparazione il più completa possibile, mentre per il 46,5% la finalità principale nel progettare i corsi di studio universitari è formare una preparazione completa nel campo a cui si riferisce il titolo di studio rilasciato. È necessario, inoltre, mettere in atto iniziative didattiche comuni al mondo della scuola (per il 37,4%) e diffondere informazioni sulla didattica universitaria (per il 24,3%). Quanto al discorso dell'autonomia, secondo il 47,6% è lo Stato ad assegnare all'ateneo il compito principale della didattica, ma la stessa Università rimane autonoma nel determinare la propria ricerca.

Presentato il corso triennale alla presenza del Rettore

Arriva l'educatore professionale a Scienze della formazione

Operatori sanitari in grado di attuare specifici progetti educativi e riabilitativi, nell'ambito di un progetto terapeutico elaborato da un'équipe multidisciplinare, in un contesto di partecipazione e recupero alla vita quotidiana, curando il positivo inserimento o reinserimento psico-sociale dei soggetti in difficoltà. Operatori che svolgono con titolarità e autonomia professionale attività dirette alla prevenzione, alla cura e alla riabilitazione. Sarà questo il profilo dei laureati in Educatore professiona-

le, il nuovo corso di laurea triennale istituito congiuntamente dalle facoltà di Medicina e Chirurgia e di Scienze della formazione dell'università di Udine, presentato a palazzo Florio alla presenza del rettore dell'Ateneo, Furio Honsell. Per consentire l'attivazione del corso di laurea già a partire dall'anno accademico 2002-2003, secondo gli auspici dell'ateneo udinese, sarà ora necessario poter contare su finanziamenti da parte degli enti locali.

I laureati saranno in grado di programmare, ge-

stire e verificare interventi educativi mirati al recupero e allo sviluppo delle potenzialità dei soggetti in difficoltà per il raggiungimento di livelli sempre più avanzati di autonomia. Sarà loro compito anche contribuire a promuovere e organizzare strutture e risorse sociali e sanitarie e programmare le attività professionali all'interno dei servizi socio-sanitari e delle strutture socio-sanitari riabilitative e socio-educative, sia pubbliche sia private, in modo coordinato e integrato con altre figure professionali presenti nelle

strutture, con il coinvolgimento diretto dei soggetti interessati e delle loro famiglie. L'educatore professionale opererà anche nelle famiglie e nel contesto sociale dei pazienti, allo scopo di favorire il reinserimento nella comunità.

Il corso di laurea fornirà un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire sia la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici sui quali si focalizza il loro intervento riabilitativo e terapeutico, sia la massima collabora-



zione con il medico e con gli altri laureati dell'area tecnico-sanitaria. I laureati avranno una formazione teorica e pratica, con competenze anche comportamentali, acquisita nel contesto lavorativo specifico, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie com-

petenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro. Almeno il 50% dell'impegno orario complessivo sarà riservato allo studio o ad altre attività formative di tipo individuale, con possibilità di singole attività formative a elevato contenuto sperimentale o pratico.



Giuliana Pozzo alla cerimonia di consegna

Nuove possibilità per il trattamento dei tumori del fegato e per la ricerca nel campo dei trapianti che il Policlinico universitario sta portando avanti con successo. Grazie alla donazione di due fondamentali macchinari da parte dell'Associazione Udinese per la vita all'équipe del pro-

fessor Fabrizio Bresadola, direttore della clinica di Chirurgia generale del Policlinico universitario, che si è distinta recentemente per alcune brillanti operazioni di trapianto di fegato, la ricerca in questo campo potrà fare un notevole balzo in avanti. Le donazioni dell'Associazione Udinese per la

La donazione dell'Associazione Udinese per la vita

Trapianti di fegato, balzo in avanti per la ricerca del Policlinico

vita al Policlinico sono ormai un appuntamento che si rinnova ogni anno dal 1998 a oggi per un impegno finanziario complessivo pari a 228 milioni 426,190 euro fra apparecchiature chirurgiche e borse di studio.

Giuliana Pozzo ha donato al Policlinico un apparecchio di radiofrequenza intraoperatoria, ossia utilizzabile durante l'intervento chirurgico, che permette di curare il fegato colpito da tumore senza asportarlo. Serve per distruggere le cellule neoplastiche del fegato,

nel caso in cui non sia possibile asportarle chirurgicamente, e funziona in base a un meccanismo che sfrutta gli impulsi termici per bruciare la lesione tumorale. Il macchinario, del valore di 11 mila 760 euro, sarà utilissimo per migliorare e implementare le tecniche di trattamento dei tumori del fegato e per continuare a sviluppare le linee di ricerca nel campo dei trapianti e delle terapie cellulari del fegato.

La seconda apparecchiatura donata dall'Associazione, invece, farà

un balzo in avanti nello sviluppo delle linee di ricerca nel campo dei trapianti e delle terapie cellulari del fegato. Si tratta di un congelatore a -80 gradi, del valore di 10 mila 597,69 euro, che serve per conservare per lunghi periodi di tempo il materiale biologico a uso clinico ed è utile soprattutto per la ricerca. All'interno di un congelatore di questo tipo, per esempio, è possibile conservare le cellule isolate del fegato della Banca di epatociti umani, il laboratorio unico in Italia (nato d'intesa tra la

cattedra di Clinica chirurgica del dipartimento di Scienze chirurgiche, diretta dal professor Bresadola, dell'Università di Udine, e il Centro di Ricerca e sviluppo per le Terapie cellulari, diretto dal professor Annibale Donini, dell'Università di Ferrara) dove si conservano e si studiano le cellule del fegato che potranno essere utilizzate, come primo passo, nella tecnica del fegato bioartificiale (dialisi epatica che mantiene il paziente in attesa di trapianto) e del trapianto di cellule del fegato.

Speciale Friuli/New York

Si è chiuso il Mese della Cucina friulana nella Grande Mela

Un grande successo l'iniziativa Friuli/New York

a cura di Omar Londero

È tempo di bilancio per "Friuli/NY" (*a celebration of the glorious foods and wines of Friuli, Italy*), la manifestazione organizzata dalla Camera di commercio di Udine che si è svolta dal 5 marzo al 5 aprile scorso nella Grande Mela,

tema realizzate sulla base di un menu friulano (per esempio al San Domenico del grande amico del Friuli Tony May, che ha ospitato anche la cena inaugurale il 5 marzo), sono stati organizzati degustazioni, assaggi, presentazioni di singoli prodotti.

tura poco noti ai friulani stessi, provenienti dalla Latteria di Cividale.

Venti i produttori friulani coinvolti, che per tramite dei loro importatori hanno messo in atto la strategia a loro più congeniale, concordandola direttamente con i locali par-

promozione del comparto agroalimentare) e la Fern Berman Communications, una delle maggiori società di comunicazione newyorkesi nel settore della ristorazione e dell'agroalimentare.

Negli ultimi 20 anni, i gusti culinari degli americani sono cambiati radicalmente: viaggia più gente, gli scaffali dei supermercati offrono una gamma internazionale di cibi e prodotti freschi, i cuochi di

«La grande collaborazione di Fred Plotkin»

casa sperimentano gusti e tecniche appresi da libri e televisione. Gli americani sono diventati più amanti dell'avventura e più esigenti su quello che mangiano.

Fern Berman si è trovata al crocevia di questo viaggio culinario ed è oggi diventata una degli osservatori più eminenti di tendenze culinarie. Ha attirato l'attenzione dei media su chef che sono poi diventati delle celebrità. Ha introdotto ristoranti a critici di cucina. Ha lanciato libri di cucina diventati dei classici e che hanno vinto diversi premi, e programmi televisivi che hanno insegnato i migliori modi di cucinare.

Altra chiave del successo della manifestazione: Fred Plotkin, che si è rivelato un vero e proprio testimonial dell'iniziativa.



L'interno dell'Enoteca "Union Square Wine & Spirits"...



... e l'esterno dello stesso locale

un mese di prodotti enogastronomici friulani proposti all'attenzione dei cittadini di New York.

Ed è un bilancio più che positivo quello che fa il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi che ricorda che l'evento: ha coinvolto ventitré esercizi (ristoranti, enoteche, negozi di specialità e wine shops, riportati a parte), selezionati fra i più prestigiosi, conosciuti e frequentati della città. In ognuno di questi ritrovi si sono susseguiti tantissimi piccoli eventi: oltre alle cene a

Uno su tutti, al ristorante "Il Buco" si sono potuti trovare per tutto l'arco del mese il prosciutto di San Daniele nel piatto

«Coinvolti 23 locali newyorkesi e 20 produttori friulani»

dei salumi e i formaggi friulani nel carrello dei formaggi. Di questi ultimi, alcuni erano addirittura

tecipanti. Tredici i produttori di vino: le aziende agricole Bandut, Di Leonardo, Dorigo, Fantinel, Filiputti, La Roncaia, Le Vigne di Zamò, Rocca Bernarda, Ronco delle Betulle, Scubla, Fratelli Pighin, Valchiarò e Collarini. Sei i produttori del prosciutto di San Daniele: Fiorucci, Principe, Sandanielese, Levoni, Brendolan e Leoncini.

La regia della manifestazione è stata curata in stretta collaborazione tra la Camera di commercio (nella persona di Bepi Pucciarelli, responsabile della

Ha piacevolmente sorpreso il vice-presidente dell'ente camerale Claudio Ferri, presente allo "start" della manifestazione, che lo ha visto all'Enoteca Union Square Wines & Spirits, nell'omonima piazza centrale, condurre una degustazione di vini e formaggi friulani, fornendo a un pubblico attento anche indicazioni e nozioni geografiche sul Friuli.

Molto graditi dai ristoranti coinvolti, dal personale e dal pubblico i gadgets realizzati per Friuli/New York. È

stato entusiasmante vedere i camerieri indossare i grembiuli con il logo della Statua della Libertà e il pubblico in fila per acquistare le bottiglie di vino con la maglietta in omaggio (una simpatica iniziativa di qualche enoteca). E per tutti le spille della manifestazione appiccicate all'occhiello. Gadget meno frivolo, la Guida Vacanze del Friuli in edizione inglese è stata molto apprezzata: più di qualche ospite americano la utilizzerà presto per un viaggio in terra friulana.

I locali partecipanti

Nella categoria ristoranti figuravano:

ENOTECA
143 East 27th Street New York, NY 10016
FELIDIA
243 East 58th Street New York, NY 10022
I TRULLI
122 East 27th Street New York, NY 10016
IL BUCO
LA LOCANDA
737 Ninth Avenue New York, NY 10019
LE ZIE
172 Seventh Avenue New York, NY 10011
MARCH
405 East 58th Street New York, NY 10022
MORRELL WINE BAR & CAFÉ
14 West 49th Street (1 Rockefeller Plaza) New York, NY 10020
OSTERIA DEL CIRCO
120 West 55th Street New York, NY 10019
OUEST
2315 Broadway New York, NY 10024
PAOLA'S
245 East 84th Street New York, NY 10028
SAN DOMENICO
240 Central Park South New York, NY 10019

UNION SQUARE CAFÉ
21 East 16th Street New York, NY 10003

Fra le enoteche hanno partecipato:

BEST CELLARS
1291 Lexington Avenue New York, NY 10028
ITALIAN WINE MERCHANTS
108 East 16th Street New York, NY 10003
UNION SQUARE WINES & SPIRITS
33 Union Square West, New York, NY 1003
VINO 143 East 27th Street New York, NY 10016

Fra i negozi di specialità alimentari c'erano:

AGATA & VALENTINA
1505 First Avenue New York, NY 10021
BALDUCCI'S
424 Avenue of the Americas New York, NY 10011
DEAN & DELUCA
560 Broadway New York, NY 10012
FAIRWAY MARKET
2127 Broadway New York, NY 10023
MURRAY'S CHEESE SHOP
257 Bleecker Street New York, NY 10014
TULLER PREMIUM FOODS
199 Court Street Brooklyn, NY 11201



Friuli/New York in primo piano all'"Osteria del Circo"

Speciale Friuli/New York

Raffigura la statua della Libertà cinta da una corona di grappoli

Ideato da Louise Fili il marchio della manifestazione

“Il Mese della Cucina friulana” è un progetto che la Camera di commercio ha ideato e condotto con grande passione. Nelle fasi organizzative si è ravvisata la necessità di visualizzare in un logo l'amicizia che intercorre fra il Friuli e la Grande Mela, rapportandola ai simboli che ne rappresentano l'identità con in grande evidenza i prodotti agroalimentari ed enogastronomici.

Per trasportare questi concetti in un marchio, gli uffici camerale si sono affidati a Louise Fili, ideatrice di loghi e scrittrice specializzata in ambito enogastronomico con radici i-

taliane (parla correttamente la lingua dei suoi avi). La Camera di commercio ha scelto, fra i bozzetti presentati, la statua della Libertà cinta da una corona di grappoli d'uva, perché rappresenta uno dei simboli di New York e il prodotto che gli americani associano con più facilità al nome “Friuli”: il vino.

Oltre a essere riportato sui gadget distribuiti in occasione di Friuli/NY, il logo era anche riprodotto sul riconoscimento che il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi ha consegnato al comandante del XXXI Fighter Wing dell'aeroporto di Aviano, Donald J. Hoffman, in oc-

casione della quarantunesima premiazione del Lavoro e del progresso economico lo scorso 3 maggio, e che è stato donato pure al giornalista americano Fred Plotkin.

La Louise Fili Ltd, fondata nel 1989, è specializzata in grafica per loghi, ristoranti, libri e copertine di libri, e si occupa anche di packaging. Louise Fili è stata senior designer per la Herb Lubalin dal 1976 al 1978, art director della casa editrice Pantheon Books dal 1978 al 1989: dalla sua penna sono nate più di 2.000 copertine di libri.

È stata insignita di diversi premi nei maggiori

concorsi di grafica, incluse le medaglie d'oro e d'argento del New York Art Directors Club e di The Society of Illustrators, e il Premio Grafico della Fiera del Libro di Bologna. Fino a oggi ha ricevuto tre nomination al prestigioso James Beard Award, il premio più atteso dal comparto alimentare americano e internazionale.

Fili ha insegnato ed è stata lettrice di disegno grafico e tipografia. I suoi lavori sono conservati nelle collezioni permanenti della Library of Congress, nel Cooper Hewitt Museum e nel Musée des Arts Décoratifs. Si è aggiudicata una borsa di studio di grafica



artistica per studiare i lavori

di W.A. Dwiggins ed è co-autore, assieme a Steven Heller, di Italian Art Deco, Dutch Moderne, Streamline, French Mo-

dern, British Modern, Deco Type, German Modern, Deco España, Typology, Belles Lettres e Cover Story, pubblicati da Chronicle Books.

Da Venezia partenze non-stop giornaliera

New York ancora più vicina grazie a Delta Air Lines

Fondamentale, nella riuscita della manifestazione Friuli/NY, è stata la collaborazione della compagnia area americana Delta, leader sulle rotte transatlantiche e la seconda compagnia al mondo per passeggeri trasportati. Delta offre più di 5.581 voli ogni giorno per 410 città in 72 Paesi con Delta, Delta Express, Delta Shuttle, le compagnie di Delta Connection e i partner internazionali. Delta è uno dei co-fondatori dell'alleanza globale SkyTeam. Proprio sulla tratta Venezia-New York, Delta Air Lines ha inaugurato il 10 maggio 2000 il volo non-stop giornaliero per New York (JFK) (partenza da Venezia alle 12.30, arrivo

alle 15.30; rientro da New York alle 20.10 e arrivo a Venezia alle 10.30+1).

Il volo è operato con B-767-300 configurato in due classi di servizio: Economy e Businesselite. Il pluripremiato servizio Businesselite, introdotto da Delta sui voli internazionali, offre sul B-767-300 48 posti in classe business con una distanza fra i sedili di 152 cm, una reclinabilità di 160 gradi e una disposizione 2x2x2 che significa non avere sedili centrali.

In occasione della stagione estiva, Delta ha lanciato una promozione che consente di volare negli Stati Uniti in Businesselite con tariffe particolarmente scontate. (New York € 1.727; Los Angeles-San



Francisco € 1.939; Orlando € 1.827.

La promozione è valida per partenze dall'Italia con destinazione Stati Uniti. La tariffa (tasse escluse) deve essere prenotata e acquistata almeno 14 giorni prima della partenza e consente una permanenza minima di 7 giorni e massima di un mese. È possibile fare uno stop-over gra-

tuito (a New York, Cincinnati o Atlanta) e il viaggio deve essere completato entro il 10 settembre 2002. Per informazioni e prenotazioni contattare il numero verde 800 477999.

Delta Air Lines è davvero specializzata su questa tratta, come evidenzia Camillo Bozzolo, direttore commerciale Italia, che ci informa sui dati di traffico del volo per l'anno che si conclude ad aprile 2002: “Il numero totale di voli operati è di ben 591 per un totale passeggeri trasportati di 79.410 unità (15.885 in classe business e 63.525 in economy) per un totale 111.495 posti. Il volo da Venezia sarà giornaliero fino al mese di ottobre; per i mesi invernali è prevista

una riduzione delle frequenze. Rispetto allo scorso anno, ci saranno comunque 2 frequenze in più per un totale di 5 voli la settimana. Gli operativi sono stati stabiliti in modo da soddisfare anche le esigenze degli sciatori statunitensi che volano su Venezia per le settimane bianche. Lo scorso anno non era stato possibile gestire questo traffico in quanto non era previsto il volo del sabato”.

“L'aeroporto di Venezia è la massima espressione del funzionamento dell'alleanza SkyTeam, il nostro obiettivo è di offrire, assieme ai nostri partner, il maggior numero di destinazioni da Venezia. Il volo non-stop da Venezia non è im-

portante solo per Delta, ma offre grandi opportunità anche al nostro partner Alitalia. Anche altri partner dell'alleanza come Air France e Csa hanno aumentato frequenze e destinazioni da Venezia”.

Dopo l'11 settembre il traffico statunitense su Venezia ha avuto un crollo dato il carattere turistico della destinazione. “Anche se abbiamo cercato di contenere la riduzione delle frequenze - spiega Bozzolo -, in febbraio e marzo siamo stati costretti a limitarle a 3. Fortunatamente il traffico business da Venezia si è ripreso più velocemente rispetto ad altre destinazioni italiane”. Per ulteriori informazioni il sito di Delta è www.delta.com.

Nuovo terminal e interessanti collegamenti - In breve pronta la nuova aerostazione

L'aeroporto di Venezia testa di ponte tra Friuli e NY

Novità all'aerostazione di Venezia, che costituisce un saldo punto d'appoggio per il Friuli verso numerose destinazioni internazionali e New York in particolare. Stanno, infatti, procedendo i lavori per la realizzazione della nuova aerostazione, un'opera importante il cui costo complessivo si aggira intorno a 110 milioni di euro. Progettata per 6,5 milioni di passeggeri con una superficie di circa 60.000 mq, la nuova aerostazione sarà dotata dei più moder-

ni apparati tecnologici per la gestione e la comunicazione dati, di



sistemi di sicurezza all'avanguardia e di spazi commerciali adeguati

ai volumi di traffico. I banchi check-in saranno 60, a fronte dei 36 at-

tuali. Un avanzato sistema di smistamento bagagli lungo com-

pletivamente 3.000 metri permetterà la distribuzione automatica delle valigie in arrivo e in partenza attraverso l'uso di lettori ottici.

Agli arrivi, in particolare, sono previsti 5 nastri di distribuzione bagagli che consentiranno lo smistamento di un numero molto elevato di valigie (i 2 nastri più grandi possono gestire ciascuno contemporaneamente i bagagli caricati su due jumbo). Alle partenze, gli imbarchi avverranno attraverso 6 ponti-

telescopici a contatto diretto con l'aeromobile o, in alternativa, con pullman passeggeri per il raggiungimento degli aeromobili nei parcheggi più remoti. Anche i parcheggi aeromobili saranno incrementati con la realizzazione di 10 nuovi parcheggi che saranno attivati contestualmente all'apertura della nuova aerostazione, portando così a 38 il numero complessivo (a fronte degli attuali 28).

L'apertura della nuova aerostazione

potrà avvenire, come previsto, entro il prossimo mese di giugno. Nel frattempo, sono già stati ultimati il nuovo hangar per il ricovero aeromobili e il nuovo cargo building. In particolare quest'ultimo, già operativo dallo scorso 28 gennaio, è stato recentemente inaugurato. Il fabbricato si compone di 2.866 mq destinati alla merce in importazione ed esportazione, 235 mq con magazzini utilizzati dagli spedizionieri, 500 mq per lo stoccaggio delle merci speciali.

Donne Imprenditrici

Storia di Sabrina Baracetti, anima e motore del Cec

Udine ombelico del mondo con il Far East Festival

di Raffaella Mestroni

È un concentrato di energia Sabrina Baracetti, 35 anni racchiusi in un fisico minuto e dissimulati da uno sguardo vispo e intenso che sottolinea, fulmineo, le affermazioni di amore appassionato per un'arte, il cinema, al quale dedica tutto il suo tempo. Non fa l'attrice, e nemmeno la regista, Sabrina Baracetti, ma presiede il Centro Espressioni Cinematografiche di Udine, una realtà nata quasi in sordina nel 1973 e diventata un punto di riferimento internazionale per i cinefili di tutto il mondo grazie a una manifestazione, il Far East Festival, che nell'edizione di quest'anno ha "catturato" 45 mila spettatori, oltre a una marea di critici, giornalisti e registi provenienti da tutto il mondo.

"Un evento importante - afferma soddisfatta - che riusciamo a realizzare con un budget veramente ridotto al minimo (non più di 400 mila euro) e grazie al lavoro di tantissimi volontari. La manifestazione, attualmente, si sviluppa su 9 giornate e propone una settantina di titoli selezionati nel mare magnum del cinema d'autore ma anche commerciale prodotto nel



Sabrina Baracetti in compagnia del regista cinese Huo Jianqi e dell'attore cinese Pan Yueming

Far East".

Vero fiore all'occhiello del Cec, "Far East" rappresenta l'evoluzione del Festival che il Centro ha ideato 16 anni fa, come momento clou dell'attività annuale.

"Da Udine Incontri, rassegna pensata per approfondire il cinema internazionale, la manifestazione negli anni ha subito una nutrita serie di evoluzioni che hanno preso in considerazione il cinema italiano degli anni '50 e il western europeo per arrivare poi alle produzioni asiatiche. Devo dire che è stata una felice intuizione, perché, partendo dalla considerazione che del cinema asiatico in Italia esisteva una nutrita bibliografia, ma una scarsissima presenza di pellicole, siamo

arrivati alla decisione di seguire questo filone e di porlo. Una scommessa che si è rivelata vincente e la manifestazione, negli anni è sempre cresciuta".

Il primo passo è stato quello di andare alla scoperta della produzione asiatica sul posto. Un'avventura affascinante e non facile che oltre alla ricerca del "cinema di genere" ha impegnato il Cec anche sul versante dei contatti con gli attori, i registi e i produttori, stupiti, all'inizio di tanto interesse da parte di una realtà italiana.

La svolta vera e propria, però, è avvenuta nel 1995, anno in cui il Cec ha deciso di investire tutte le sue risorse per concretizzare definitivamente il progetto.

"È stato un vero salto nel buio - ammette Sabrina Baracetti - ma devo dire che gli enti pubblici locali, con i quali abbiamo sempre avuto un ottimo rapporto, ci hanno sostenuto anche in questa occasione". Determinante anche il contributo di nomi famosi nel mondo della critica e della filmografia nazionale e internazionale, da Lorenzo Codelli di Trieste, fra i fondatori della rassegna del Cinema Muto fino a Darek Elley, critico di fama mondiale e firme tra le più seguite di Variety, la rivista internazionale più famosa nel settore.

Ma Cec non significa solo Far East Film. L'attività del centro, che fin dall'esordio è partito sotto i migliori auspici ("Udine negli anni '70 era considerata una delle piazze più forti d'Italia per quanto riguarda il numero degli spettatori), si sviluppa su molteplici versanti, grazie alla squadra molto affiatata che lo guida. "Oltre a gestire la sala cinematografica di via Cernaia - chiarisce la presidente Baracetti - stiamo cercando di potenziare i servizi, dalla biblioteca alla catalogazione, fino alla promozione e diffusione del mezzo cinematografico, come strumento didattico per le scuole e formativo per il corpo docente".

Quattro dipendenti fissi, una quindicina a contratto e altrettanti per gestire la sala di proiezione, 5 mila associati e un "parco spettatori" che ha raggiunto le 65 mila presenze, il Cec, da piccola associazione a base quasi completamente volontaria, ha da tempo avviato un processo di trasformazione in una vera e propria piccola impresa.

"Si è trattato di un'evoluzione naturale - precisa Baracetti - dettata dalle mutate condizioni di mercato, alle quali abbiamo sem-

pre cercato di adeguarci tempestivamente. Per gestire al meglio anche la parte amministrativa, ad esempio, che richiede una quantità di lavoro impressionante, abbiamo utilizzato le competenze di un ingegnere gestionale che ha creato sistemi di software su misura per le nostre esigenze".

"Anche sul versante della tecnologia, abbiamo investito parecchio - prosegue Sabrina Baracetti - e adesso disponiamo di 6 macchine da proiezione stabili che usiamo nelle arene cinematografiche, più una serie di unità mobili che installiamo sui furgoni con i quali ci spostiamo di paese in paese, durante l'estate, per le proiezioni nelle piazze". Quella del cinema all'aperto è un chiodo fisso di Sabrina Baracetti "perché oggi, in tantissimi paesi del Friuli Venezia Giulia, rappresenta, oltre che un momento culturale, un'occasione di aggregazione praticamente unica per la gente". Da fine giugno a fine agosto, oltre 30 piazze sono coperte dal Cec che propone 130 proiezioni, a cui si affianca il programma estivo sviluppato a Udine, nei Giardini del Torso.

Non mancano, ovviamente, numerosi progetti per il futuro. Il vero e proprio "sogno", inseguito da anni, però, rimane quello di poter gestire la nuova struttura che sorgerà, a Udine, in via Asquini, nei locali dell'ex Gil, la cui ristrutturazione, già approvata dal Comune dovrebbe partire entro breve.

Sarà una vera e propria cittadella del cinema, con tre sale da 330, 90 e 60 posti. Non appena ultimati i lavori di restauro, il Comune bandirà la gara per la gestione, che il Cec spera di aggiudicarsi, forte dell'esperienza accumulata in tanti anni di lavoro e delle



Nanni Moretti al Ferroviario

competenze che può mettere in campo.

È anche una "fucina" di nuovi mestieri il Cec, che "forma" professionalità sempre più richieste dal mercato. "Sono sempre più numerosi, infatti - spiega Sabrina Baracetti - i ragazzi che, animati dalla passione per il cinema si avvicinano al nostro centro come volontari e poi scelgono di specializzarsi come operatori, mediatori culturali, assistenti di produzione. Soprattutto durante la rassegna del Far East Film, poi, ospitano molti stagisti, provenienti dalle facoltà di lingue o dal Dams di Bologna che hanno così l'occasione di provare sul campo le conoscenze teoriche acquisite".

Uno dei pochi rammarchi di questa giovane e intraprendente donna, è quello di non essere riuscita, fino ad ora, a coinvolgere gli sponsor privati. "Forse non siamo stati sufficientemente convincenti - ammette - oppure, più semplicemente, gli imprenditori di casa nostra non ritengono che sostenere manifestazioni cinematografiche rappresenti un investimento interessante dal punto di vista dell'immagine, fattostà che, a differenza di quanto avviene altrove, in Friuli Venezia Giulia le imprese non sono attratte dal cinema".



Scenografia esterna del Teatro Nuovo Giovanni da Udine durante la recente edizione del Far East Film Festival - creata dallo scenografo Federico Cautero

Manganaro presidente, De Sabbata vice presidente

Imprenditoria femminile, nuovo Comitato

Si è insediato lo scorso 21 maggio il nuovo Comitato per la promozione dell'imprenditorialità femminile della Camera di commercio di Udine.

Nato l'8 marzo del 2000 a seguito dell'applicazione del Protocollo d'intesa siglato da UnionCamere e dal ministero dell'Industria (ora ministero delle Attività produttive), il Comitato ha funzioni con-

sultive nei confronti della Giunta camerale allo scopo di individuare delle azioni e degli interventi che favoriscano e rafforzino l'iniziativa imprenditoriale femminile.

Il nuovo Comitato, nominato dalla Giunta della Camera di commercio sulla base delle segnalazioni pervenute dalle associazioni di categoria, è composto da Lina Colaone in rappresentanza dell'Ascom; Gian-

na De Sabbata in rappresentanza dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato; Cristina Fanciullacci in rappresentanza della Cgil Cisl Uil del comprensorio udinese e della Bassa friulana; Christiane Ermacora Manganaro in rappresentanza dell'Api; Franca Maieron Tambato in rappresentanza del Soroptimist International d'Italia; Loreta Nascivera in rappresentanza

della Coldiretti; Cristina Papparotto in rappresentanza dell'Associazione Industriali; Mirva Midolini in rappresentanza dell'Aida.

Il nuovo comitato ha eletto alla presidenza Christiane Ermacora Manganaro in rappresentanza dell'Api e, alla vicepresidenza Gianna De Sabbata in rappresentanza dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese.



Alcune esponenti del Comitato

Attualità

Le istituzioni non-profit in provincia di Udine

Ci sono 2.572 "Ragnatela" attive in tutto il Friuli

di Mario Passon

Il riconoscimento assegnato - alla 49ª edizione della Premiazione del lavoro e del progresso economico - alla Ragnatela, definita dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi una splendida idea di imprenditorialità nella solidarietà, ci ha spinti a pubblicare questo speciale sulle società non-profit, nella convinzione che conoscere una realtà importante come questa dia una dimensione più completa - a tutto tondo - di un territorio ed anche perché - citiamo ancora il presidente Bertossi - "economia non è solo capacità di creare ricchezza e di produrre beni e servizi, ma anche capacità di dare una speranza alle persone che hanno avuto meno fortuna nella vita".

Fino a qualche anno fa il settore non-profit era considerato economicamente marginale, con un ruolo rilevante solo in alcuni Paesi e con una con-

figurazione istituzionale estremamente variabile, non riducibile a forme i-

«I dati del censimento della Cciaa nella nostra provincia»

stituzionali sufficientemente omogenee da consentire misurazioni e comparazioni empiricamente fondate. Ma cos'è il non-profit?

Il System of National Accounts (Sna) ha fornito la seguente definizione: "Enti giuridici o sociali creati allo scopo di produrre beni e servizi, il cui status non permette loro di essere fonte di reddito, profitto o altro guadagno per le unità che lo costituiscono, controllano o finanziano". Quindi la maggior parte di queste organizzazioni ha la vocazione di fornire

beni e servizi svolgendo un'attività di natura economica che le differenzia dalle imprese classiche per l'assenza di scopi di lucro, mentre il loro carattere privato le differenzia dal settore pubblico.

Queste definizioni non hanno chiaramente definito in maniera netta i confini tra settore profit e non-profit, ma sono riuscite a definire un approccio efficace allo studio del non-profit e a rappresentare un valido punto di partenza per indagini sempre più precise.

Su queste basi si è svolto il Censimento del 2000: un'indagine che ha coinvolto anche le Camere di commercio per rilevare un universo composito ed eterogeneo, ma sempre più importante per la società e l'economia. Il Terzo Settore, o Terzo Sistema, nell'accezione preferita nell'ambito dell'Unione Europea, definisce una realtà emergente tra lo Stato e il mercato: è rappresentato da un insieme composito



Il presidente Bertossi premia la Ragnatela alla 49ª edizione del lavoro

e variegato, anche sotto il profilo della natura giuridica, di enti e organismi che non hanno fine di lucro. Infatti, fanno capo al terzo settore organismi quali associazioni, mutue, organizzazioni di volontariato, enti morali, fondazioni, cooperative sociali.

Il Censimento è stato

realizzato allo scopo di far emergere le dimensioni del settore e delinearne le principali caratteristiche strutturali. Questo obiettivo è stato perseguito tenendo conto che l'insieme delle organizzazioni osservate con la rilevazione era finora rimasto in buona parte sconosciuto alle sta-

tistiche ufficiali, nonostante la sua rilevanza per il funzionamento della società e dell'economia italiana.

Il non-profit in Italia: in Italia le istituzioni non-profit attive sono 221.412. Di queste, la metà è localizzata nell'Italia settentrionale e i due terzi circa svolgono l'attività prevalente nel settore della cultura, dello sport e della ricreazione. Il 55,2% è nato nel corso dell'ultimo decennio, a conferma della relativa novità del fenomeno. Nel 91,3% dei casi si tratta di associazioni, riconosciute (61.313) e no (140.746). Tuttavia, sono attive anche 3.008 fondazioni e 4.651 cooperative sociali, le quali, sebbene meno numerose, ricoprono un ruolo molto importante per le attività svolte, la quota di occupati utilizzati e la consistenza economica delle loro iniziative.

Nelle istituzioni non-profit sono impiegati 630 mila

TABELLA 1 - ISTITUZIONI PER FORMA GIURIDICA E SETTORE DI ATTIVITÀ PREVALENTE ATTIVE IN PROVINCIA DI UDINE

ATTIVITÀ PREVALENTI	Assoc. riconosciuta	Fondazione	Assoc. non riconosciuta	Comitato	Cooperativa Sociale	Altra Forma	Totale
Cultura, sport e ricreazione	458	5	1.315	46	8	5	1.838
Istruzione e ricerca	27	9	58	5	7	21	127
Sanità	16		23		1	2	42
Assistenza sociale	73	3	61	6	19	6	168
Ambiente	14		17	1		1	34
Sviluppo economico e coesione sociale	8		43	6	11	2	70
Tutela dei diritti e attività politica	23		33	5		2	63
Relazioni sindacali e rappres. di interessi	45		94				139
Altro	9	3	49	4		9	73
Totale UDINE	676	20	1.702	74	51	48	2.572

Sciarpe, tappeti, borse, coperte, cinture. Tutti rigorosamente fatti a mano e curati nei minimi dettagli. Sono i prodotti che i ragazzi della cooperativa sociale "Ragnatela" realizzano nel laboratorio tessile di San Daniele del Friuli e che si trovano commercializzati nei negozi della zona, tramite grossisti del settore tessitura, in alcuni negozi di Milano e tra poco anche in America. "Abbiamo partecipato alla Fiera di New York - spiega con soddisfazione Giorgio Pezzali, segretario della cooperativa - e abbiamo avviato i contatti, tramite una ditta di ex-

La cooperativa onlus dà lavoro a persone disagiate

La Ragnatela, una splendida idea

port, per vendere i nostri manufatti anche oltre oceano".

La giovane cooperativa sociale, costituita nell'ottobre del 2000 su iniziativa dell'Associazione Nostro Domani - Onlus e su sollecitazione di alcuni genitori, promuove l'avviamento al lavoro di soggetti con disagi psichici residenti sul territorio collinare. L'attività dei ragazzi è tutelata in un ambiente di lavoro protetto, rispettosa dei loro ritmi e delle loro esigenze e seguita da soci

lavoratori normodotati. "Non si pretende certo una produzione a ritmo serrato - sottolinea Pezzali -. Ai ragazzi viene offerta soprattutto la possibilità di avere una formazione di base e di integrarsi socialmente".

Attualmente, il laboratorio-negozi di San Daniele occupa cinque soci disabili, due soci lavoratori normodotati e due soci volontari. Nei prossimi mesi sarà disponibile una nuova struttura di 1.400 metri quadrati a Farla di Maja-

no dove sarà avviato un laboratorio per la lavorazione del legno per conto terzi. Inoltre, saranno attivati entro giugno un settore per la lavorazione del legno in cui opereranno soci volontari pensionati e un'unità operativa protetta che darà lavoro a 5/6 soggetti disabili con attività in stage che partiranno nel mese di settembre.

La "Ragnatela" è una realtà che opera con impegno e sensibilità per inserire ragazzi meno fortunati nel mondo del

lavoro, occupandosi non solo della produzione di manufatti, ma conciliando anche un'attività di tipo culturale, ricreativo e di formazione professionale per un'integrazione quanto più possibile completa nel tessuto sociale. "La cooperativa - spiega Giorgio Pezzali - da quando è in attività ha partecipato a numerose manifestazioni commerciali, sagre paesane, alla mostra espositiva "Ideanatale 2001" con un proprio stand. I ragazzi, inoltre, sono

coinvolti direttamente nella vendita dei prodotti che avvengono nell'unità produttiva di San Daniele e intrattengono contatti con il pubblico".

Un buon esempio di come si possa conciliare l'attività imprenditoriale con un fine sociale, motivazione che ha indotto la Camera di commercio di Udine a conferire alla cooperativa sociale "Ragnatela" un riconoscimento speciale nel corso della quarantunesima Premiazione del Lavoro e del Progresso Economico svoltasi al Teatro Nuovo Giovanni da Udine.

Francesca Pelessoni

Attualità

lavoratori retribuiti, di cui 532 mila sono lavoratori dipendenti, 80 mila addetti con contratto di collaborazione coordinata e continuativa e 18 mila lavoratori distaccati o comandati da altre imprese e/o istituzioni. A questi vanno ad aggiungersi 3,2 milioni di volontari, 96 mila religiosi e 28 mila obiettori di coscienza. Nel complesso, le istituzioni non-profit italiane dichiarano circa 73 mila miliardi di lire di entrate (quasi 38 miliardi di euro) e 69 mila miliardi di uscite (oltre 35 miliardi di euro).

Il non-profit in provincia di Udine: anche nel Friuli-Venezia Giulia il non-profit è una realtà molto importante. Se consideriamo il numero di istituzioni per 10 mila abitanti, come parametro di confronto regionale, la nostra regione occupa il terzo posto con 51,7 istituzioni per 10 mila abitanti, sopravanzata dal Trentino-Alto Adige (88,7) e dalle Valle d'Aosta (68,2). Ponendo uno sguardo sulla realtà regionale e provinciale, vediamo che c'è stata una vera e propria evoluzione del non-profit: nell'ultimo decennio +2.699 in regione e +1.126 nella provincia di Udine.

Dalla tabella n. 1 si vede quali sono nella nostra provincia le forme giuridiche di istituzioni non-profit numericamente più rilevanti: si tratta delle associazioni non riconosciute che sono il 66% del totale. Esse si occupano in prevalenza (71,5%) di quello che è il settore numericamente più rilevante delle istituzioni non-profit in provincia e cioè "Cultura, sport e ricreazione" (71,46% del totale). Al secondo posto figura "Relazioni sindacali e rappresentanza di interessi di lavoratori e imprenditori" con il 5,5%. Anche le istituzioni non-profit friulane sono di recente costituzione: infatti, si rileva la netta prevalenza di istituzioni costituite negli ultimi due decenni (71,5%); in particolare, il 27,4% del totale provinciale è stato costituito

«Il non-profit friulano dà lavoro a 4.113 persone»

nel corso degli Anni Ottanta e il 43,8% si è costituito dopo il 1990. Rispetto al dato nazionale, si nota però che le istituzioni friulane tendono a essere più "vecchie", nel senso che si diffondono sul territorio prima di quanto avviene nel complesso dell'Italia, dove ben l'88% ci costituisce a partire dal 1980 e oltre il 55% dal 1990.

Per svolgere la loro attività le istituzioni non-profit friulane si avvalgo-

TABELLA 2: ENTRATE PER FORMA GIURIDICA E SETTORE DI ATTIVITÀ PREVALENTE (IN MILIONI DI LIRE)

ATTIVITÀ PREVALENTI	Assoc. riconosciuta	Fondazione	Assoc. non riconosciuta	Comitato	Cooperativa Sociale	Altra Forma	Totale
Cultura, sport e ricreazione	21.647	17.923	65.740	1.513	2.180	58	109.061
Istruzione e ricerca	8.662	3.100	19.109	953	1.952	12.811	45.587
Sanità	1.495		4.780		10.745	1.336	18.356
Assistenza sociale	8.134	1.115	11.236	320	20.207	3.239	44.251
Ambiente	429		681	10		8	1.128
Sviluppo economico e coesione sociale	739		5.989	1.307	15.685	7	23.727
Tutela dei diritti e attività politica	690		1.835	53		250	2.828
Relazioni sindacali e rappres. di interessi	31.743		46.627				78.370
Totale (+altro)	75.109	22.978	160.226	4.213	54.336	21.337	338.239

no di dipendenti, distaccati, collaboratori, volontari, religiosi e obiettori di coscienza. Il 76% delle istituzioni non-profit della provincia di Udine utilizza volontari, il 12% dipendenti (in gran parte da 1 a 5 dipendenti, prevalentemente fissi o con contratti di collaborazione continuativa), 6% lavoratori con contratto di collaborazione coordinata e continuativa, il 3,3% religiosi.

«Le entrate del settore nel 1999: 338 miliardi di lire»

L'utilizzo di dipendenti varia a seconda della forma giuridica adottata: cooperative sociali, istituzioni con altra forma giuridica (istituti scolastici, universitari e ospedalieri) e fondazioni si avvalgono più frequentemente di lavoratori dipendenti, mentre per le associazioni e i comitati è relativamente più frequente l'utilizzo di volontari. Tra le istituzioni che impiegano lavoratori con contratto di collaborazione coordinata e continuativa sono relativamente più frequenti le cooperative sociali e le fondazioni. Le istituzioni non-profit friulane impiegano 3.297 dipendenti, 119 lavoratori distaccati da altri enti, 697 lavoratori con contratto di collaborazione coordinata e continuativa, ben 45.629 volontari, 428 religiosi e 143 obiettori di coscienza. I lavoratori retribuiti, quindi, sono pari a 4.113, mentre le risorse umane non retribuite ammontano a 46.200. Il numero complessivo dei volontari e dei religiosi risente però del fatto che le persone di queste due tipologie possono essere state segnalate come attive da più di una istituzione. La distribuzione delle risorse umane secondo il settore di attività prevalente mostra alcune peculiarità: infatti, quote più elevate di dipendenti si rilevano nei settori delle altre attività (44,9%), dell'istruzione e ricerca (40,6%), dello sviluppo economico e sociale che include le attività di addestramento, avviamento

professionale e inserimento lavorativo (39,4%), delle relazioni sindacali e rappresentanza di interessi (36,2%).

I volontari sono invece più frequenti nella filantropia e promozione del volontariato (97,2%), nell'ambiente (95,5%), nella cultura, nello sport e nella ricreazione (95,2%), nella tutela dei diritti e nell'attività politica (93,3%), nella cooperazione e nella solidarietà internazionale (91,5%).

Quindi la fotografia che emerge dal censimento è quella di un'associazione non riconosciuta che si occupa del settore cultura-ricreazione-sport, che utilizza in gran parte volontari ed è nata in questo ultimo decennio.

Se consideriamo il non-profit friulano secondo le caratteristiche economiche, rileviamo che, nel 1999, il totale delle entrate dichiarate ammonta a 338 miliardi di lire, con un importo medio per istituzione di 131 milioni. Il valore medio delle uscite (128 milioni) si attesta su un livello analogo a quello delle entrate. Rispetto alle fonti di finanziamento, la maggioranza assoluta delle istituzioni non-profit (86,9%) registra entrate di origine prevalentemente privata, il 12,9% di fonte prevalentemente pubblica, mentre per lo 0,2% di esse le entrate sono risultate nulle. La prevalenza del ricorso al finanziamento privato, rilevata a livello complessivo, è più accentuata per le associazioni non riconosciute: il 90,2% delle istituzioni non-profit che ha assunto questa forma giuridica dichiara di finanziarsi con entrate prevalentemente private. Situazione opposta si rileva per le cooperative sociali che, nel 58,8% dei casi, si finanziano con entrate prevalentemente pubbliche.

Le loro entrate non sono quindi il risultato dell'attività produttiva o di mercato, ma soprattutto di sovvenzioni e donazioni. Il settore ricreativo (tabella 2) ha un terzo delle entrate totali con il 32%. Ci sono però dei settori che, per quanto ridotti numericamente, sono abbastanza significativi finanziariamente, come le organizzazioni che rappresentano gli interessi di lavoratori e imprenditori (23% del to-

TABELLA 3: ENTRATE 1999 DELLE ISTITUZIONI MARKET E NON MARKET PER FORMA GIURIDICA E SETTORE DI ATTIVITÀ PREVALENTE (IN MILIONI DI LIRE)

ATTIVITÀ PREVALENTI	Market	Non Market	Totale
Cultura, sport e ricreazione	36.307	72.754	109.061
Istruzione e ricerca	28.138	18.449	45.587
Sanità	13.261	5.095	18.356
Assistenza sociale	33.239	11.012	44.251
Ambiente	657	402	1.128
Sviluppo economico e coesione sociale	21.443	2.284	23.727
Tutela dei diritti e attività politica	777	2.051	2.828
Relazioni sindacali e rappresentanza di interessi	4.376	73.994	78.370
Totale (+altro)	142.411	195.828	338.239

tale entrate/uscite), istruzione e ricerca (13,7%), assistenza sociale (13%). Se consideriamo il settore in cui il non-profit si muove, vediamo che nella nostra provincia prevale il non market sul market (1.838 contro 734), tendenza che viene mantenuta incrociando i dati di settore con quelli di entrate finanziarie. I dati (tabella 3) derivanti dal censimento 2000 ci segnalano che in provincia di Udine le istituzioni non-profit hanno in gran parte una dimensione spontanea e non diretta al mercato, anche se studiare un settore così nuovo non è agevole a causa delle difficoltà di raccolta dei dati e di accunare diverse attività economiche sotto un'unica definizione. Le conclusioni a cui possiamo giungere ri-

guardano un "terzo settore" sempre più presente nella realtà del nostro Paese: l'impegno delle istituzioni non-profit nel campo culturale è particolarmente diffuso, le attività sportive vivono soprattutto del contributo volontario di tante persone, il ridimensionamento dello stato sociale trova partecipi molte associazioni che difendono lo stato sociale, molte associazioni sono state costituite per difendere l'ambiente: una realtà in forte evoluzione e sempre più importante.

Ma queste statistiche non esauriscono un universo dei soggetti non-profit, che operano dove esistono molte altre tipologie associative, anche se il Censimento ha valorizzato una forma importantissima di organizzazione della società italiana. L'immagine che se

ne ricava ci restituisce un mondo con una grande ricchezza di soggettività e operatività, legato a un complesso di risorse, materiali e immateriali, messe in campo in termini di solidarietà attiva, di relazione e autorganizzazione, di imprenditorialità cooperativa e sociale, che ne fanno una grande e diffusa realtà in crescita, caratterizzata sempre di più anche per il dato occupazionale che esprime.

Cultura solidale e partecipativa, coinvolgimento diretto e forte motivazione degli operatori lontano da schemi burocratici, aderenza ai bisogni delle persone, creatività imprenditoriale orientata al benessere umano e alla qualità della vita, sono le caratteristiche messe in evidenza dal Censimento.

Definizione di organizzazione di volontariato e di lavoro volontario

La definizione di organizzazione di volontariato adottata per la rilevazione fa riferimento a quella prevista dalla legge istitutiva dei registri regionali (legge 11 agosto 1991, n. 266). Essa stabilisce che, indipendentemente dalla forma giuridica assunta e dal tipo di struttura utilizzata per l'espletamento delle attività, l'iscrizione ai registri regionali delle organizzazioni di volontariato è concessa allorché si avvalgano in modo determinante e prevalente di prestazioni volontarie e gratuite dei propri aderenti; utilizzino lavoratori dipendenti o prestazioni di lavoro autonomo "esclusivamente" nei limiti necessari al loro regolare funzionamento, oppure occorrendo a qualificare o specializzare l'attività comunque svolta; negli accordi tra gli aderenti, nell'atto costitutivo o nello statuto dell'organizzazione siano "espressamente" previsti l'assenza di fini di lucro, la democraticità della struttura, l'elettività e la gratuità delle cariche associative, nonché la gratuità delle prestazioni fornite dagli aderenti, i criteri di ammissione e di esclusione di questi ultimi, i loro obblighi e diritti; sia rispettato l'obbligo di formazione del bilancio, dal quale devono risultare i beni, i contributi o i lasciti ricevuti, nonché le modalità di approvazione dello stesso da parte dell'assemblea degli aderenti.

La medesima legge stabilisce che, per qualificare l'attività di lavoro volontario, occorre che: sia prestato in modo spontaneo e gratuito, tramite l'organizzazione di cui il volontario fa parte, esclusivamente per fini di solidarietà; non possa essere retribuito in alcun modo, nemmeno dal beneficiario delle prestazioni; il carattere di volontario sia incompatibile con qualsiasi forma di rapporto di lavoro subordinato o autonomo e con ogni altro rapporto di contenuto patrimoniale con l'organizzazione di cui egli fa parte.

ufficio di statistica

Il rapporto di agenzia e l'iscrizione al Ruolo

Agenti di commercio molte questioni aperte

difficili rapporti tra fonti comunitarie e normativa nazionale in materia di agenti e rappresentanti di commercio sono ancora ben lontani dall'aver trovato una compiuta e soddisfacente definizione, nonostante i diversi interventi di recepimento attuati in Italia. Interventi che, proprio per la loro non pregevole fattura, hanno rappresentato spese volte il presupposto per nuovi contrasti interpretativi, sia dottrinali sia giurisprudenziali. Una questione oggetto di contenzioso nel settore è sempre stata quella dell'iscrizione al Ruolo di cui alla legge 204/85. Nello specifico, si era posto il problema relativo alla sorte del contratto di agenzia stipulato con un in-

termediario non iscritto. La legge, infatti, nel prevedere un obbligo generalizzato di iscrizione al Ruolo tenuto nelle Camere di commercio, vieta al tempo stesso l'attività per i non iscritti e sanziona con pena pecuniaria di natura amministrativa gli agenti abusivi e i loro preponenti.

I giudici della Cassazione, fino in tempi recenti (cfr. Cass. 20 settembre 1996 n. 8368), si erano attestati su una linea interpretativa volta a considerare nullo il contratto ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile, in quanto posto in essere in violazione di una norma imperativa. Da qui, considerate anche le gravi conseguenze derivanti da questa soluzione, il lungo dibattito sui ri-

medi esperibili dall'agente per non perdere le provvigioni, altrimenti non dovute proprio a causa della nullità, e la tesi, accolta in via maggioritaria, che l'unica forma di tutela per l'intermediario fosse quella di avvalersi dell'azione di arricchimento senza causa ex art. 2041 del codice, vista anche l'inapplicabilità al caso di specie del disposto di cui all'art. 2126, in quanto norma specificamente dedicata al solo rapporto di lavoro subordinato.

La svolta a tale stato di cose è stata impressa proprio dall'ordinamento comunitario e in particolare da due sentenze della Corte di giustizia delle Comunità europee. Con le decisioni C-215/97 del 30 a-

prile 1998 e C-456/98 del 13 luglio 2000, il suddetto giudice, adito da agenti che si erano visti negare le provvigioni dal committente proprio a causa della loro mancata iscrizione al Ruolo, ha affermato chiaramente che "la direttiva del consiglio 18 dicembre 1986 n. 86/653 osta a una normativa nazionale che subordini la validità di un contratto all'iscrizione dell'agente di commercio in un apposito albo" sicché, oltre alla redazione di un atto scritto per documentare l'esistenza del contratto di agenzia - prescrizione, questa, espressamente considerata dalla fonte comunitaria -, gli Stati membri non possono imporre alcuna altra condizione.

La stessa Corte di cassazione, per il principio di supremazia delle fonti comunitarie, ha finito per piegarsi all'interpretazione del giudice europeo, riconoscendo la piena validità del contratto stipulato dall'agente non iscritto a Ruolo. (Cass. 12 novembre 1999 n. 12580).

Problema chiuso, allora? Non proprio. Risolta la vicenda sul piano contrattuale, resta infatti da definire quale sorte debba spettare al Ruolo amministrativo previsto dalla legge 204, non direttamente preso in considerazione dalle sentenze sopra richiamate né abrogato dal legislatore nazionale.

Anzi, a ben vedere, lo stesso giudice comunitario osserva incidental-

mente che la predisposizione di un Ruolo non può di per sé essere considerata contraria alle direttive europee, essendo stata "lasciata agli Stati membri la cura di imporre, ove essi lo ritengano opportuno, l'iscrizione in un apposito Albo per rispondere a talune esigenze amministrative", soluzione quest'ultima non estranea ad altri Paesi della comunità.

Il complesso panorama di risposte al problema, improntato a soluzioni di compromesso che rischiano di vanificare la necessaria uniformità di disciplina alla materia in oggetto, meritano un ulteriore e prossimo approfondimento sulle pagine di questo giornale.

Attenzione alle sanzioni: è obbligatoria la dichiarazione di avvenuto impiego

Carburanti agricoli, domanda entro il 30 giugno

Scade al 30 giugno il termine per la presentazione della richiesta di carburanti agevolati per l'agricoltura ai sensi del nuovo Dm 454. Le domande, redatte sugli appositi modelli, vanno presentate all'Ufficio Agricoltura - Sezione carburanti agricoli della Cciaa di Udine.

Attenzione, però, perché se la richiesta è facoltativa (possono accedere all'agevolazione gli esercenti attività agricola iscritti al Registro delle imprese della

Camera), risulta invece obbligatoria la presentazione della dichiarazione di avvenuto impiego di oli minerali per l'agricoltura, relativamente ai quantitativi assegnati l'anno precedente; tale dichiarazione infatti va presentata da tutti coloro che sono titolari del libretto di controllo rilasciato nell'anno 2001, anche in assenza di prelievi: la sanzione nel caso di inadempienza ammonta ad 64,55 che viene determinata dall'Ufficio tecnico di

Finanza di Udine previo accertamento da parte della Guardia di finanza.

«Al via le assegnazioni per l'irrigazione»

Sono a disposizione alla Camera di commercio di Udine i nuovi modelli per la richiesta supplementa-

re di gasolio agricolo agevolato per il funzionamento degli impianti di irrigazione. Gli agricoltori che necessitano dei quantitativi previsti, calcolati sulla base dei nuovi parametri determinati dal ministero delle Politiche agricole del 26 febbraio 2002, pubblicati nella tabella, devono presentarsi dotati del libretto di controllo debitamente compilato, una volta esaurito il quantitativo assegnato in sede di richiesta principale.

COLTURA	LT/HA
BIETOLA/PATATA	200
CEREALI AUTUNNO-VERNINI	96
COCOMERO/LATTUGA/INSALATE/ORTI GENERICI	450
ERBAI	66
FAGIOLINO/PISELLO	132
MAIS/SOIA	132
PIOPPO/COLTURE ARBOREE DA LEGNO/VIVAI	192
PRATI AVVICENDATI/PERMANENTI	132
TABACCO	450
VIGNETO/FRUTTETO/OLIVO	400

L'iniziativa presentata in Camera di commercio dal presidente Bertossi e dal sindaco Dean

Il 23 giugno aziende aperte nella Bassa friulana

Le aziende agricole della Bassa friulana accolgono i visitatori... a porte aperte. Accadrà domenica 23 giugno, dalle 10.00 alle 19.00, quando le aziende ortofruttilicole e vitivinicole dei comuni di Fiumicello, Ruda, Terzo d'Aquileia e Villa Vicentina, daranno vita alla manifestazione "Aziende aperte" promossa dalle quattro amministrazioni comunali con la partnership (anche operativa) della Banca di Credito Cooperativo di Fiumicello e di Aiello, il patrocinio della Regione Friuli Venezia Giulia e il contributo della Camera di commercio di Udine.

Come ha ricordato il sindaco di Fiumicello, Paolo Dean, all'apertura della conferenza stampa di presen-

tazione, "Aziende Aperte" giunge al suo secondo anno di vita con nuove adesioni rispetto alla precedente edizione: "La manifestazione mira - ha sottolineato il sindaco - alla promozione del territorio, delle aziende agricole e delle colture tipiche locali, valorizzando la qualità e la tipicità dei prodotti e favorendo un'occasione d'incontro tra le aspettative dei consumatori e le esigenze dei produttori". Un incontro improntato ai valori tradizionali che la terra friulana esprime, assieme alla trasparenza delle aziende sui metodi di produzione, espressione anch'essi - in chiave modernizzata per le necessarie garanzie qualitative - di antiche tradizioni locali, come la coltu-

ra della pesca, degli ortaggi, la floricultura o l'allevamento.

Per Claudio Violino, consigliere regionale, la manifestazione "dimostra come il Friuli Venezia Giulia sia una terra dei mille paesi, diversificati nelle specificità peculiari, ma legati da matrici comuni. "Aziende aperte" è una risposta seria alle necessità del comparto agricolo e produce un effetto marketing per cui vendere il territorio coincide con vendere il prodotto".

"E' una iniziativa che educa le aziende friulane alla cultura dell'accoglienza turistica - ha ribadito il Presidente della Cciaa, Enrico Bertossi - un aspetto che solo negli ultimi anni è stato valorizzato come contributo essenziale alla

promozione integrata del territorio. La nostra provincia è stata una fra le prime a rispondere con iniziative concrete alla forte domanda di turismo enogastronomico, favorendo la scoperta di piccole nicchie di territorio con spiccate peculiarità."

"Con questo evento che ambisce a diventare un appuntamento fisso - è stata la conclusione del Presidente della Bcc di Fiumicello e Aiello, Gastone Montagner - le amministrazioni di Fiumicello, Ruda, Terzo d'Aquileia e Villa Vicentina, assieme alla nostra banca, da un lato offrono un coordinamento promozionale alle locali attività agricole, e dall'altro mirano a creare un volano economico per l'intero territo-

rio". La giornata vivrà all'insegna dell'eco-turismo: grazie ai percorsi e alle piste ciclabili intercomunali, le due ruote potranno essere il mezzo migliore per inoltrarsi nella campagna friulana e fare visita alle aziende agricole, non solo per degustare i prodotti enogastronomici locali, ma soprattutto per conoscere i sistemi di produzione utilizzati in questo territorio. Qui l'agricoltura costituisce da sempre la principale risorsa economica, sempre più orientata ad uno sviluppo equilibrato, rispettoso dell'ambiente e dell'uomo. Si potrà fare tappa nelle aziende che espongono il logo della manifestazione - un particolare del dipinto "Fiumicello: cent'anni di evoluzione" realizzata dall'arti-



sta Ivan Bidoli - seguendo uno dei vari percorsi proposti. Tutti gli itinerari sono riportati sulle piantine che verranno messe a disposizione dei visitatori presso i punti informativi allestiti in ciascun comune. Qui si potranno ricevere ulteriori informazioni sul territorio e sulle aziende aderenti, oltre a numerose indicazioni di carattere culturale sui luoghi, le opere artistiche e le bellezze architettoniche che meritano d'essere visitate.

Il regolamento Ue è applicabile dal 1 gennaio 2002

Rifiuti, una direttiva comunitaria modifica codifiche e autorizzazioni

Con la pubblicazione della Direttiva 9 aprile 2002, il ministero dell'Ambiente ha inteso fornire le indicazioni necessarie alla corretta identificazione dei rifiuti secondo quanto prescritto dal regolamento della Commissione n. 2557/2001, che ha aggiornato la codifica europea dei rifiuti. Il regolamento comunitario che reca i nuovi codici è applicabile in ciascuno Stato membro dal 1 gennaio 2002. Uno dei presupposti del sistema della codifica dei rifiuti, introdotto dal decreto Ronchi del 1997 che disciplina la gestione dei rifiuti, è infatti proprio quello della revisione periodica dei codici attribuiti agli scarti di produzione. In ambito nazionale, si è parlato per la prima volta della nuova codifica dei rifiuti con legge n. 443/2001, nella quale sono state fornite le prime indicazioni agli ope-



ratori del settore circa le modalità di adeguamento delle autorizzazioni prescritte per le attività di gestione dei rifiuti. La scadenza imposta per l'aggiornamento delle autorizzazioni esistenti era quella del 10 febbraio di quest'anno. In seguito, con l'intento di agevolare in questo compito le imprese del settore, si è espressa anche la Provincia di Udine che ha emanato una circolare.

Ora, in luogo di un atteso decreto ministeriale che introducesse stabilmente nel nostro ordinamento giuridico la nuova codifica dei rifiuti, è stata pubblicata la direttiva 9 aprile 2002 dal titolo "Indicazioni per la corretta e piena applicazione del regolamento Comunitario n. 2557/2001 sulle spedizioni di rifiuti ed in relazione al nuovo elenco dei rifiuti". Nella direttiva 9 aprile 2002 vengono

fornite le... indicazioni "necessarie affinché ogni rifiuto fin dalla sua produzione ed in ogni successiva fase di gestione, incluso il trasporto, sia correttamente identificato con i codici del nuovo elenco dei rifiuti".

La direttiva è corredata di cinque allegati che agevolano gli operatori nel passaggio dalla vecchia alla nuova codifica. Le innovazioni introdotte dalla direttiva 9 aprile 2002 sono molteplici in quanto riguardano, oltre l'introduzione dei nuovi codici Cer, la soppressione delle preesistenti caratteristiche di pericolo associate ai rifiuti e che venivano correntemente utilizzate nella compilazione dei registri di carico e scarico e dei formulari di identificazione al trasporto.

Per la compilazione della documentazione obbligatoria per le imprese, quale i registri e i formulari per il

Diritto annuale: entro il 20 luglio con la maggiorazione

Si ricorda a tutte le imprese che non hanno ancora provveduto al versamento del diritto annuale 2002, entro il termine ordinario del 20 giugno, che è ancora possibile regolarizzare la propria posizione entro il 20 luglio, con la sola maggiorazione dello 0,40%, versando quanto ancora dovuto in un'unica soluzione tramite il modello F24.

Per eventuali informazioni www.ud.camcom.it - Sezione diritto annuale; Ufficio diritto annuale, via Morgurgo 4 - 33100 Udine, telefono 0432-273215.

trasporto, devono quindi essere già utilizzati i nuovi codici Cer 2002, che saranno adottati anche per la compilazione del Mud 2003 relativo alle movimentazioni dei rifiuti dell'anno in corso.

La Camera di commercio di Udine ha già da tempo reso disponibili gratuitamente alle imprese i Volumi Cer 2002, editi dalla Edizioni Hyper Srl e patro-

cinati da Unioncamere e dal Conai, relativi al nuovo sistema di codifica dei rifiuti. La direttiva 9 aprile 2002 e i relativi allegati sono disponibili sul sito www.ud.camcom.it della Camera di commercio di Udine. I volumi cartacei Cer 2002 sono invece disponibili all'Azienda speciale Laboratorio chimico Crad a Pradamano (telefono 0432-671061).

Un successo il corso dall'Azienda speciale Formazione della Cciaa

Programma Scuola & Impresa: premiati i più bravi in tedesco

Il 25% delle esportazioni del Friuli-Venezia Giulia sono dirette verso l'Austria e la Germania, il 70% del turismo della provincia di Udine è di provenienza tedesca con punte dell'80% nell'area di Grado e Lignano, ma nonostante questo la lingua tedesca, in Friuli, non è molto conosciuta.

Per contribuire a colmare questo gap, la Camera di commercio di Udine, lo scorso anno, in collaborazione con il liceo scientifico Marinelli, nell'ambito del programma formativo "Scuola & Impresa", ha at-

tivato l'iniziativa "la lingua tedesca come strumento di integrazione economica", dedicata ai ragazzi delle classi quinte superiori. Il corso, destinato agli studenti che già disponevano di una buona base di conoscenza della lingua, è stato strutturato in modo innovativo con docenti qualificati e incentrato sugli aspetti economici e sulle prospettive di sviluppo dei Paesi dell'area della Mitteleuropa.

Durante la cerimonia conclusiva del master (al quale hanno partecipato 25 ragazzi provenienti, oltre che

da Liceo scientifico Marinelli, anche dal Liceo scientifico Copernico, dall'Istituto Deganutti, dall'Istituto Magrini, dall'Istituto Zanon, dall'Istituto magistrale Percoto, dall'Istituto Marchetti di Gemona e dal Liceo classico Stellini), che si è svolta nella sala convegni della Camera di commercio, sono stati premiati gli elaborati migliori presentati dai ragazzi. Il primo premio, consegnato dal presidente Enrico Bertossi, è stato assegnato ad Alberto Montagner, classe quinta del Liceo scientifico Marinelli, per il suo lavoro in tedesco "sul-

l'interpretazione della politica agricola comunitaria e gli obiettivi per il periodo 2000-2006 nei Paesi già membri dell'Ue e in quelli di prossima adesione". Al secondo posto, a pari merito, si sono classificati i lavori di Stefania Druidi dell'Istituto Deganutti di Udine e delle studentesse Stefania Bidoli ed Ester Zanini dell'Istituto Zanon. A testimonianza del successo dell'iniziativa, il coordinatore del progetto Pier Luigi D'Eredità ha ricordato "la dura selezione iniziale tra i 95 aspiranti partecipanti che ha ridotto il gruppo ai 25 stu-



denti ammessi poi al corso", mentre tutti i docenti del corso presenti alla premiazione (Patrizia Zin, Pier Luigi D'Eredità e Stefano Lonardo) hanno espresso il loro plauso per la bravura dimostrata dagli studenti sia nell'affrontare testi in lingua originale sia nell'incontro con esperti di area

germanofona. Gabriele Di Castri, preside del Liceo scientifico Marinelli, ha infine sottolineato "come questa e altre iniziative, realizzate spesso grazie all'entusiasmo di molti docenti, consentano un progressivo avvicinarsi delle scuole alle esigenze del territorio".

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

Anche il Fogolar al giro d'Italia

Il Giro d'Italia quest'anno ha avuto fra le sue varie tappe all'estero anche il Gran Ducato del Lussemburgo e più precisamente la città di Esch-sur-Alzette. In occasione di questo importante evento sportivo, il Comune ha associato un evento denominato Esch l'italiana inaugurando la Via del Giro. In questa via, varie regioni italiane hanno presentato i loro prodotti tipici. Il Friuli era presente tramite il Fogolar Furlan, presieduto da Patrick

Picco, che ha distribuito opuscoli sulla nostra regione e sulle sue numerose possibilità turistiche come Lignano, Grado, Carnia e altre magnifiche città. Non è mancata l'occasione di fare scoprire, a chi ancora non li conoscesse, tutti i nostri prodotti culinari quali vini, formaggi e l'immane prosciutto di San Daniele.

Alla Fantoni il marchio Fsc

La certificazione Fsc (Forest Stewardship Council) è la nuova e importante garanzia sull'attività produt-

tiva del gruppo Fantoni. L'azienda, da sempre attenta alla sostenibilità del suo sviluppo e alla compatibilità ecologica della sua attività, affianca ora alla produzione tradizionale Plaxil e Lesonit quella di pannelli truciolari e Mdf, grezzi e nobilitati, certificati e commercializzati con il prestigioso marchio Fsc. La certificazione attesta l'ecologicità dei prodotti a base di legno, garantendo che la materia prima proviene da foreste o piantagioni gestite secondo i "Principi e criteri di gestione forestale so-

stenibile" del Forest Stewardship Council (Fsc) e soggette a severi metodi di vigilanza e verifica. Le disposizioni in materia riguardano, oltre che il rispetto delle leggi, anche i benefici economici, ambientali e sociali della foresta.

Primo concorso carnico dell'arte di disporre i fiori

"Forme e fiori" è l'appuntamento riservato a tutti gli appassionati e agli specialisti dell'arte di disporre i fiori della Carnia. Si

tratta della prima edizione di un concorso singolare, organizzato dalla Pro loco di Ravascletto, domenica 23 giugno, con il sostegno del Comune di Ravascletto e della Provincia di Udine. L'originalità della manifestazione consiste nell'abbinare la flora locale e le composizioni che se ne possono ricavare, con abilità artistica e fantasia, alle forme tipiche dell'architettura spontanea della Carnia. Le composizioni floreali in concorso dovranno essere armonizzate con una particolare serie

di vasi in ceramica, derivati dalla rivisitazione delle tradizionali monofore carniche di tavoli e abitazioni; inoltre andranno collocate in angoli caratteristici del centro di Ravascletto, nell'antica borgata di Somlavila, dove si possono ammirare ancor oggi le grandi case di alcune fra le più note famiglie di Cramars della Valcalda. L'assegnazione dei vasi e dei luoghi ove realizzare la composizione avverrà dalle 10 alle 11 di domenica 23, in piazza Divisione Julia.

Attualità

Il Consiglio nazionale di Federcasse in Friuli

Sono 470 le Bcc in Italia e godono ottima salute

“Lo svolgimento del Consiglio nazionale di Federcasse a Corno di Rosazzo, vuole rappresentare un omaggio al Friuli-Venezia Giulia, un riconoscimento al ruolo e alla specificità della cooperazione di credito in questa regione del Nordest d'Italia, il cui trend di sviluppo è costante e il cui dinamismo è davvero notevole”. Ha esordito così Alessandro Azzi, presidente nazionale di Federcasse, l'organismo che riunisce le 470 Bcc italia-

ne, intervenendo alla conferenza stampa indetta al termine dei lavori del Consiglio per illustrare la situazione del credito cooperativo.

Le Bcc italiane hanno chiuso l'ultimo esercizio con una raccolta diretta complessiva di 67 miliardi di euro (+18% rispetto al 2000 a fronte del +6,9% del resto del sistema bancario) e con un livello di impieghi superiore ai 48 miliardi di euro, pari al +11,6% dell'anno prima. Analizzando i dati, il presidente Azzi ha

messo in luce anche un ulteriore elemento. “I crediti erogati dalle Bcc italiane - ha affermato - rappresentano il 17,5 di quelli che l'intero sistema bancario eroga alle imprese con meno di 20 addetti; il 18% del credito agli artigiani e l'8% di quello riservato alle famiglie”.

Analoghe le performance del sistema del Credito cooperativo in Friuli-Venezia Giulia, regione dove, nel 2001, le 17 Bcc possono vantare una raccolta pari a 4.566 milioni di euro

(il 14,2% del mercato regionale), mentre gli impieghi economici hanno superato di poco i 2.000 milioni di euro, pari all'11,4% del mercato regionale. Il profilo della realtà regionale è stato tracciato dal presidente della Federazione che riunisce le Bcc del Friuli-Venezia Giulia, Italo Del Negro, che ha evidenziato la crescita costante del Credito cooperativo, “attualmente presente sul territorio con 167 sportelli, 1.171 dipendenti, 31.291 soci e un patri-

monio di 466 milioni di euro”.

Nel 2001, la raccolta diretta è stata di 2.730 milioni di euro, mentre quella indiretta ha raggiunto i 1.836 milioni. Complessivamente la massa operativa è stata di 6.567 milioni di euro contro i 6,127 milioni del 2000 (+7,1%).

“Sul versante degli impieghi, le Bcc in Friuli-Venezia Giulia erogano il 26% del totale dei crediti alle imprese con meno di 20 addetti e il 17% dei crediti alle famiglie. Queste percen-

tuali, inoltre, raggiungono il 30% nelle attività di finanziamento agevolato attraverso il Mediocredito”. E a proposito di Mediocredito, il presidente Del Negro non ha mancato di sollevare la questione della recente nomina del Consiglio di amministrazione, il cui assetto non è condiviso dalla Federazione delle Bcc che al momento del voto si è astenuta. “Siamo sempre disponibili a collaborare - ha detto Del Negro -, ma solo se saremo considerati interlocutori di serie A”.



Da sinistra: Alessandro Azzi e Italo Del Negro

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA
28-30/06 Propet Brno
Fiera internazionale di accessori e attrezzatura ippica.
20-22/08 Kabo Brno
Fiera internazionale di calzature, pelle, abbigliamento di pelle.
16-20/09/2002 Msv Brno
Fiera internazionale di meccanica.
07-11/10/2002 Invex Brno
Fiera internazionale di tecnologie di comunicazione e informazione.
22-25/10/2002 Iset, New Simet, Welding E Fond-Ex Brno
Fiera internazionale di sicurezza e servizi, di artigianato, di saldatura e fonderie.
22-25/10/2002 Tex-Tec Brno
Fiera internazionale di tecnologie di tessuti.
15-17/10/2002 Chemtec Praha
Fiera internazionale dell'industria chimica e lavorazione plastica.
24-27/10/2002 Transped Praha
Fiera internazionale di trasporti, logistica, manipolazione, magazzinaggio.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA
15-20/08/2002 Agrokomplex, Coopexpo Nitra
Fiera internazionale agro-alimentare.
01-04/10/2002 Printing Bratislava
Fiera internazionale di poligrafia, di industria di carta e imballaggi.
08-11/10/2002 Lignumexpo Nitra
Fiera internazionale di industria di legno, forestale e di arredo di stabilimenti e delle case.
09-11/10/2002 Giorni dentali in Slovacchia Bratislava
Fiera internazionale di stomatologia, di strumenti, materiali e attrezzatura dentistica.
09-11/10/2002 Slovmedica Bratislava
Fiera internazionale di tecnica medicale.
23-27/10/2002 Moddom, Tzb, Luxdom, Techdom, Cleantech Bratislava
Fiera internazionale di mobili, design e complementi immobi-

liari, di attrezzatura tecnica per l'edilizia, di illuminotecnica, ceramica, vetro e bigiotteria, di elettrodomestici, di detersivi.

RICHIESTE E OFFERTE DI AZIENDE SLOVACCHE
RICHIESTE
IMOS - ASEK
Produttore di componenti per tecnica di climatizzazione, componenti per la distribuzione e regolazione dell'aria, tecnica antisonora e tecnica antincendio cerca un partner commerciale per la vendita di propri prodotti.
CARNE
Acquisto e vendita di materie prime per l'industria alimentare, soprattutto carne, uova, seccate, olio e verdura congelata - cerca esportatori di carne, olio non raffinato e grassi vegetali, verdura congelata, offre propri prodotti per la vendita.
DROTOVNA DROTY
Produttore di filo di acciaio e di prodotti di filo cerca un partner per la collaborazione commerciale e produttiva. Offre propri prodotti per la vendita (fili di acciaio nudi, zincati, per saldatura, ricotti, rinforzi di fili, chiodi, corde di acciaio eccetera).

LB-TEX
Produttore di articoli tessili e attrezzatura per i neonati - borse, porta bambini, lenzuola eccetera offre capacità produttiva libera e cerca un partner per creare una società mista o/e partner commerciale.
MASIP
Produttore di articoli di plastica a vetro e di altri composti per il settore automobilistico, telecomunicazioni eccetera cerca clienti, partner per la costruzione e manutenzione delle reti di telecomunicazioni, rappresentanti di propri prodotti. Offre capacità libere per la produzione di prodotti di plastica a vetro e di altri composti.
SES
Produttore di centrali elettriche, termiche, caldaie per combustione di carbone, olio, gas e biomassa, tubature industriali, contenitori a pressione ecce-

tera cerca collaborazione con investitori e le aziende che preparano progetti nell'energetica, collaborazione con le aziende nel settore del gas, chimica pesante, lavorazione per conto terzi.

TESLA STROPKOVA
Produttore e venditore di componenti di plastica e di metallo, di articoli elettrici ed elettronici cerca collaborazione produttiva su richiesta del cliente.
COMERGERON
Sviluppo e produzione di interfacce seriali, fibre ottiche RS485, RS422, RS232, RS423, Current Loop, ripetitori RS485 eccetera cerca distributori di propri prodotti sul mercato italiano.

AXA
Sviluppo in proprio di sistemi informatici-bancari-aziendali, outsourcing eccetera. Cerca un partner strategico con l'attività simile oppure attività complementare (opportunità di ingresso di capitali nella società Axa).

AUTO MARTIN
Società offre la consulenza agli investitori esteri, aiuta a semplificare tutte le attività burocratiche, offre servizio completo dalla ricerca di green-field, brown-field, costruzione/finanziamento di una filiale; joint venture, analisi e ricerche del mercato. Cerca collaborazione con investitori italiani in Europa dell'Est/Centrale.

CRT
Produttore di moduli per seguenti settori: elettronica industriale, industria automobilistica, elettronica per tempo libero, telecomunicazioni, tecnica per gli ospedali. Cerca collaborazione produttiva o/e partner per investimenti

RUNO
Prodotti di lana di pecora come completi per letto, coperte, vestaglie, gilè, ciabatte eccetera. L'azienda cerca collaborazione sia produttiva sia commerciale o/e partner per investimenti.

MARTIMEX
Import-export di prodotti idraulici, produzione e vendita di piattaforme aeree, costruzio-

ni di acciaio cerca collaborazione produttiva.

OMNIA
Produttore e venditore di cuscinetti a rotolamento, supporti e altri cerca collaborazione e vendita di propri prodotti in Italia.
MOGET
Produttore di costruzioni in acciaio, pignoni, costruzioni meccaniche, fornitura e montaggio di tubazioni di distribuzione, e costruzione di abitazioni chiave in mano cerca collaborazione produttiva.

I. TRAN
Produzione principale è l'elaborazione di filati di lana alla base di miscele (acrilico, cotone, poliestere, viscosa, polipropilene). Produce maglie, T-shirt, maglioni, berrette, sciarpe, guanti e per conto terzi. Cerca fornitori di filati e vendita dei propri prodotti in Italia.

LIGAREX
Commercio all'ingrosso e al minuto di borse in pelle (borse 24-ore, valigie, portafogli, cinture, gli articoli protettivi in pelle grembiuli, guanti in pelle). Cerca collaborazione produttiva e commerciale.

GRANIT
Produttore e venditore di bilance elettroniche e pesi cerca collaborazione produttiva, è interessato alla compravendita di propri prodotti.

AG-STROJ
Produttore nel settore meccanico (lavorazioni di saldatura e fabbro-meccaniche, lavorazioni al tornio e produzione di rettificatrici Bad, tecnologie per agricoltura, montaggio di tubazioni), ecologia (produzione, montaggio e tecnologie per gli impianti per il trattamento e depurazione delle acque, torchi per la separazione di melme, addensatori e serbatoi di plastica) cerca collaborazione su richiesta del cliente.

DARYA AEROMOBIL
Venditore di complementi nutritivi di alimentazione, vitamine naturali, bio-cosmetica, bevande energetiche, farmaci e medicinali. Cerca collaborazione commerciale o/e rete di distribuzione.

TEXICOM

Produttore e venditore di tessuti di lana e misti in larghezza di 80-220 cm, rivestimenti, crespi, flanella, tessuti decorativi, tessuti per i vestiti da lavoro e prodotti come completi per letto, lenzuola, tovaglie, grembiuli cerca una rete di vendita diretta di propri prodotti.

SLOSPE
Esportazione di massa legnosa (latifoglie, aghifoglie, anche abete rosso siberiano), legname da taglio, fregi, eccetera. Cerca collaborazione commerciale.

DREVOEXPORT
Produttore di legno (prismi, parti di cassa eccetera), grossista di coloranti, pitture, vernici, lacche, armature, utensili da taglio, colle offre propri prodotti per la vendita.

TODAKO
Cucitura e vendita di prodotti di pellicce artificiali e naturali, cucitura e vendita di confezioni femminile (estiva e autunnale) cerca la rete di vendita dei propri prodotti, grossisti, rappresentanti commerciali in Italia.

DS MARTIN
Costruttore e produttore di motori a gasolio (80-140KW). Cerca collaborazione produttiva nella lavorazione meccanica con ditte con un programma lavorativo simile.

OFFERTE

DREVOEXPORT
Produttore di legno (prismi, parti di cassa eccetera), grossista di coloranti, pitture, vernici, lacche, armature, utensili da taglio, colle offre propri prodotti per la vendita.

VUZ
Ricerca e sviluppo di metodi progressivi, di materiali (rinnovazione di componenti per le centraline atomiche), sviluppo e ricerca di separazione e lavorazione a caldo di materiali, verniciatura, di tecnologie di saldatura eccetera offre macchine per la saldatura, impianti per il taglio a plasma cutter eccetera.

RUDEX
Produttore di argilla bianca e di elementi per la purificazione di olio e grassi offre propri prodotti.

AVANA
Produttore di maglie, maglioni, abiti, tailleur, abbigliamento donna, uomo di maglieria offre collaborazione produttiva di articoli su richiesta del cliente e cerca un fornitore di filati (100% acrilico 21tex - 25tex x 1 lucido alla base di reacrilico).

GEBRUDER WEISS
Spedizioni, trasporti, logistica internazionali via terra, via mare, via aerea eccetera offre propri servizi di trasporto, servizi doganali, dichiarazioni doganali e cerca un partner per la collaborazione.

Repubbliche Ceca e Slovacca

Giornate di consulenza alla Cciao

Regolarmente, ogni secondo martedì del mese, è a disposizione alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori assistenza e informazioni per attivare collaborazioni con la realtà produttiva delle Repubbliche Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due Paesi.

Le prossime giornate sono il 9 luglio 2002 e il 10 settembre 2002. Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049-53 42 187, fax 049-95 89 287, e-mail: dla-bajova@sevenpartners.com, signorina Martina Dlabajová. La Seven Partners sarà presente alla fiera Msv Brno - Fiera della Meccanica 16-20/09/2002.

Pagjine furlane

Il Friûl al onore il president dal "Comitât pe Universitât furlane"

Tarcisio Petracco: il pari dal ateneu de Patrie dal Friûl

par cure di Luche Nazzi

«L'Universitât e je aspirazion antighe dal Friûl, parcè ch'è je ritignude un mieç indispensabil par sfrancjâsi des condizions secolârs di sotsvilup, causionadis di une posizion marginâl, di vicendis storichis aviersis e de puaretât di risorsis dal teritori. E trop ch'a sedin ancjemò determinants chescj fatôrs negatîfs al è dimostrât dal numar dai furlans che in di di vuê a son emigrants, tant a di 700 mil di lôr, ch'a rapresentin plui di 2/3 di dute la int ch'è a stâ te region. Ma l'instituzion di un'univer-



Tarcisio Petracco

sità in Friûl e je diventade ancjemò plui necesarie di cuant ch'al è començât un progrès scienti-

fic e tecnologicj viament inducj i cjamps e, in mût speciâl, di cuant che il numar dai students al è cressût pal cressiment dai limits dal oblic scuelastic. Al è un dovê impedî ch'è peiori la sô condizion di zone sociâlmentri e culturâlmentri deprimude, rispjet a di chês altris regions servidis di struturis universitariis, garantint ancje ai zovins dal Friûl la paritât, stabilide de Costituzione, tal derit di studiâ». Chel chi al è un dai prins botcons de "Relazion" che, tal 1975, e compagneve la storiche "Propueste di leç d'iniziativa populâr" par do-

mandâ l'instituzion de "Universitât statâl dal Friûl". Dal mêis di Decembar di chel an ai 11 di Avost dal 1976, nocate la tragedie dal taramot, 125 mil eletôrs des provinciis di Gurize, di Pordenon e di Udine aderin la lôr adesione a l'iniziativa dal "Comitât pe Universitât furlane", sblocant finalmentri une situazion "inglaçade", par colpe de oposizion ferbinde di dutis lis categoriis triestinis e par colpe de total sotenance de clas politiche furlane, sorde pe volontât populâr furlane maubidente al ultin grât pai ordins des secretariis di

partît julianis e romanis.

Finîts 26 agns d'in chêt volte e 30 di cuant che il professor Tarcisio Petracco, cuntun trop di altris compagns, al à metût sù il "Comitât pe Universitât furlane", a son restâts pardabon pòcs chei ch'a dinein ancjemò che chês firmis, tiradis sù fra i rudinaçs dal Friûl taramotât, e che chel plebissit no son stâts il fatôr decisif ch'al à permitût la costituzion de Universitât furlane.

Lu an pandût ancje chel spettacul di int, di sorestants e di professôrs universitaris che martars ai 21 di Mai si son dâts dongje

pe intitolazion al professor Petracco de strade centrâl di Udine, là che tal palaç Antonini-Cernazai fin tal in prin a son stâts logâts i plui vieris studis universitaris de citât.

Dai merts di Tarcisio Petracco e dal agrât che il Friûl al scuene vè pal professor di Sant Zorç de Richinvelde a an çacarât cun convinzion il sindic di Udine, Sergio Cecotti, il president atuâl dal "Comitât pe Universitât furlane", Marino Tremonti, il president de Provincie di Udine, Marzio Strassoldo, e il retôr dal Ateneu dal Friûl, Furio Honsell.

La vite eroiche di Tarcisio Petracco (1910-1997)

Une lote cence padin

Il "Pari de Universitât furlane", Tarcisio Petracco, al nas a Sant Zorç de Richinvelde, tune famee contadine dal Friûl pordenonês, ai 29 di Març dal 1910. Sfolât in Italie daspò de disfatte di Cjorêt, cuant ch'al torne al pieri prin la mari e dopo ancje il pari. A 16 agn, i tocje di molâ la scuele par abadâ ai siei 5 fradis, al cjate un puest tal "Bertoni" di Udine e po al fâs l'impleât tune sigurazion. Dal '28 al passe il cors par uficiâl marconist de marine mercantîl e sichè al scuene fâ il servizi militâr te marine.

Congjedât daspò 28 mêis, tal 1935 al scuene tornâ sot

des armis, ma intant al à rivât adore di fâ l'esam di maduritât classiche, studiand par so cont, te stesse maniere ch'al veve çjapât il deplome di mestri intant de jeve, a Bari. La sô prime esperience d'insegnant le fâs a Raussè par une dade di timp.

A son chestis lis primis testimoniancis de sô volontât di fier, cuiçade cuntun'inteligence uniche e un fisic ben tressât. I tocje di fâ la vuere d'Afriche e, intant, al devente radiotelegrafist sperant di garantîsi un mistîr pal avignî; po al comence a fâ lezioni privadis e al piture litrats par completâ la me-

sade e fâi la spese a la famee. Tal '36 si da in note te Facultât di Letaris de Universitât di Padue e cuant ch'al cjate un puest tal institût magjistrâl di Parenzo, dopo di jessi stât congjedât tal 1937, al comence la sô vite di universitari pendolâr e, in practice, autodidat. A passin doi agn e par colpe de vuere al scuene tornâ in marine, par combati tal Mediterani. Nol impuarte se a di un ciert pont i tocje di barcjâ la "Rote de muart", lui al è in glorie parcè ch'al va in Grecie, la tiere ch'al ame par vie dai siei studis, e pal fat ch'al à sghindât il puest di corîr secret dal

Stât maiôr che par lui al jere un puest par imboscâts. Ai 8 di Setembar dal 1943, ur scjampe ai nazis e si stabilis a Cividât, dulà ch'al rive adore d'insegnâ tal liceu "Paolo Diacono" e a jentrâ te Resistence, prin sicu comandant dal bataion Spilimberc, tal Friûl occidentâl, e po tant che commissari de VII Brigade dai façolets verts de "Osôf", daspò dal maçalizi di Purçûs e in timp par evità une lote fra i partesans furlans e chei slovens.

Finide la vuere par lui no 'ndi son ni onôr ni privileçs, al torne a insegnâ, ma la mesade no je avonde. Par chel s'invâ emigrant in Canada, dal 1949 al 1955, cu la sperance di jentrâ tal mont universitari culavie, ma i toçjarà impen di fâ duç i mistîrs, diventant alfin

pitôr di çamaris. In chei agns, insom de zornade, al ten sù la scuele d'anglês pai emigrants furlans e talians, par judâju a insedâsi te gnove patrie e par ch'a vedin dignitât e sigurece. Cuant ch'al torne, prin di rivâ a çjapâ une catidre di latin e di grêc tal liceu "Stellini" di Udine, al scuene passâ di une scuele in chêt altre, çjapâ 5 abilitazions e vinci un concurs. Il so impegn pe universitât furlane prime e je un'iniziativa personâl e solitarie; dal 1972 e devente une lote corâl, cence ni padin ni culumie, cul jutori dal "Comitât pe Universitât furlane", metût sù ai 10 di Fevrâr di chel an.

«Par 12 agn - al ricuadave dispès Petracco - no ai podût fâ lezioni privadis. O ai fat al mancul 100 mil kilometris cu la mê machine, fasint incidents

e finint 4 volts tun fossâl». Ma nocate mil oposizions, intops e intarts, in gracie dal plebissit populâr des 125 mil firmis e cul sburt final dal taramot, ch'al à crevât lis ultimis resistencis, ai 8 di Avost dal 1977 la prime leç statâl pe riconstruzion, numar 549, e stabilive l'instituzion de Universitât statâl di Udine, cul «obietîf di zovâ pal progrès civîl, sociâl e pe rinassince economiche dal Friûl». Fintremai te di de sô muart, ai 5 di Zenâr dal 1997, Petracco nol à cessât di guidâ il "Comitât", che ancjemò in zornade di vuê al opere par che l'Universitât statâl di Udine sedi pardabon l'Universitât di dut il Friûl, autonome e complete, cemût ch'al veve stabilît fin tal principi la propueste di leç d'iniziativa populâr dal '75.

L'agrât di Honsell, di Cecotti e di Strassoldo

Ogni ete e à i siei erois

Ogni ete e à i siei erois - al à dit il retôr de Universitât furlane, Furio Honsell - e il Friûl, in chest timp achì, al scuene ricognossi che il so eroi al è stât il professor Tarcisio Petracco, che cun pòcs altris di lôr al à savût capî lis necessitâts de sô int e operâ cun determinazion par dâur une rispueste positive, vincint ogni resistence e metint dongje la volontât populâr.

Il pinsîr e l'opare di Petracco, stramandâts intune forme dibot "epiche" tal so diari postum "La lotta per l'università friulana", a an un'atualitât ch'è scaturis e ch'è scuene ispirâ ancje in zornade di vuê l'impegn dal Ateneu dal Friûl.

Prin di lui, devant de ta-

bele cul non dal professor ancjemò di distaponâ, il sindic di Udine, Sergio Cecotti, al à dit che par Petracco si scugnive propit fâ la prime e l'uniche ecezion a chêt regule antighe ch'è stabilis che no si à di mudâ i nons storicis di un centri citadin.

Ma masse grant al è il debit dal Friûl pal professor di Sant Zorç, parcè che l'Universitât - al à dit il dean di Udine - e je la plui impuartante instituzion fate sù inte Patrie dilunc la seconde metât dal secul stât.

Chest ricognossiment lu à tornât a marcâ il president de Provincie di Udine, Marzio Strassoldo. Pal ex retôr, dome che a Tarcisio Petracco i spiete pardabon il non di "Pari

de Universitât furlane". Su la sô piel - al à dit Strassoldo - al à provât ce ch'al vûl di scugnî emigrâ par studiâ e par lavorâ e trop dam ch'al cause a di un popul e a di une region la mancjance dal plui impuartant imprest pe incressite culturâl e professionâl e pe formazion de sô clas dirigente.

La vite eroiche di Petracco le à contade cun passion Marino Tremonti, camarade des sôs lotis di simpri in cà e so sucessôr da cjâf dal "Comitât pe Universitât furlane". Tancj di lôr, ancjemò prin di Petracco, a an bramât e si son impegnâts pe instituzion dal Ateneu dal Friûl, ma nissun come lui - al à dit il nodâr gurizan -, si è sacrificât te lote, spindint



L'intitolazion di vie "Tarcisio Petracco benemerito dell'Università friulana", tal centri di Udine

ogni risorse inteletual e matereâl.

Cence dal "Comitât" e cence la ricolte des 125 mil firmis, facilmentri l'oposi-

zion mastine cuntri de volontât populâr le varès vinçude e l'Universitât furlane no sarès inviade benon come cumò su la

strade par diventâ l'Ateneu autonom e complet ch'al coventave pe rinascince e pal svilup integrâl dal Friûl.

Gastronomia

Il nuovo Ristorante-enoteca Baldovino (località Rocca Bernarda) a Ippolis di Premariacco

Un buen retiro per Vip e gourmet nel cuore dei Colli orientali

di Bruno Peloi

La dolcezza del panorama colpisce. L'occhio si tuffa in spazi dilatati e coglie immagini che inebriano l'animo. Il cozzolo dal quale gettare lo sguardo è quello della Rocca Bernarda, comune di Premariacco, frazione di Ippolis. In un degradare di vigneti e verdi boschetti, là in fondo appare Cividale, l'amata "ponte di citat", più oltre si scorge nitidamente Udine. E ancora, e ancora... Tutto è armonico. L'uomo qui è stato intelligente. La natura è stata rispettata. Non ci sono deturpazioni, nemmeno nei colori delle case e dei casolari.

Ed è in questo mini-Eden che facciamo la tappa di giugno nel nostro girovagare alla scoperta dell'enogastronomia di livello. L'ambiente in cui ci fermiamo - si chiama Ristorante-enoteca Baldovino - è una novità pressoché assoluta. Sia per la sua data di nascita sia per le proposte di ristorazione.

È facile da raggiungere.

Arrivati a Premariacco, si attraversa il Ponte Romano e si punta su Ippolis: qualche centinaio di metri dopo il borgo, s'imbocca il tornantino che porta alla Rocca Bernarda e si seguono le tabelle che conducono al locale.

Siamo nel cuore dei Colli Orientali del Friuli. Sono i terreni più fertili tra quelli appartenuti ai nobili Perusini. Qui, fino a pochi anni or sono, esisteva una trattoria di campagna, denominata Da Baldi. Vi si servivano il vino schietto e i cibi genuini della tradizione popolare.

Nel 1999 la svolta. La proprietà passa a una società, la Baldovino Sas (la derivazione del nome è intuibile). E subito comincia una radicale ristrutturazione dell'ambiente. I lavori durano un paio d'anni. L'obiettivo è quello di creare spazi ampi e al contempo eleganti, moderni ma caldi. L'inaugurazione risale al novembre dello scorso anno. L'esito è degno di nota. La sala ristorante

- per gourmet o Vip alla ricerca di una ristorazione di classe - può ospitare 25 persone; altre 35 possono accomodarsi nello spazio-enoteca: qui le ricette sono sempre di qualità, pur se meno impegnative; il portico coperto, invece, è bensì uno spazio ideale per dare il benvenuto ai commensali, ma anche per accoglierli in occasione di eventi culturali o di degustazioni di grandi vini. E la sotterranea aula congressi può ospitare un'ottantina di convegnisti.

Nella costruzione del nuovo ambiente si presta grande attenzione all'uso dei materiali. La friulanissima pietra piacentina e il legno locale la fanno da padroni. Le piastrelle sono bandite, sia dai pavimenti sia dai muri. Ogni dettaglio è curato, anche nella costruzione dei servizi igienici. I quali si rivelano vere e proprie opere d'arte, funzionali ed eleganti, con richiami a una fantasia degna del migliore Mirò. Per quanto concerne la tem-



Il ristorante-enoteca Baldovino

peratura dell'ambiente, l'ospite è posto a suo agio tanto nei mesi freddi (grazie a un efficiente servizio di riscaldamento a pavimento) quanto in quelli caldi (l'impianto di climatizzazione ne è garante assoluto).

Anche il giardino s'integra al meglio col paesaggio. Ogni specie arborea piantumata ha un preciso richiamo alimentare: il giugliolo così come il corbezzolo, il nocciolo, i meli da fiore, i pirus... Insomma, inter-

ni ed esterni sono armonicamente legati alla natura circostante, sia nelle forme sia nei colori.

Tanta ricerca nella scelta dei materiali, tanta puntigliosità nella cura dei dettagli non potevano che orientare le proposte gastronomiche verso un approdo di qualità assoluta.

Al punto che il posto si trasforma in una specie di buen retiro per un numero limitato di estimatori. Per rendere l'idea: al ri-

storante Baldovino difficilmente trovano accoglienza gitanti o di turisti di passaggio coi pullman. Talché la prenotazione diventa consigliabile, se non addirittura obbligatoria, per garantirsi un posto a tavola.

Il locale chiude per turno di riposo la domenica sera e il lunedì. Per maggiori informazioni, si può telefonare allo 0432-716543. Il fax è 0432-716970. E-mail: fioredeiliberi@tin.it.

Vino e cibi di qualità, con proposte culturali



Una nuova avventura enogastronomica. Quasi una scommessa. L'obiettivo è semplice: proporre una cucina stagionale sì, ma di ricerca, e non necessariamente legata al territorio. L'importante è rapportarsi con

prodotti di qualità assoluta, mettendo al bando sia le primizie sia i prodotti congelati. E dunque l'opzione determinante è quella avvalersi di fornitori fidati, con la conseguente esclusione di quanto si trova sul libero mercato.

Questa è la "filosofia" da cui muovono le "provocazioni" di Giuseppe Cagliani, gestore del ristorante Baldovino. Nel locale, non esiste un menù fisso ripetibile per più d'una quarantina di giorni. Le linee propositive sono chiare: all'ospite si possono suggerire ricette di pesce oppure di carne, ma anche abbinamenti d'entrambi. La novità vera è però rappresentata dalla frutta e dalle verdure, in cucina adoperate in grande quantità. E tutte trasformate in componente essenziale delle portate, non considerate contorno. Ai fornelli, uno chef di rango: Raffaello Mazzolini. Dopo la scuola di maturità a Longarone, Mazzolini sa ritagliarsi spazi

professionali importanti nei più quotati ristoranti "Michelin" della Penisola. Da ogni "maestro" è capace di suggerire il meglio del mestiere, talché la sua crescita è costante. Dallo scorso anno l'incontro con la Baldovino Sas, che si fida subito ciecamente di lui. E in cucina gli mette a disposizione la tecnologia più avanzata. Perché l'obiettivo è preciso: va privilegiato il piacere dello stare in tavola del cliente. Ma anche la brigata di sala in tale contesto gioca un ruolo ben definito: sotto l'abile regia di Giuseppe Cagliani, ogni ospite è messo a proprio agio. Tovagliame e cristalleria sono di livello. Le paste e i dolci (esclusivamente al cucchiaino) sono fatti in casa.

Le portate "alla carta" sono supportate da un carrello di formaggi internazionali. All'altezza del tutto la cantina, seguita direttamente da Giuseppe Cagliani. La ricca carta dei vini elenca qualcosa come 320 etichette: per un buon 60 per cento sono prodotti dei vignaioli del Friuli-Venezia Giulia; 30 per cento di altre regioni; il rimanente dall'estero. Adesso, il ristorante Baldovino si appresta a diventare ritrovo non soltanto enogastronomico, bensì anche locale esclusivo legato alla cultura. "Perché il vino è cultura - afferma lo stesso Cagliani -. E dunque cultura è tutto ciò che gli sta attorno. Si tratti di degustazioni, mostre, o serate tematiche di

livello poco importa. In tal senso, da settembre i nostri ospiti vivranno momenti esaltanti".

Ha già un tratto ben definito la clientela del ristorante Baldovino: si tratta di gourmet tra i 30 e i 60 anni. Per lo più imprenditori o uomini d'affari. Ma non mancano le famiglie o le semplici coppie. Buona la percentuale di commensali di lingua tedesca.

La prenotazione, come si diceva, è gradita, soprattutto per garantire agli ospiti la massima freschezza dei cibi. Diversificati i prezzi. La ristorazione classica prevede un costo medio di 40 euro a persona più bevande. La cifra scende a 18 euro (sempre bevande escluse) nello spazio enoteca.

Pari dignità di frutta e verdura con carne e pesce

Mandato preciso, quello affidato a Raffaello Mazzolini: i menù studiati per i clienti del Ristorante Baldovino devono essere "di ricerca", talché non esiste una ricetta tipo atta a caratterizzare il locale. Frutta e verdura, invece, concorrono in uguale "dignità" a for-

mare le portate di carne o pesce. Ecco qualche esempio delle proposte di questo periodo: Gnocchetti di patate con pomodoro confit, salsa di stinco di vitello stufato, puré di carota velato al fegato grasso. Oppure, Vitello rosa con macedonia di asparagi verdi all'olio di nocciola e scalogno cara-

mellato. O, ancora, Triglie di scoglio dorate su puré di zucchine novelle, insalata di coralli essiccati, animelle di vitello e limone candito... Diverso il discorso per l'enoteca. Qui persiste uno stretto "contatto" col mondo della tradizione gastronomica locale, pur se soggetto a "contaminazioni" dettate

dalla fantasia dello chef. Qualche esempio. Come antipasti: Bavarese al formaggio con lonza di maiale marinata; Vitello rosa speziato su soncino e scaglie di formaggio stagionato. Come primi: Pennette alle verdure di stagione con speck D'Ossvaldo; o il classico Risotto al pomodoro fresco e basilico. Come secondo: Guancia di manzo brasato al vino rosso.

E i vini per gli abbinamenti? Non c'è che l'imbarazzo della scelta!



Attualità

Mangiare bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta al Viavai, a Lignano Pineta

Pollo, manzo o gamberi saltati alla wok con ortaggi

di Bruno Peloi

È il nuovo nato in casa Mansi. È un punto di ristoro moderno: si chiama Viavai - salad and grill. È stato inaugurato a metà maggio a Lignano Pineta, in Raggio dei Canestrei 11. La posizione è incantevole: a due passi dal "treno", fra il Tenda e il Kursaal, quasi nascosto tra i pini profumati di resina. La proprietà è della Concordia Srl, la stessa società che gestisce l'omonimo ristorante udinese, in piazza Primo Maggio. Padrone di casa è Cesare Mansi, componente della dinastia della ristorazione nata in Friuli il 16 dicembre 1966 con l'apertura a Cervignano della pizzeria Da Gen-

naro. Tanta acqua è da allora passata sotto i ponti, talché oggi il gruppo Mansi può vantare due locali a Cervignano (uno con sala bingo), uno a Palmanova, uno a Udine (il Concordia, appunto) e ora uno a Lignano. Anche per festeggiare il nuovo "nato", il 21 giugno al Concordia - aperto a Udine nel 1990 - si farà una gran festa, aperta ai tanti amici della famiglia. Ma torniamo a Pineta. "Il Viavai è un ambiente innovativo per il centro balneare - dice convinto lo stesso Cesare Mansi -: è l'unico in città a proporre, tra gli altri, anche piatti alla griglia. Sinora questa era prerogativa di trattorie ubica-

te in periferia. Siamo pronti a ospitare, durante l'intera l'estate, oltre 200 persone sia a pranzo sia a cena, tutte sistemate all'aperto e con ottima protezione in caso di maltempo. Le cucine restano aperte ogni sera sino alle 24, senza turni di riposo. La chiusura è prevista per fine agosto. Ma al Viavai - dice ancora Mansi - non ci sarà soltanto enogastronomia: cibi e bevande saranno infatti alternati a eventi di cultura varia e intrattenimento. Si svolgeranno in una tensostruttura adiacente al locale, capace di ospitare qualcosa come 800 persone. Proponiamo serate con protagoniste le arti, ma non solo: gli incontri con l'enologia saranno momenti di vera attrazione".

Ma le novità non si fermano qui. "Da non sottovalutare - secondo Cesare Mansi - il rapporto qualità-prezzo. Per un pasto da noi si spendono in media soltanto 8-10 euro a persona (al massimo 15 per una sontuosa grigliata), bevande a parte. La "carta" porta un prezzo e il cliente quello paga, senza ricarichi per coperto e servizio".



Il Viavai, a Lignano Sabbiadoro

Le proposte - fra insalate, piatti freddi e caldi, pesce o carne al barbecue - sono davvero allettanti. Ogni giorno ci sono ben tre menù per bambini. E poi sempre due primi, cucinati secondo la tradizione delle città di mare. Non mancano i piatti unici: si tratta di tre versioni di riso al curry: con carne (pollo o manzo) e pesce (gamberi).

Di tutto rispetto le grigliate, di cui si fa garante lo stesso Cesare Mansi. "Seguo direttamente questa branca di cucina - afferma - Ci sono sempre almeno due proposte di pesce: sarde e seppie, più quanto offre ogni giorno il mercato ittico. Tre le carni: pollo,

maiale e manzo. Per un totale di dieci combinazioni, tutte con contorno compreso nel prezzo. Si può chiudere sempre col dessert fatto in casa".

Due gli chef chiamati a guidare la batteria di cucine: l'italo-statunitense Francesco Oggiano e il cinese Yuan Ping. Ed è proprio grazie a loro che al Viavai si può gustare un piatto nuovo, estivo, leggero e digeribile: è il wok. Prende il nome da un particolare tegame concavo, una specie di terrina metallica nella quale, con pochissimo condimento, si cucinano dapprima carne o pesce. Poi è la volta di ortaggi croccanti (sedano, carote...) e verdure saporite

(cipolla, peperoni, melanzane, germogli di soia...). Al composto s'aggiungono zenzero, aglio e salsa di soia (con l'amido di mais a fare da amalgama). Si fa "saltare" il tutto, s'aggiungono la carne o il pesce messi momentaneamente da parte e si dà una spruzzatina di succo di limone o d'aceto di vino di riso. Infine, si guarnisce con erba cipollina e semi di sesamo. Cibo adatto ai climi caldi: ben s'accompagna, dunque, o con schiumante birra o con vino fresco, giovane, leggero. Buone le proposte della Cantina: al Viavai si trovano le etichette di una dozzina di produttori, per la gran parte friulani. Non mancano i vini "mossi", frizzanti al punto giusto per rendere ancor più briose le serate estive.

La birra reca uno dei marchi più conosciuti della nostra terra: è l'arcinota Moretti. Rapido il servizio. Coordinati dal factotum Cesare Mansi, un "nugolo" di camerieri garantiscono ritmi veloci alle portate.

Per ulteriori informazioni o prenotazioni, si può telefonare allo 0431 - 422688; fax 0431 - 420684; e-mail: viavai@libero.it.



Cuochi e camerieri del Viavai

L'angolo dell'editoria friulana

San Giorgio di Nogaro. Tra frammenti di storia e l'oggi

di Silvano Bertossi

Quasi mille anni di storia sono molti. Soprattutto per un paese della Bassa friulana le cui origini risalgono a prima del 1031, data in cui il Patriarca di Aquileia, Poppone, concede ai canonici del Capitolo tutti i diritti di caccia e di pesca sulle paludi, sui boschi e sulle acque compresi nei territori dei villaggi di Mereto di Capitulo, Santa Maria la

Longa, Palmada, Ronchis, Ronchietti, Castions di Strada e Morsano.

Il Patriarca assegna ai canonici anche i campi, le vigne, i prati, i pascoli, le acque, i mulini e le isole del fiume Corno delle ville di Marano, Carlino e San Giorgio.

Proprio dedicato a San Giorgio di Nogaro è uscito, di recente, un libro, edito dall'Amministrazione co-

munale, per raccontare questo millennio di storia. La copertina è del pittore e scultore sangiorgino Gigi Di Luca.

Da qualche tempo l'interesse verso il proprio paese e le sue vicende passate si sta risvegliando. Ognuno ricorda, in cuor suo, il paese natale e, spesso, rimpiange di averlo abbandonato per farsi trascinare altrove dalle vicende della vita. In altri luoghi, non meno attraenti ma che non reggono il paragone con il paese natio, anche se questo è meno bello, meno interessante. È pur sempre il paese dell'anima.

Come Luciano Morandini di cui, nel libro "San Giorgio", viene pubblicata una "Lettera a San Giorgio" in cui lo scrittore dice: "Di te ho dentro immagini antiche. Di colori, intanto. Predomina il verde in tutte le sfumature: gli alberi di via Nuova, che fornivano anche i pallini alle cannule per le

battaglie di noi ragazzi. Lo slargo verde brillante, nella stessa via, dove troneggiava sul suo piedistallo un grande scarpone. E nei pressi della ferrovia, verso il ponte di ferro, l'allargarsi del verde a perdita d'occhio: prati e alberi, boschetti. Penetrava così nella pelle il gusto inconsapevole di uno stretto legame con la terra...".

Le pubblicazioni, dedicate a una comunità e alla sua storia, si stanno facendo sempre più numerose. Certo non è facile trovare negli antichi documenti, che non sono certo molti, delle notizie precise, sicure, affidabili. Spesso si tratta di semplici accenni, che però bastano allo storico per ricostruire almeno una parte dei fatti e degli avvenimenti passati.

La storia è importante, ma per conoscere a fondo un paese sono necessarie notizie anche sull'ambiente geografico, su arte, cul-

tura e tradizioni popolari, sull'evoluzione della società, sull'economia e sullo sport.

Proprio per questo, per dare un quadro esauriente della "villa di San Giorgio" così com'è oggi, il libro è suddiviso in capitoli, ognuno dei quali parla di uno specifico argomento.

Dopo la presentazione del sindaco e dell'assessore alla cultura e, come abbiamo ricordato, la "Lettera" di Morandini, si inizia con la descrizione del territorio a cura di Giovanni Bellinetti, che fa anche la storia politico-amministrativa del Comune e ne ricorda gli uomini illustri. Si continua, poi, con la storia, dalla preistoria al Settecento, raccontata da Marco Zanon e Alberto Vicenzin; Nelly de Steinkühl Coretti parla de "L'università castrense. Lauri di scienza e di gloria"; Francesco Marini del "Novecento". Rachel Di Luca, per la sezione arte, cultura e tradizioni popolari, si sofferma su "La Chiesa della Madonna", Patrizia Comuzzi scrive "Frammenti d'arte" ed Ester Zaina ricorda la "Storia letteraria degli ultimi cinquant'anni".

La comunità sangiorgina è descritta da Luigi Del



Il gonfalone

Piccolo, mentre Ferruccio Costantini scrive su "Soprannomi e ricordi sul filo della memoria", Dimitri Arzenton sullo sport e Alberto Scolz sulla zona industriale Aussa-Corno. Nelle ultime pagine della pubblicazione troviamo "Le immagini storiche", una serie molto interessante di fotografie di altri tempi. Peccato manchino le didascalie che avrebbero meglio inquadrato le immagini nel tempo. La fotografia è documento, quasi come un atto notarile. Per questo deve riportare la data e il luogo della ripresa.

Dai frammenti di storia a oggi San Giorgio è tutto questo.



Il Municipio

Industria

Convegno di Assindustria e Informest sulle opportunità offerte dal mercato russo

Russia chiama Friuli risponde

ingresso nel Consiglio dei 20 dell'Alleanza Atlantica; riconoscimento da parte dell'UE e del Dipartimento del Commercio degli Stati Uniti del pieno status di economia di mercato; probabile entrata nel Wto, l'organo internazionale che regola il commercio mondiale: la Federazione Russa, in queste ultime settimane, ha compiuto un passo di avvicinamento verso l'Occidente fino a quale che tempo fa inimmaginabile.

L'accelerazione del processo di integrazione della Russia con l'Occidente è stato il tema centrale, a Palazzo Torriani, del convegno dal titolo "Russia: tra speranza e impazienza", organizzato dall'Assindustria friulana in collaborazione con Informest.

"Alle potenzialità di sviluppo dei rapporti di collaborazione con la Russia -

ha sottolineato il presidente dell'Associazione industriali, Adalberto Valduga - guarda con grande interesse il Friuli economico, uno dei suoi partner storici, sin da metà degli Anni Ottanta, allorché la provincia di Udine incideva per una quota del 9-10% delle esportazioni italiane verso l'area sovietica".

Il Friuli, attraverso l'impegno congiunto di imprenditori e maestranze, vi ha infatti realizzato importanti e non dimenticate opere (calzaturifici, impianti siderurgici, infrastrutture pubbliche dalle strade ai ponti) che hanno contribuito alla crescita di quel Paese, conservando ancora significativi legami. "Per la storia che ha di rapporti con la Russia - ha concluso Valduga -, il Friuli è interessato a intensificare quelle relazioni, che si sono ridimensio-

nate, ma che non sono mai venute meno".

Dal canto suo, il vicepresidente di Informest, Massimo Ziraldo, ha effettuato una panoramica sugli interventi che la cooperazione internazionale e italiana hanno sviluppato in questi ultimi anni in Russia, sostenendo la riforma dei sistemi giuridici finanziari, dei servizi riguardanti l'impresa, della legislazione e dell'amministrazione pubblica e avviando iniziative a livello finanziario a supporto degli investimenti in loco. "Non tutti i programmi hanno avuto il successo desiderato - ha osservato però Ziraldo -, anche perché molti dei progetti sono stati gestiti separatamente e spesso da strutture e organismi non sempre coordinati tra loro".

Ciò nonostante, l'attesa degli operatori economici è molto elevata per le op-



Levin, Valduga e Ziraldo

portunità offerte da questo nuovo e fondamentale mercato. In questo quadro, Informest può costituire, assieme a Finest, lo strumento a disposizione delle piccole e medie industrie italiane per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione quale fattore determinante di crescita competitiva nel mercato globale.

Il convegno è poi entrato nel vivo con la relazione di Ilija B. Levin, professore di storia moderna e contemporanea all'Università delle relazioni internazionali del Ministero degli esteri della Federazione Russa, studioso ed esperto

del modello di sviluppo italiano. Levin ha presentato un quadro socio-economico della Russia di Putin "dove le riforme di liberalizzazione avviate sono a un bivio sotto il profilo strategico" e "dove si sta cercando di applicare il modello del Nord-Est italiano dei distretti industriali".

L'esperto non ha poi nascosto gli ostacoli che frenano la crescita economica della Russia. Tra questi, ha illustrato gli inquietanti scenari di quella parte sostanziosa del mercato russo che sfugge a controlli e che affonda le sue radici nel sommerso e nell'il-

legalità. "È l'economia informale; un mercato "invisibile" - ha sostenuto Levin -, erroneamente sottovalutato, ma enormemente presente. È il vero problema della Russia visto che in questi ultimi anni tantissimi dollari sono arrivati nel mio Paese, ma non sempre sono stati convogliati in beni, servizi e infrastrutture a sostegno dell'economia reale". Per tale motivo, il relatore ha evidenziato come in Russia attualmente ci sia più un problema inerente alla qualità della crescita economica che la quantità della stessa.

Approvata la nuova legge regionale sui lavori pubblici

L'Api: "Finalmente un quadro di riferimento"

Il Consiglio regionale ha approvato la nuova legge sui lavori pubblici. La disciplina delle opere pubbliche è oggetto di un commento da parte del vicepresidente del Gruppo edili dell'Associazione delle Piccole e Medie Industrie di Udine, Ferrante Pitta, il quale ha rilevato che è stata interessata negli ultimi anni da profonde e radicali modificazioni a livello nazionale, dettate dalla necessità di stabilire regole certe, trasparenti e garanti dell'effettiva concorrenza negli affidamenti degli appalti pubblici.

Il quadro normativo nazionale, unitamente al regolamento di attuazione, costituisce la struttura portante della nuova normativa italiana in materia di lavori pubblici. In questo ambito deve inserirsi la legislazione regionale. In materia di lavori pubblici, alla

Regione Friuli-Venezia Giulia per norma statutaria è attribuita competenza legislativa primaria. La Regione deve attenersi alle norme fondamentali di riforma economico-sociale e ai principi della legislazione dello Stato, anche per il rispetto degli obblighi internazionali dello Stato stesso.

L'obiettivo più rilevante della nuova legge regionale sui lavori pubblici, chiarisce Pitta, è di fornire alla comunità regionale, alle amministrazioni appaltanti, ai soggetti esecutori e ai professionisti privati un quadro normativo di riferimento stabile, definito e completo, nel rispetto delle peculiarità proprie della regione in un'ottica di tutela e di ammodernamento graduale dell'attuale struttura organizzativa delle stazioni appaltanti, di valorizzazione dell'imprenditoria regionale e che sia al

tempo stesso utile strumento di crescita e di sviluppo delle molteplici professionalità coinvolte nel processo costruttivo di un'opera pubblica. Finora le leggi regionali sui lavori pubblici che sono intervenute nel tempo avevano delineato un quadro normativo parziale. Con questa legge, alla cui stesura ha contribuito anche la nostra associazione, l'obiettivo prioritario che si vuole raggiungere è quello dell'uniformità di comportamenti e omogeneità di contenuti normativi per tutti i lavori affidati in territorio regionale.

La legge, prosegue il presidente del gruppo edili, conferma la validità di taluni istituti già ampiamente regolamentati e diffusi a livello nazionale, quali il sistema di qualificazione da parte delle Soa, l'individuazione dei soggetti partecipanti alle gare, le norme

sulla sicurezza, il subappalto e il sistema generale delle garanzie, il contenzioso, per evitare che le imprese di costruzione della regione abituate a un sistema diverso da quello vigente in altre parti del Paese si possano trovare svantaggiate il relazione ad appalti acquisiti al di fuori del territorio regionale. Le modifiche più rilevanti all'impianto della legge nazionale, che riguardano gli esecutori di lavori pubblici, sono: la semplificazione delle procedure per l'appalto di lavori di importo fino a 150.000 euro, sulla base del solo certificato della Camera di commercio; la possibilità delle Stazioni appaltanti, fino a un importo massimo di 1.500.000 euro, di affidare i lavori a trattativa privata: con la nuova legge viene definita procedura ristretta semplificata, invitando alme-

no dieci concorrenti qualificati per i lavori oggetto dell'appalto. Anche per i lavori sotto la soglia comunitaria (circa cinque milioni di euro), le amministrazioni invitano le imprese agli appalti secondo dei punteggi che tengano conto della migliore idoneità dimensionale, tipologica e di collocazione operativa.

Inoltre, è stata ampliata la possibilità di prevedere delle varianti con percentuali del 20% per i lavori di restauro e del 10% per gli altri tipi di lavori.

Questa legge, come è successo per la Merloni in campo nazionale, abbisogna di un suo regolamento di attuazione che dia il suo contributo di dettaglio mirato a una maggiore efficacia dei vari istituti relativi al ciclo realizzativo dei lavori pubblici. La nostra associazione, conclude Pitta, valuta sempre posi-

tivamente norme che prevedano un'uniformità di comportamenti e una semplificazione amministrativa, anche se sarà fondamentale, per la buona riuscita del progetto, che ogni singola persona che viene chiamata ad applicarle si comporti con buon senso.

Il problema del settore non è solamente quello di semplificare le leggi, ma soprattutto quello di sensibilizzare tutti gli attori che devono applicarle, in particolare i progettisti, in quanto troppe volte i lavori sono appaltati sotto costo. Oggi le amministrazioni hanno a disposizione degli strumenti, quali per esempio i prezzi predisposti dalle Camere di commercio, che sono un'utile guida per conoscere i prezzi medi di mercato e che, adattati alle esigenze di ogni singolo cantiere, possono essere applicati ai lavori oggetto dell'appalto.

Assicurazioni Inail, per l'Api non c'è obbligo per il socio

È da tempo che l'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine esprime la sua posizione in merito all'assicurabilità di soci e amministratori, sostenendo che questi ultimi non sono soggetti all'obbligo di assicu-

rarsi all'Inail, dal momento che non rientrano nelle disposizioni della dipendenza funzionale prevista al punto 2, lett. F, della circolare Inail n. 32/2000. La presa di posizione si è manifestata corretta, ed è stata dimostrata da un provve-

dimento da parte della direzione regionale del lavoro che ha accolto il ricorso da parte di un'azienda associata all'Api, la quale era stata contestata dal servizio ispettivo dell'Inail che, con un verbale di accertamento, aveva riconosciuto

l'assicurabilità di un socio contitolare, considerando il lavoratore parasubordinato. Secondo l'Inail, quest'ultimo sovrintendeva al lavoro dei dipendenti e frequentava luoghi di lavoro dove erano installate macchine e apparecchiature che la legge considera produttrici di rischio tutelabile. L'azienda soggetta alla contestazione ha presentato ricorso alla direzione regionale del lavoro dimostrando

che il socio contitolare dell'azienda ha accesso ai luoghi dove si impiegano le apparecchiature e le macchine da lavoro, ma nel loro utilizzo si avvale di lavoratori subordinati soggetti all'assicurazione Inail. Dal canto suo, il contitolare, nello svolgimento della sua attività imprenditoriale, ricopre un ruolo direttivo e organizzativo per il quale è richiesto in prevalenza un apporto di tipo intellet-

tuale. Gli ispettori dell'Inail, invece, hanno fatto coincidere l'assicurabilità del socio contitolare con quella relativa all'attività manuale del settore produttivo al quale appartiene l'azienda. La direzione regionale del lavoro ha accolto il ricorso in ragione del fatto che il contitolare non è sottoposto ad alcun tipo di rapporto di dipendenza, nemmeno a quella di tipo funzionale.

Commercio

Ricco carnet di appuntamenti e manifestazioni per l'estate 2002

Lignano, entra nel vivo la stagione turistica

di Ivano Movio

Tra pochi mesi la più famosa località turistica friulana festeggerà i suoi primi cento anni; un compleanno importante, quindi, che ha il sapore di una vera e propria celebrazione storica. Ciò nonostante, vi è l'assoluta certezza che il languore dei ricordi non riuscirà a scalfire minimamente uno spirito che da sempre è stato fortemente proiettato verso il futuro. È la storia stessa di Lignano a confermarlo o, meglio, la storia di coloro che questa spiaggia hanno amato e che in essa hanno creduto e investito, contribuendo a farla crescere e prosperare. Alle soglie di un nuovo secolo di vita, questa tradizione pionieristica - per certi aspetti - si rinnova, delineando nuovi scenari nella gestione e nella valorizzazione futura di questo grande patrimonio rappresentato dalla spiaggia friulana.

Ecco allora che il 2002 vedrà non solo una stagione ricca di appuntamenti

e la conferma di importanti e prestigiosi riconoscimenti per Lignano Sabbiadoro, ma anche l'inizio di una nuova era nelle strategie promozionali delle sue grandi potenzialità turistiche.

In questi giorni, con la chiusura dell'anno scolastico e auspicabilmente con condizioni meteorologiche più felici rispetto a quelle di inizio stagione, sono previsti gli arrivi in massa dei turisti che faranno decollare definitivamente la stagione balneare. A questi ospiti Lignano rinnoverà la sua tradizione di accoglienza e ospitalità con la conferma della qualità delle sue strutture ricettive (molti gli alberghi che si sono rinnovati e hanno realizzato nuove strutture per rendere più confortevole il soggiorno della clientela), la capillare ed elevata specializzazione dei suoi negozi e pubblici esercizi, ma anche con l'ennesima Bandiera Blu rilasciata dalla Fee (Foundation for environment and education),

attestante la qualità delle acque di balneazione e la particolare attenzione alle tematiche ambientali che da sempre hanno contraddistinto la spiaggia friulana.

Le manifestazioni in programma soddisferanno ogni palato. Dal Premio Hemingway al ritorno delle Frece Tricolori, dall'attesissimo Eurochampion agli spettacoli pirotecnici, dalle escursioni in Laguna nell'ambito dell'iniziativa "Dolce & Salato" alle numerose iniziative che vedranno coinvolti i centri del comprensorio. La speranza, evidentemente, è di migliorare il dato del 2001 di poco superiore ai 4 milioni di presenze. Proprio in tale ottica, nei mesi scorsi, sono stati investiti oltre 500 mila euro per promuovere la spiaggia friulana nel mercato nazionale; ciò, grazie al tempestivo intervento del neo-costituito Consorzio turistico Lignano Sabbiadoro e al supporto finanziario della Regione.

Nel contempo, con una azione mirata di particolare efficacia, sono state create le basi per una organica presenza di Lignano nei cataloghi dei tour operator russi. Da questa nuova e importante collaborazione sono attesi risultati significativi fin dalla prossima stagione estiva.

«Positive le prospettive della spiaggia friulana»

Ed eccoci quindi al secondo importante evento maturato nel 2002. La riforma dell'organizzazione turistica regionale e, per quanto riguarda Lignano, la soppressione dell'Apt (sostituita dalla Aiat) e la costituzione - in attesa di una Società per azioni d'Area - del Consorzio turistico Lignano Sabbiadoro.

Le prospettive future

della spiaggia di Lignano, dunque, saranno sempre più legate all'iniziativa dell'imprenditoria privata, non solo nella tradizionale ed esclusiva veste di "volano" economico, ma anche di soggetto deputato a programmare e gestire direttamente la progettazione e lo sviluppo turistico della località. A conferma di uno spirito privatistico innovativo e lungimirante il Presidente di questo Consorzio, Bruno Della Maria, ci conferma che sono già in atto le prime valutazioni su quella che sarà la promozione per il 2003 e che probabilmente sarà realizzata dalla costituenda Società d'area, cioè dell'organismo pubblico-privato sul quale confluirà il Consorzio turistico Lignano Sabbiadoro e che darà definitiva attuazione a Lignano della riforma regionale del turismo. L'auspicio è quello di anticipare i tempi, rispetto al passato, dell'attività promozionale programman-

do per tempo l'allestimento del materiale pubblicitario e le iniziative all'esterno, mentre nel medio termine ci sono obiettivi altrettanto ambiziosi quali un nuovo portale su Lignano e la teleprenotazione del materiale spiaggia.

Nell'immediato futuro, inoltre, altre iniziative altamente qualificanti - alcune già in programma, altre da perfezionare dalla nuova amministrazione comunale capeggiata dal neosindaco Silvano Delzotto - potranno dare un nuovo impulso a Lignano; tra queste, tanto per citarne alcune, l'attesa riapertura del Parco Unicef, l'ultimazione dell'arredo urbano del centro di Sabbiadoro, la soluzione del problema dragaggi legato alla nautica e l'intervento di riqualificazione del Lungomare Trieste per il quale ci si potrà avvalere dei contributi pervenuti da professionisti di tutto il mondo nell'ambito del Concorso di idee recentemente bandito.

Da giugno a ottobre in 22 locali carnici e carinziani

Torna "Carnia in tavola"

Fare scoprire i piatti tipici della montagna friulana e i locali più caratteristici della Carnia: questo lo scopo di "Carnia in tavola", iniziativa cui aderiscono 16 ristoranti carnici e 6 della vicina Carinzia, da Mauthen a Dellach. "Carnia in tavola" è stata presentata il 31 maggio nella suggestiva cornice del Museo delle arti e tradizioni popolari di Tolmezzo dal commissario dell'Aiat della Carnia, Giovanni Da Pozzo, dalla vicepresidente mandamentale dell'Ascom, la ristoratrice Paola Schneider, affiancati dal presidente della Cciaa di Udine Enrico Bertossi, dal presidente della Giunta regionale Renzo Tondo e dal presidente del Consiglio regionale Antonio Martini. Contrassegnati da un marchio che riporta la scritta "Carnia in tavola", questi ristoranti organizzano da giugno a ottobre serate a tema e propongono quotidianamente menù degustazione con i più tradizionali piatti locali preparati secondo le antiche ricette, a cominciare dai cjarsons, di cui esistono infinite varianti. Al termine del pranzo, sarà dato in omaggio ai clienti una sorta di piatto del Buon Ricordo raffigurante un fiore di montagna, diverso

da ristorante a ristorante. Oltre al menù completo, si potranno degustare anche gustosissimi piatti unici friulani: frico e polenta, frittate e verdure, costine con le verze, musét e brovade (cotechino accompagnato da rape inacidite nella vinaiccia...).

Novembre le serate a tema, dedicate all'anno della montagna: ospitate di volta in volta in un ristorante diverso, vedranno la partecipazione di personaggi di spicco del mondo dell'alpinismo e della cultura, dall'olimpionica Gabriella Paruzzi allo scrittore/rocciatore/scultore Mauro Corona. Per saperne di più sui ristoranti di "Carnia in tavola" e sui loro menù, basta consultare la piacevole guida in distribuzione gratuita negli uffici dell'Aiat; per raggiungerli - e assaggiare ogni giorno un piatto diverso -, si può utilizzare durante tutta l'estate il "GiraCarnia", il bus navetta che fa la spola fra i vari paesi delle vallate carniche. Da settembre, inoltre, "Carnia in tavola" ospiterà il primo concorso per giovani cuochi friulani "Orsetto d'oro", dedicato a Gianni Cossetti, il più grande cuoco che il Friuli abbia mai avuto, famoso ristorante a cui la Carnia deve la

riscoperta e la valorizzazione a livello nazionale dei suoi prodotti più tipici e della sua gastronomia più tradizionale. La serata conclusiva si terrà il 25 ottobre all'Hotel Carnia di Stazione Carnia. Promosso dall'Ascom di Tolmezzo e dalla Camera di commercio di Udine, il concorso è realizzato in collaborazione con la Federazione cuochi italiani: il suo regolamento è pubblicato sui siti www.ascom.ud.it e www.madeinfriuli.com. (per ulteriori informazioni: telefono 0432 273533) o al numero verde dell'Aiat della Carnia a chiamata gratuita: 800 249905 e ancora all'e-mail: apt@carnia.it.

I RISTORANTI IN CARNIA

Prezzo del menù degustazione **26 euro**, bevande escluse. Si consiglia la prenotazione. A ogni ristorante è associato un motivo floreale; al termine del menù degustazione sarà donato un piatto in ceramica dipinto a mano da artigiani locali con il motivo floreale specifico.

Ristorante Bellavista - Ravaschetto telefono 0433 66089 (sempre aperto) motivo floreale: viole dei campi

Ristorante La Perla - Ravaschetto telefono 0433 66039 (sempre aperto) motivo floreale: anemone

Ristorante Da Otto - Timau telefono 0433 779002 (sempre aperto) motivo floreale: rododendro nano

Ristorante Gardel - Piano d'Arta telefono 0433 92588 (sempre aperto) motivo floreale: clematide alpina

Ristorante Salon - Piano d'Arta telefono 0433 92003 (chiuso il martedì escluso da giugno a settembre) motivo floreale: giglio martagone

Ristorante Carnia - Venzone telefono 0432 978013 (sempre aperto) motivo floreale: campanula barbata

Ristorante Antica Osteria Valle - Tolmezzo telefono 0433 41685 (chiuso il mercoledì) motivo floreale: primula

Trattoria Cooperativa - Tolmezzo telefono 0433 44720 (chiuso lunedì e domenica sera) motivo floreale: trifoglio

Vecchia Osteria Cimenti - Villa Santina telefono 0433 750491 (chiuso il lunedì) motivo floreale: botton d'oro

Ristorante La Miniera - Invillino di Villa Santina telefono 0433 750558 (chiuso il mercoledì) motivo floreale: cardo selvatico

Ristorante Riglarhaus - frazione Lateis - Sauris telefono 0433 86013 (sempre aperto) motivo floreale: scarpetta della Madonna



Ristorante Neider - Sauris di Sopra telefono 0433 866307 (sempre aperto) motivo floreale: pervinca

Ristorante Al Sole - Forni Avoltri telefono 0433 72012 (chiuso il giovedì) motivo floreale: fragola di montagna

Ristorante Scarpone - Forni Avoltri telefono 0433 727463 (chiuso mercoledì) motivo floreale: aquilegia

Ristorante Alla Frasca Verde - Lauco telefono 0433 74122 (chiuso seconda metà di settembre) motivo floreale: ciclamino

Ristorante Al Cavallino - Paularo telefono 0433 70800 (chiuso mercoledì escluso luglio e agosto) motivo floreale: rosa canina

I RISTORANTI IN CARINZIA

Per i ristoranti austriaci il prezzo menù degustazione varia da **15 a 26 euro**.

Gasthof Grünwald - Dellach telefono +43 (0)

4718 677 (maggio e ottobre chiuso il martedì) motivo floreale: dente di leone

Gasthaus Lenzhofer - Dellach telefono +43 (0) 4718 344 (maggio e ottobre chiuso il giovedì) motivo floreale: arnica

Landhaus Sissy Sonneleitner - Kötschach - Mauthen telefono +43 (0) 4715 269 (lunedì e martedì chiuso) motivo floreale: digitale

Restaurant Pfffermühle - Kötschach - Mauthen telefono +43 (0) 4715 560 (sempre aperto) motivo floreale: papavero blu

Restaurant Erlenhof - Kötschach - Mauthen telefono +43 (0) 4715 444 (lunedì chiuso, esclusi luglio e agosto) motivo floreale: wulfenia

Gasthof Pontiller - Oberdrauburg telefono +43 (0) 4710 2244 (sempre aperto da giugno a settembre) motivo floreale: pino mugho

Agricoltura

Oltre 700 giovani studenti di 20 scuole alla Fiera di Udine

Premiati i vincitori del concorso "Educazione alla Campagna amica"

Un'informazione corretta sui prodotti agricoli e su come sono coltivati permette di alimentarsi con coscienza e discernimento, facendo il primo passo per la salvaguardia della propria salute. Sensibilizzare i ragazzi a un consumo alimentare consapevole e al rispetto dell'ambiente è la strada da intraprendere non solo perché loro saranno i consumatori di domani, ma anche perché già adesso possono fare da ponte con il mondo degli adulti". Sono queste le parole rivolte dal presidente provinciale di Coldiretti Roberto Rigonat e dal direttore Mauro Donda ai 700 bambini che hanno affollato nella mattinata del 24 maggio il padiglione 7 della



Fiera di Udine per le premiazioni del concorso "Educazione alla Campagna amica e a una sana alimentazione: vieni in fattoria e scopri carne, latte, formaggio e uova, unendo il sapere al sapore". L'iniziativa, giunta quest'anno alla terza edizione e incentra-

ta sul settore zootecnico e sui suoi prodotti, ha coinvolto 20 scuole della provincia (5 medie inferiori e 15 elementari) per un totale di circa un migliaio di alunni e 170 insegnanti.

La calorosa partecipazione dei giovanissimi studenti e dei loro insegnanti

al progetto "Educazione alla Campagna amica e all'alimentazione", promosso dalla Federazione provinciale Coldiretti di Udine in collaborazione con la Camera di commercio e la Provincia di Udine, ha dimostrato l'attenzione che il mondo della scuola rivolge all'agricoltura e all'approfondimento delle tematiche legate alla campagna e alla sana alimentazione. Il progetto è stato articolato in due fasi: un corso di aggiornamento per insegnanti e dirigenti scolastici e il concorso a premi per i ragazzi dai 7 ai 14 anni.

Queste le scuole vincitrici: scuola elementare "G. Rodari" di Udine (classe Seconda A); scuola elementare "Tempo Pieno" di Manzano (classi Seconde A e B);

scuola elementare "G. Carducci" di Udine (Terza A, Quarta A e B); scuola elementare "I. Pirona" di Dignano (Terza, Quarta e Quinta); scuola elementare "I. Nievo" di Udine (Terza A); scuola elementare "P. Mattione" di Cassacco (Quarta A e B); scuola elementare "San Giovanni Bosco" di Ciconicco di Fagana (Terza, Quarta e Quinta); scuola elementare "C. Colombo" di Pantianicco di Mereto di Tomba (Prima, Seconda, Terza, Quarta e Quinta); scuola elementare "E. De Amicis" di Basiliano (Prima, Seconda, Terza, Quarta e Quinta); scuola media "T. Marzuttini" di Gonars; scuola media "Piazza Garibaldi" di via Pradamano a Udine (Seconda B); scuola media "G.F.

da Tolmezzo" di Tolmezzo (Seconde A e B, Terza B); scuola media "A. Cantone" di Gemona del Friuli (Seconde D ed E).

Alle premiazioni del concorso scuola erano presenti, oltre ai dirigenti provinciali di Coldiretti, il commissario straordinario dell'Ersa Bruno Augusto Pinat, l'assessore comunale all'ecologia Lorenzo Croattini, il provveditore agli studi di Udine Valerio Giurleo, il segretario generale della Camera di commercio Santi, Pietro Anichini del laboratorio chimico-merceologico della Cciaa, Bruno Chinellato della Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone, Sergio Simonin in rappresentanza della Crup e membri delle forze dell'ordine.

Lo ha deciso l'assemblea straordinaria dell'organizzazione presieduta da Daniele Cecioni

L'Unione agricoltori diventa Confagricoltura Udine

Si è svolta recentemente a Fagagna nell'azienda agrituristica Casale Cjanor delle sorelle Missana l'assemblea straordinaria dell'Unione Agricoltori di Udine con la quale l'organizzazione, in sintonia con quanto stabilito a livello nazionale, ha deciso, per poter avere una precisa identificazione che rappresenti una costante per tutti gli organismi provinciali e regionali d'Italia, di chiamarsi Confagricoltura Udine. La A che da sempre rappresenta Confagricoltura è rimasta, anche se il logo è stato rinnovato. Per ricordare questo avvenimento, Confagricoltura Udine ha predisposto, in collaborazione con gli Uffici Postali, uno speciale annullo filatelico. Dopo l'assemblea straordinaria, si è

svolta l'assemblea ordinaria durante la quale il presidente Daniele Cecioni ha parlato dei temi più salienti sulla scena mondiale, a livello comunitario e nazionale, per giungere alla politica regionale e ai problemi che gli agricoltori vivono nelle nostre zone.

"Certamente - ha affermato Daniele Cecioni -, l'episodio di gran lunga più importante dell'anno trascorso è stato l'attentato terroristico subito dagli Stati Uniti d'America le cui conseguenze non sono ancora del tutto prevedibili, ma che ha comportato grandi cambiamenti nei rapporti internazionali. L'inserimento poi di 10 nuovi Paesi nell'Unione europea, che rappresenta il domani della Comunità, imporrà valutazioni nuove per quan-

to riguarda le scelte produttive e commerciali, così come l'orientamento di spostare gradualmente gli aiuti a sostegno dell'agricoltura da quelli alla produzione a un sostegno al reddito dei produttori, il così detto "secondo pilastro", perché siano garantiti qualità e sicurezza alle produzioni e all'ambiente, considerato patrimonio della collettività; ciò rappresenta un cambiamento importante che dovrà essere adeguatamente seguito per non sconvolgere i redditi degli agricoltori. E in questa logica - ha detto ancora Cecioni - assume un ruolo forte e preciso Confagricoltura Udine che dovrà sempre più fornire informazioni e supporto tecnico agli associati perché le loro scelte siano consapevoli e corrette".

A livello nazionale e regionale, il presidente ha illustrato le novità principali intervenute per quanto riguarda i responsabili della politica agricola; in particolare per quanto riguarda quest'ultimo livello, Daniele Cecioni ha rivendicato il diritto di essere sentiti prima che le decisioni importanti siano prese. "Rivendichiamo il diritto - ha proseguito Cecioni - di essere parte attiva nelle decisioni e delle valutazioni, convinti come siamo del ruolo propositivo che Confagricoltura può svolgere nell'interesse di tutti".

Per quanto riguarda poi l'iter burocratico che porta all'erogazione dei finanziamenti per i Piani di Sviluppo Rurale presentati dagli agricoltori, vanno lamentate gravi carenze. "Non



Il presidente Cecioni (in piccolo) e la sala

ne conosciamo tutte le motivazioni - ha detto ancora Cecioni -, ma i pagamenti subiscono ritardi tali da compromettere il senso stesso degli interventi ed è indubbio che qualora nessuna novità decisiva dovesse intervenire la nostra Or-

ganizzazione ne saprebbe trarre le dovute conseguenze".

Il presidente ha parlato poi della recente sofferta decisione di non continuare a condividere la responsabilità della gestione del Consorzio Agrario.

Hanno visitato le oltre 100 aziende vitivinicole aderenti al Movimento Turismo del Vino

In 100.000 a Cantine aperte

Nonostante il maltempo, che la mattinata del 26 maggio ha tormentato con rovesci di pioggia il Friuli-Venezia Giulia, l'edizione 2002 di Cantine aperte è stata un vero, grande, successo, che ha superato i già eccezionali risultati del 2001: infatti sono stati più di 100.000 gli enoturisti che hanno visitato le oltre 100 aziende vitivinicole aderenti al Movimento Turismo del Vino, che hanno

per l'occasione aperto cantine, vigneti, foresterie. "È stato un grande successo - commenta soddisfatta Elda Felluga, presidente della Delegazione regionale del Movimento Turismo del Vino - ed anche questa volta, nonostante fosse atteso, ha superato le nostre aspettative. Questo splendido risultato dimostra come l'interesse per il vino e la sua cultura siano sempre più diffusi, non solo nella nostra regione ma

anche all'estero". Anche quest'anno, infatti, un gran numero di enoturisti stranieri, soprattutto austriaci, ha visitato le aziende delle otto zone a Doc (Colli Orientali, Friuli Grave, Friuli Aquileia, Friuli Latisana, Friuli Annia, Collio, Isonzo, Carso).

"Siamo particolarmente soddisfatti della presenza in continuo aumento degli stranieri - spiega Elda Felluga -. Negli ultimi anni infatti abbiamo

cercato di farci conoscere anche all'estero con varie iniziative, soprattutto in Austria e Slovenia, e che, insieme alla nostra regione, creano una grande area di turismo, vacanze, cultura e sport. In particolare quest'anno abbiamo deciso di giocare alcune gare del Trofeo di Golf Cantine Aperte sui campi austriaci e sloveni e, contemporaneamente, di invitare i golfisti di quelle nazioni in Friuli".

In aumento anche i giovani, un settore a cui il Movimento del Friuli-Venezia Giulia riserva un'attenzione particolare e a cui ha dedicato il concorso Spirito di Vino, riservato ai giovani vignettisti e fumettisti fra i 18 e i 35 anni: dal "palcoscenico" delle cantine friulane è stata lanciata la terza edizione del concorso, che sarà presieduto, come lo scorso anno, da Giorgio Forattini.

Le vere, grandi, protagoniste della giornata sono state comunque le cantine, che hanno accolto visitatori e appassionati e hanno presentato le loro migliori produzioni, abbinate quest'anno al gusto formaggio Montasio, Dop regionale. Alla visita delle aziende accompagnati dagli stessi produttori e all'assaggio degli eccezionali vini Doc friulani si sono unite per tutta la domenica arte, musica, spettacoli: la giornata è stata, infatti, anche la piacevole occasione per assistere a mostre e iniziative culturali e musicali organizzate in molte cantine.

Artigianato

Da realizzare in un'area dismessa, a servizio di Udine

Piace a Cavallo l'idea dell'Uapi della cittadella artigiana



Cavallo, Minisini, Cane, Chiandetti e Tilatti

Una cittadella artigiana nella città, con parcheggi, servizi, anche con l'asilo nido, con un museo-scuola dell'artigianato, in grado di ospitare aziende artigiane a servizio della persona e della casa. Una cittadella da rea-

lizzare in un'area dismessa a Udine da riqualificare al fine di scongiurare il rischio dell'abbandono del centro storico di tante figure professionali che sono indispensabili alle famiglie e alle abitazioni. L'idea, lanciata nel pomeriggio del 20

maggio dal vicepresidente di Confartigianato di Udine, Graziano Tilatti, dal presidente e dal vice della zona di Udine Nord, Loretta Minisini e Luigi Chiandetti, è piaciuta all'assessore comunale Giorgio Cavallo che l'ha subito sposata invitando Confartigianato a individuare, assieme agli uffici comunali, alcune aree e a presentare dei progetti di massima.

È stato anche deciso di istituire un filo diretto fra Comune e Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato al fine di individuare anche i migliori percorsi burocratici amministrativi. Confartigianato si è nel frattempo impegnata a riunire le imprese

interessate e a verificare l'opportunità di istituire eventualmente un Consorzio fra artigiani per l'acquisizione e la ristrutturazione dell'area.

La cittadella artigiana è stato evidenziato - potrebbe trovare anche una soluzione nell'ambito dell'area individuata dalla Stula Società di trasformazione urbana, approvata recentemente dal ministero delle infrastrutture; più difficile nell'ambito del Prusst Trasemane (programma di riqualificazione urbana e di sviluppo sostenibile) che, come ha spiegato l'assessore Giorgio Cavallo, "è un'iniziativa sostanzialmente privata nella quale il Comune di Udine non ha

alcun margine di intervento se non di carattere programmatico".

Individuata l'area e i soggetti interessati, potrebbero però essere utilizzati anche altri strumenti più tradizionali, ma anche più semplici, come l'accordo di programma o la variante al piano regolatore. L'incontro è stato anche l'occasione per un approfondito confronto sui programmi Prusst Tresemene e Stula ex-Safau sui quali l'assessore Giorgio Cavallo ha svolto un'ampia relazione spiegando, sostanzialmente, che "sono il tentativo di predisporre progetti integrati di sviluppo sostenibile di aree vaste, sovracomunali". Il vicepresidente Tilatti, dopo

essersi congratulato con il Comune per la capacità di utilizzare fondi comunitari per la riqualificazione urbana, ha lanciato la sua proposta della cittadella artigiana. Sono anche intervenuti Loretta Minisini, che ha proposto la realizzazione di un museo-scuola dell'artigianato, e Luigi Chiandetti.

La delegazione dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine era composta anche da Andrea Spicogna, da Giorgio Clocchiatti e Salvatore Cane, mentre quella del Comune dagli architetti Settimo Dainese, Giorgio Pilosio e Onorio Martinuzzi. Sarà compito dei tecnici definire ora gli aspetti pratici.

Il segretario nazionale di Confartigianato all'Uapi

Giacomin: "Rendiamo l'artigianato più visibile"

È stato un incontro proficuo e interessante quello svoltosi nella sede dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese di Udine tra Francesco Giacomin, segretario nazionale della Confartigianato, e i vertici dell'Uapi. Giacomin è intervenuto a Udine durante la riunione del Consiglio direttivo provinciale dell'Uapi sul tema "Essere dirigente di Confartigianato negli Anni 2000: impegni e programmi a sostegno della piccola e media impresa nella sfida europea". Erano presenti numerosi consiglieri dei gruppi Giovani, Donne e Pensionati, del Comitato Piccola Impresa e dei capi categoria provinciali. Il presidente dell'Uapi, Carlo Faleschini, ha introdotto la riunione spie-

gando che "questo incontro è il primo di una serie di appuntamenti formativi per i dirigenti dell'Unione che proseguirà nel corso dell'anno". Giacomin ha proposto alcune riflessioni sul ruolo che la Confartigianato riveste a livello sindacale e sulla scarsa conoscenza esterna di questo sistema, indicando nell'insufficiente capacità di testimoniare e raccontare agli altri il proprio "essere artigiani" la probabile causa di questa situazione. "Al grave problema della comunicazione - ha detto Giacomin -, spesso si affianca la mancanza di un preciso obiettivo su cui puntare. Essere dirigente di un'associazione di categoria comporta la conoscenza approfondita di tutta la realtà

politica, economica e sociale circostante, l'impostazione dei rapporti con le altre associazioni di categoria presenti sul territorio, il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Tutte queste componenti devono essere messe a disposizione della "squadra" e con essa condivise e ampliate". Carlo Faleschini ha quindi sottolineato l'importanza dell'impegno dei dirigenti al di fuori dell'associazione e il ruolo fondamentale che i giovani avranno nel mondo dell'artigianato e della piccola impresa, rammaricandosi che spesso siano indirizzati verso un'occupazione impiegatizia piuttosto che verso la creatività e la manualità artigiana. Ha ribadito infine la necessità di arginare il problema del

lavoro nero presente nel Paese, un fenomeno preoccupante. Giacomin ha poi risposto alle sollecitazioni poste dall'assemblea, evidenziando lo sforzo comune che tutte le associazioni territoriali e tutti i dirigenti che le compongono dovranno attuare per affrontare le nuove sfide del mercato locale ed europeo, senza incorrere nell'errore di standardizzare i parametri di riferimento del comparto su quelli industriali.

Nel corso dell'incontro, il presidente del gruppo Donne dell'Uapi di Udine, Edgarda Fiorini, ha spiegato l'attività svolta nell'ambito delle scuole elementari e materne che prevedeva la realizzazione di elaborati da parte dei bambini che saranno poi ese-



Zanirato, Botti, Giacomin, Faleschini, Pivetta e Mestroni

guiti artigianalmente. "Il consiglio del gruppo Donne si è impegnato su più fronti - ha detto Fiorini -, sviluppando diverse collaborazioni anche con l'omologo gruppo della Coldiretti. Il prossimo impegno è un progetto, inserito nelle manifestazioni per le Universiadi 2003, per realizzare

una sfilata di moda in collaborazione con la categoria abbigliamento dell'Uapi". Alla riunione del Consiglio direttivo dell'Uapi erano presenti, inoltre, il direttore provinciale Bruno Pivetta, il coordinatore di Confartigianato servizi Sandro Caporale, dirigenti e funzionari.

La categoria degli odontotecnici aderenti allo Sno (Sindacato nazionale odontotecnici) della Cna di Udine ha organizzato a Palmanova un partecipato e qualificato convegno volto a fare il punto della situazione anche sui ventilati controlli che il ministero della Salute si appresta a eseguire a quattro anni dalla definitiva entrata in vigore della direttiva Cee 93/42 sui dispositivi medici.

Questa direttiva, recepita in Italia con il Decreto legislativo 46/97, stabilisce che, a partire dal 15 giugno 1998, i fabbricanti di dispositivi medici possano immettere in commercio solo prodotti rispondenti ai requisiti essenziali previ-

Dispositivi medici per odontotecnici

Convegno della Cna a Palmanova

sti dalla legge. Nel settore odontoiatrico, il medico odontoiatra deve prescrivere formalmente il dispositivo su misura richiesto per un determinato paziente, specificandone le caratteristiche di progettazione. L'odontotecnico, in qualità di fabbricante, deve dare garanzia e dimostrare di attenersi a quanto previsto dal Decreto legislativo riguardante i requisiti essenziali dei dispositivi medici. Di fatto, il Ministero ha già avviato un primo ciclo di controlli con l'obiettivo dichiarato di "testare" il grado

di attuazione della Direttiva, ma, pur mantenendo l'aspetto sanzionatorio nel caso si riscontrassero inadempimenti, non intende caratterizzarsi in termini vessatori.

Inoltre, il Ministero della Salute si sta attrezzando non solo riguardo ai compiti assegnati quale Autorità competente alla vigilanza e al controllo (definiti dalla stessa Direttiva), ma anche a quanto previsto dal Mra (Accordo di mutuo riconoscimento) intercorso tra Unione Europea, Stati Uniti e Canada

in merito ai diversi sistemi che disciplinano la fabbricazione, l'immissione in commercio e la messa in servizio dei dispositivi medici. La differenza tra i due sistemi risiede nel contesto normativo della Direttiva europea, che esplicita per l'odontotecnico adempimenti e obbligazioni, a fronte del "carattere autonomo" delle pratiche d'oltreoceano, ove è lo stesso fabbricante che adotta i criteri cui attenersi per garantire e tutelare l'utilizzatore del dispositivo prodotto. Ha suscitato grande

interesse tra i presenti anche la presentazione del programma Ecm, il sistema dell'Educazione continua in medicina per tutte le professioni sanitarie, odontotecnici compresi. Com'è noto, dal 1 gennaio 2002 per tutti gli operatori sanitari, nessuno escluso, è previsto l'obbligo alla formazione continua con un sistema a punti. Ogni operatore maturerà i cosiddetti crediti formativi partecipando a eventi formativi accreditati nell'ambito del Programma Ecm.

Il programma Ecm pre-

vede uno sviluppo progressivo della formazione "a crediti" nell'arco di un quinquennio, partendo dai 10 crediti da acquisire nel 2002 per giungere ai 50 crediti da acquisire annualmente a regime. Tra gli obiettivi formativi sono inclusi quelli della gestione aziendale, della gestione del rischio con riferimento alla tutela della salute e della sicurezza, dell'innovazione tecnologica, e il miglioramento dei processi di gestione delle tecnologie dei dispositivi medici.

Non sono mancati nel corso del dibattito alcuni accenni polemici sulla complessa serie di adempimenti, responsabilità e oneri gestionali a carico degli odontotecnici.