

Con l'euro finiti gli alibi

L'arma della svalutazione non c'è più

di Ulisse

C'era una volta la svalutazione, approdo intermedio delle crisi ricorrenti, ma anche valvola di sfogo di un'economia febbricitante che in tal modo ritrovava un succedaneo della perdita competitività. Era infatti l'anestetico più adatto a lenire le ferite senza rimuovere le cause del malessere. Rinviandone la cura, ne aggravava anzi il decorso fino all'illusoria guarigione della successiva svalutazione. L'euro ha posto fine a questo gioco a rimpiattino; anche se lo strapotere del dollaro ha contribuito a rinviare il momento della verità, giunto quando i mercati hanno detronizzato il biglietto verde.

A questo punto, l'erosione di competitività, indotta dal super-euro, non può più essere mimetizzata dal pudibondo paravento dietro al quale l'affannarsi decennale di medici pietosi ha finito col fare la piaga più purulenta. La crisi, ancorché prevedibile, è dunque aggravata dall'essere giunta imprevista. Il primo passo per uscirne è studiarne le cause, prenderne atto con coraggio, affrontarle senza infingimenti, senza nascondersi dietro l'illusione che, comunque, "à da passà a nuttata". Le vecchie ricette non bastano più perché il contesto interno e internazionale ha spianato come un birillo centrato dal boccino il dito dietro il quale, in passato, ci si rannicchiava in attesa di tempi migliori.

Il Triangolo della sedia scricchiola; le storiche Weissenfels sono appese a un filo, lo stesso che le potrebbe sciaguratamente strangolarle; l'export, da sempre l'indicatore più brillante della nostra esuberanza produttiva, oggi arretra; il turismo stesso segna il passo. Perfino l'escamotage della delocalizzazione di produzioni ad alta intensità di manodopera in Paesi generosi di braccia a buon mercato come la Romania mostra la corda, come (segue a pagina 2)

Se l'industria investe nel biologico



a pag. 6

Economia, si naviga a vista

Si naviga a vista. È concorde il giudizio dei rappresentanti del mondo produttivo friulano sull'andamento dei primi sei mesi del 2003. Sei mesi vissuti giorno per giorno, senza certezze e quindi senza possibilità di pianificare a medio e lungo termine. Stasi dell'economia mondiale, generale contrazione dei consumi, euro in costante rafforzamento sul dollaro e ordi-

ni in altalena: sono questi

gli elementi che hanno caratterizzato il primo semestre dell'anno. Lo confermano i dati relativi all'export, termometro affidabile soprattutto per il Friuli Venezia Giulia, terra da sempre vocata all'exportazione. La regione, lo scorso anno, ha registrato un calo dell'export pari al 3,1%, che, pur essendo inferiore a quello nazionale (-3,9%), è in ogni caso notevole. Nonostante ciò, gli imprendi-

tori friulani "tengono botta", come si suol dire, e, salvo casi specifici, come la flessione della sedia, si dimostrano fiduciosi nella ripresa. La conferma viene dall'indagine congiunturale condotta proprio a ridosso delle ferie dall'Api di Udine, indagine finalizzata a misurare l'indice di fiducia degli imprenditori per il futuro. Secondo Marco Si-

meon, vice-presidente dell'Api, dall'analisi dei dati emerge la convinzione che i prossimi sei mesi saranno caratterizzati dalla stabilità. Centotrentasette le aziende intervistate, appartenenti ai principali settori. I prezzi di vendita, a giudizio dell'82% delle imprese intervistate, si manterranno stabili rispetto al primo semestre e per l'80% rimarrà stabile anche l'occupazione. Positive le aspettative nei confronti dell'export. (segue a pagina 2)

Piero Fortuna ci ha lasciati

È stato anche direttore di Udine Economica

di Mauro Nalato

Il giornalismo friulano ha perso un grande protagonista e la Camera di commercio un grande collaboratore: Piero Fortuna, decano del giornalismo friulano, autore di molti libri, maestro per molti di noi. Fortuna, nella sua lunga vita professionale, è stato anche direttore di Udine Economia e ha collaborato alla stesura della Guida ai vini Doc del Friuli Venezia Giulia edita dalle Camere di commercio del Fvg. Se ne è andato il 4 agosto. Era nato a Breno (Brescia) nel 1921. Piero ha avuto una vita professionale intensa, cominciata al Popolo del Friuli, proseguita poi al quotidiano del Cln "Libertà" e ancora al Gazzettino di Gorizia.

Nel 1962 andò a Milano dove diventò inviato di Epoca. Lavorò anche per Grazia e collaborò con il Giornale di Indro Montanelli. Dal '78 all'83 assunse la direzione de Il Punto, periodico di qualità edito a Udine al quale collaboravano, fra gli altri, Sergio Maldini, Isi Benini e Tullio Pittini. Nella sua carriera di scrittore ha vinto molti e importanti premi fra i quali l'Hemingway, il Ventaglio d'argento, il Campione d'Italia per il libro Il tragico Don, scritto a quattro mani con Raffaele Ubaldi. Il libro parlava della tragica ritirata degli alpini dalla Russia fra i quali c'era anche lui. Cordiale, amante della buona tavola e del buon vino, e soprattutto della buona compagnia, pur non rinunciando mai a esprimere la propria opinione, ha sempre rispettato le idee altrui. Capace di sdrammatizzare le situazioni, sembrava guardare alle cose della vita con distacco e con disincanto. Lo ricordo molto disponibile, soprattutto con i giovani: trovava sempre il tempo per incoraggiare, consigliare, spronare con semplicità, un pizzico di ironia e con quel senso della relatività delle cose che lo contraddistingueva.

Attualità:
Rinnovato il Consiglio camerale
Pag. 2

Attualità:
Dal Salone della Sedia buoni auspici per il Triangolo
Pag. 4

Friuli Doc successo rinnovato	18
Aria di festa fa il pieno	22
A Udine il parco tecnologico	28

(segue da pagina 1)

ogni strategia preliminarmente fondata sul contenimento dei costi anziché sull'innovazione, sull'organizzazione e sulla tecnologia. Se la vitalità della Cina fa paura anche da queste parti, nell'area ritenuta a ragion veduta tra le più dinamiche e aggressive di un Paese che si vanta di essere la quinta potenza economica del mondo, vuol dire che molto si è sbagliato e molto si continua a sbagliare. Prenderne lucidamente atto è precondizione per riprendere il cammino interrotto dello sviluppo. Se è la competitività la chiave di volta, occorre agire sui fattori che la determinano, nel bene o nel male. Non soltanto sui costi (con la delocalizzazione, con i consorzi d'acquisto, con nuove strategie commerciali eccetera), come si è visto, ma soprattutto sull'innovazione, quindi sul valore aggiunto tecnologico, perciò sulla ricerca. Questo è il problema: dobbiamo promuovere un modello di eccellenza, nel prodotto e nel processo, come va ripetendo il presidente di Federindustria Della Valentina. La Regione ha tuttora un ruolo importante, seppure defilato rispetto ai "players", agli attori internazionali e nazionali presenti sul nostro campo e in grado di condizionare il nostro gioco. Dalla sua ha però le competenze e le sensibilità presenti nella compagine di governo, preziose per un approccio efficiente; dalla sua ha anche l'annunciata intenzione di coinvolgere le parti sociali e di mobilitare ogni risorsa su un ventaglio di obiettivi scaglionati per priorità e importanza, come la revisione della legge sui Distretti industriali. O le proposte per patti territoriali a Manzano e a Brugnera per fare infrastrutture, realizzare servizi, far crescere la piccola impresa in dimensione e mezzi propri. La formazione - dei lavoratori, ma anche imprenditoriale - è un altro capitolo di rilievo.

La Regione dovrà infine mettere mano all'asse finanziario della propria politica industriale con l'auspicio - da tempo - riordinando delle sue partecipazioni, finalizzato a una promozione qualitativa dello sviluppo. Una politica industriale chiara e coerente ha l'effetto di un sasso lanciato in uno stagno: trasmette impulsi a cerchi concentrici. Cosicché gli imprenditori potrebbero sentirsi incoraggiati non solo a fare sistema, ma a farlo nella maniera più modernamente intelligente, passando cioè dal "made in Friuli" all'"ideazione in Friuli" grazie alla creatività e alla ricerca, investendo sulla qualità e sull'organizzazione, sull'indistruttibilità del brand, del nome; ridisegnando gli strumenti idonei a rafforzare la crescita (capitalizzazione, strutture manageriali e così via). Tra il saper fare e il voler coinvolgere si misurerà "la nobiltà" di questa Giunta.

È stato votato dal nuovo Consiglio camerale

L'ing. Valduga all'unanimità presidente della Camera

L'ingegner Adalberto Valduga è stato eletto il 5 settembre alla presidenza della Camera di commercio di Udine. È stato votato all'unanimità dal nuovo Consiglio camerale, a sua volta rinnovato alle fine di luglio, presieduto da Claudio Ferri. A breve il Consiglio nominerà i membri della Giunta camerale completando così il rinnovo degli organismi che governano la Camera di commercio. L'ingegner Val-

duga, che succede a Enrico Bertossi, ha ringraziato il Consiglio per la fiducia e ha detto che si impegnerà, seguendo la strada tracciata da Bertossi, a farla diventare un autorevole interlocutore della Regione e degli Enti locali, "una voce unitaria capace di elaborare idee e progetti da sottoporre all'attenzione del mondo politico, oltre che un ente in grado di assicurare agli utenti servizi sempre più efficienti". "Ereditò - ha detto Val-



Ferri e Valduga

duga, che si riserva di presentare un progetto articolato per il prossimo quinquennio dopo averlo discusso con Giunta e Consiglio camerale - una struttura ben organizzata, un'azienda solida, finanziariamente equilibrata che spero di riuscire a sviluppare ulteriormente facendola diventare uno strumento di coordinamento delle categorie e interfaccia credibile e competente fra le esigenze dei settori economici e produttivi e la Regione e gli Enti locali". "In questa fase critica in cui l'economia stenta a riprendere slancio - ha detto ancora Valduga -, la capacità di rilancio della nostra economia dipenderà anche dalla nostra capacità di elaborare idee e progetti innovativi, dando così risposte autorevoli e competenti alla richiesta di collaborazione espressa dal presidente della Giunta regionale Riccardo Illy che, attraverso una lettera dell'assessore Bertossi, ha sollecitato i presidenti delle Camere di commercio del Fvg a elaborare proposte sia per interventi congiunturali sia per interventi strutturali. Lo sviluppo del Fvg dipenderà quindi anche dalla nostra capacità di elaborare strategie di breve e medio termine. Una sfida - ha concluso Valduga - che le categorie economiche non possono permettersi di perdere".

Ecco il nuovo Consiglio camerale



Il Consiglio camerale è composto da Massimo Bassani, Rita Bertossi, Michele Bortolussi, Franco Buttazzoni, Giovanna Cinelli, Bernardino Ceccarelli, Franco Clementin, Pietro Cosatti, Dino Cozzi, Giovanni Da Pozzo, Bruno Della Maria, Giovanni Fantoni, Claudio Ferri, Enzo Gasparutti, Franco Gressani, Adriano Luci, Cesare Mansi, Renato Marcigot, Roberto Mestroni, Giorgio Nasazio, Massimo Paniccia, Mauro Pinosa, Roberto Rigonat, Federico Verze gnassi, Sergio Zanirato, Roberto Zanon, Adalberto Valduga; revisori dei conti Piergiorgio Celetto, Pietro Morassi, Franco Pirelli Marti.

(segue da pagina 1)

L'incertezza è l'elemento dominante dell'attuale fase economica, "un'incertezza che riguarda gli ordinativi ma anche i prezzi delle materie prime, tant'è che molte imprese rinviando l'acquisto dei materiali, perché è inutile fare magazzino quando gli ordini non sono certo effervescenti": è il commento di **Alberto Toffolutti**, capogruppo del settore meccanico dell'Associazione Industriali di Udine, che tuttavia giudica la situazione difficile, ma tutto sommato ancora sostenibile.

I dati consuntivi riguardanti i primi mesi dell'anno, diffusi dall'Assindustria, confermano che il momento non è dei migliori, anche se non mancano, per fortuna, segnali positivi. Alcuni settori, infatti, presentano una tendenza all'incremento degli ordinativi (chimica +0,8%, alimentari +3,3%, carta +9%) a cui corrisponde analogo incremento delle vendite (chimica +4,3%, alimentari +1,1%, carta +7,6%), incremento che riguarda però solo

il mercato nazionale. Comparto da sempre ritenuto in grado di fronteggiare abbastanza saldamente i momenti di difficoltà, l'artigianato si conferma in buona salute. Crescono, anche se in misura inferiore rispetto al passato, le imprese artigiane, che nel secondo trimestre del 2003 superano nuovamente quota 15.000.

Il tasso di espansione trimestrale si attesta così all'1% e quello annuo tendenziale all'1,4%, evidenziando uno scostamento positivo rispetto alla dinamica della componente non artigiana del Registro provinciale delle imprese, dove la variazione trimestrale non è andata oltre lo 0,3% e quella annuale, rispetto alla metà del 2002, è stata addirittura negativa (-0,7%).

"Un segnale confortante che attesta ancora una volta - commenta **Carlo Faleschini**, presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese della provincia di Udine - la flessibilità e la capacità di adattamento acquisita dalle nostre realtà". Faleschini ci tiene a sottoli-

neare che i buoni risultati e la dinamicità del comparto sono anche frutto dell'intenso lavoro svolto dall'associazione che ha saputo portare avanti una forte azione, a livello politico, per favorire interventi di sostegno e incentivazione. Il passo successivo, secondo Faleschini, deve riguardare le imprese di recente costituzione, per le quali è indispensabile pensare a sgravi fiscali per agevolare la fase di avvio dell'attività.

Più critica la situazione del commercio e del turismo. La spesa delle famiglie friulane, per i consumi, nel 2002 è cresciuta solo dello 0,1% (+0,2% nel Nord-Est). Un incremento irrisorio, che conferma la stagnazione del settore. Anche le previsioni riguardanti il 2003 non sono proprio confortanti, visto che la crescita prevista è indicata in un più 1,2%. "È vero - commenta **Claudio Ferri**, vice-presidente della Camera di commercio - il commercio continua a essere un settore in sofferenza. Non si tratta di una situazione drammatica, ma difficile si

senz'altro. I dati riguardanti la cessazione e la natalità delle imprese del comparto, d'altra parte, parlano chiaro, visto che le cessazioni superano le nuove attività". Più roseo il panorama per quanto riguarda turismo e ristorazione. Nel 2002, nonostante la stagione infelice dal punto di vista meteorologico, il Friuli Venezia Giulia, nel suo complesso, ha tenuto. La flessione delle presenze nelle località balneari è stata decisamente contenuta, soprattutto tenendo conto che la contrazione della spesa turistica, in Italia, è stata dell'11%.

"Il turismo minore, poi, che in Friuli rappresenta un punto di forza - prosegue Ferri -, è stato rivalutato proprio in questi ultimi anni. Chi sta attraversando un periodo veramente drammatico, invece, è l'agricoltura, che a causa del perdurante periodo di siccità si trova a fare i conti con la perdita della maggior parte dei raccolti. Cinquanta milioni di euro i danni stimati dalla **Coldiretti** alla fine di agosto. "Nelle zone non

irrigue, le coltivazioni di mais, soia e soprattutto le foraggere hanno subito un danno che oscilla tra il 70 e il 100% - ammette **Oliviero Della Picca**, direttore regionale dell'associazione -, una situazione comune a tutte le province della regione". Nella sola provincia di Udine, secondo la **Coldiretti**, i danni nelle zone non servite da impianti irrigui (circa 31 mila ettari) superano i 29,5 milioni di euro. Buone notizie invece dalla viticoltura, tranne alcune zone della bassa pianura udinese. In crisi anche gli allevamenti sia da carne sia da latte, la cui produzione è calata, per effetto del caldo, almeno del 20%. Molte aziende zootecniche, inoltre, hanno sostanzialmente perso il raccolto di silo-mais e quello di foraggio possibili in un anno, a oggi ne è stato effettuato solo uno. Le imprese saranno quindi costrette ad approvvigionarsi sul mercato, ma i prodotti scarseggiano e i prezzi, ovviamente, crescono.

Raffaella Mestroni

Attualità

Segnali positivi dal 27° salone internazionale

La sedia rialza la testa leggera ripresa degli ordinativi

di Alessandra Ceschia



Il 27° Salone internazionale della sedia organizzato da Promosedia ha aperto i battenti fra il 12 e il 15 settem-

bre al quartiere fieristico di Torreano di Martignacco con un intento preciso: imprimere un'accelerazione a un comparto provato

dalla difficile congiuntura economica. Un intento colto da due centinaia di espositori provenienti da Spagna, Grecia, Repub-

blica Slovacca, Polonia, Slovenia, Bulgaria Paesi Bassi, oltre che da tutto il territorio nazionale. Quasi 15 mila i metri quadrati di superficie consacrati alle ultime proposte nel settore con sedie per l'arredo residenziale, contract, ospitalità e ufficio, ma anche tavoli e complementi d'arredo. Flussi mediatici mai consistenti come quest'anno hanno attraversato un Salone che, dal 1977, si qualifica come l'unica esposizione al mondo dedicata alla sedia, una vetrina internazionale capace di reclutare fino a 15 mila visitatori l'anno. A stimolare ancora una volta capacità di innovazione e impegno è stata la settima edizione del concorso "Caiazza Memorial Challenge", un trampolino di lancio per giovani talenti europei nel campo del design. "Dai 40 progetti della prima edizione, quest'anno siamo passati a oltre

500 prototipi esaminati", riferisce Luciano Snidar, amministratore delegato di Promosedia. Oltre alla consueta sezione dedicata a giovani architetti, designer e studenti, quest'anno è stata creata una sezione internazionale a invito che ha esposto le creazioni di tre affermati "furnishing designer": Lorenzo Damiani, Stefen Diez e Renaud Thiry. Più ampia la ribalta cui si sono affacciate le imprese che hanno partecipato al concorso "Top Ten". Una ventina i modelli segnalati e ammessi alla selezione da una giuria di esperti, ma il verdetto finale, che ha decretato le dieci sedie più prestigiose, è venuto dai visitatori: buyer, commercianti e impresari.

A intrecciare capacità innovativa e prestigio acquisito in un secolo di tradizione è stata la mostra "Sedia e design in cucina", un evento culturale avviato lo scorso anno con l'esposizione "Bestseller", che quest'anno ha presentato la felice unione, celebrata sotto la vigile regia di Werther Toffoloni, tra le più prestigiose sedute degli ultimi decenni e le moderne cucine Snai-dero.

A imprimere una dose di ottimismo ai numerosi espositori è stato il presidente di Promosedia, Fabrizio Mansutti.

"Dobbiamo essere ottimisti - ha esortato -; gli imprenditori hanno partecipato al Salone, convinti. I primi segnali positivi ci sono.



**PER LE TUE CONTROVERSIE
SEGUI LA STRADA PIÙ FACILE**

IL SERVIZIO DI CONCILIAZIONE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE. PIÙ VELOCE, PIÙ CONVENIENTE.

Per risolvere le tue controversie civili, spesso occorre seguire una strada complicata. E il tempo che passa indebolisce la tua attività. Se invece ti affidi ad una conciliazione della tua Camera di Commercio, risparmierai tempo e denaro. Nelle controversie tra imprese, o tra imprese e consumatori, sarai seguito da professionisti competenti, adeguatamente formati e potrai raggiungere un accordo soddisfacente. Sempre in grande riservatezza. Le strade più sicure sono quelle più facili e veloci.



Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Udine
via Marpurga 4 - 33100 Udine - tel. 0432 273 272/263 - fax 0432 509 469
arbitrato@ud.camcom.it - www.ud.camcom.it

PMI al microscopio

La tenuta agricola di Villabruna, a Carlino

Trecento ettari di colture biologiche nell'azienda dei fratelli Zoppas

di Adriano Del Fabro



Enrico Zoppas

In comune di Carlino, la tenuta agricola di Villabruna, fin dai tempi della bonifica, è sempre stata una "repubblica" a parte. Delimitata a est dallo Zellina e a sud dagli argini a mare, l'azienda è nata come riserva di caccia con un Regio Decreto del lontano 1924. Dal 1948 è proprietà della famiglia veneta degli Zoppas e continua tuttora a essere un'azienda faunistico-venatoria. Forse da qui ha origine, spiega l'attuale direttore Luigi Lovisotto, la grande attenzione per l'ambiente che ha sempre caratterizzato la tenuta. Gli animali (caprioli, lepri, fagiani eccetera), per crescere e riprodursi, hanno bisogno di spazi adeguati che possono essere garantiti, in primis, dalla presenza dei boschi, delle radure e delle colture agricole in rotazione.

Lovisotto ha in mano le redini dell'azienda da diciassette anni. Uomo di campagna da sempre ed enotecnico (è pure il presidente dell'Ardea del Friuli Venezia Giulia - Associazione regionale dirigenti e impiegati agricoli), nutre un grande amore per il proprio lavoro e la tenuta che gestisce. Una tenuta stori-

ca, come abbiamo ricordato, che è sempre stata un corpo unico e di proprietà della stessa famiglia, si può dire. Su quei terreni, dunque, è passata la storia dell'agricoltura regionale. I romani abitavano la zona e, fino ai primi del '900, c'erano dei casoni al posto degli attuali fabbricati. Dopo la bonifica molti campi si sono trovati, come era normale, sotto il livello del mare (l'acqua dolce in eccesso viene eliminata con le idrovore; l'acqua del mare non entra perché ci sono gli argini a laguna). Dove l'acqua continuava a ristagnare, è stata creata una valle da pesca alimentata dalle maree della laguna tramite apposite porte posizionate sugli argini.

Negli Anni '50-60, oltre ai seminativi, vi si coltivava la vite e si allevavano le vacche. Poi, le condizioni economiche sono cambiate. I vini di collina hanno preso il volo e in pianura non era più conveniente produrli, così le vigne sono state estirpate e la canti-

«È la più grande superficie biologica del Fvg»

na chiusa. Alcuni anni dopo, negli Anni '80, è toccato alle stalle. Le strutture d'allevamento ancora visibili sono state modificate (in parte) e messe al servizio della vallicoltura, durante i periodi invernali particolarmente freddi o in momenti specifici dello sviluppo del pesce.

L'azienda, in seguito, non ha avuto alcuna difficoltà ad adattarsi alle nuove richieste europee di produzione ambientale da parte degli agricoltori. La tenuta, dunque, ha aumentato la superficie boscata di quasi 80 ettari e, oltre alle rotazioni, ha introdotto le tecniche agricole a basso impatto ambientale (distribuzione contenuta di concimi, diserbanti e fitofar-

maci). La strada dell'ecocompatibilità era tracciata. Dal febbraio del 2003 l'azienda è certificata, completamente, come biologica, dall'Istituto mediterraneo di certificazione (Imc), diventando così la più grande superficie agricola biologica della regione.

«Un punto d'arrivo importante - sottolinea Lovisotto -, per mantenere redditiva l'azienda con l'utilizzo, pure, degli indispensabili aiuti regionali e comunitari. Qui non si riescono a fare grandissi-

«I laboratori camerati certificano la qualità dei prodotti»

me produzioni; è sempre preferibile puntare sulla qualità che paga di più. Grazie anche alla nostra ampia superficie coltivata (circa 180 ettari), riuscia-

mo a fare contratti favorevoli con l'industria che assorbe i nostri prodotti a prezzi già prestabiliti a inizio campagna e abbastanza interessanti».

I maligni dicono che non si può fare agricoltura biologica sulle grandi superfici... «Non è vero, e Villabruna è qui a dimostrarlo. Anzi, io penso esattamente il contrario: condurre biologicamente un'azienda non è affatto un problema». E, poi, come è possibile attuare la conduzione biologica senza zootecnia che produce letame? «Oltre alle rotazioni e al gran uso delle leguminose che forniscono azoto, noi acquistiamo tutti materiali organici fertilizzanti certificati. Come pure le sementi».

Non c'è rischio di contaminazione con gli Ogm, dunque? «No. Utilizziamo soltanto sementi di origine biologica, controllate e certificate. Inoltre, facciamo spesso verificare da laboratori certificati (quello della Camera di commercio di Udine, per esempio)

colture nel corso delle stagioni per alimentarsi, rifugiarsi e riprodursi. In una situazione di monocultura ciò sarebbe quasi impossibile».

Cosa c'è nel futuro prossimo di Villabruna? «Vorrei che quello che produciamo fosse ulteriormente valorizzato. Penso a una filiera corta e completa dove il nostro frumento potrebbe finire in una pagnotta biologica friulana o il nostro orzo in una birra biologica locale. Per ora siamo soltanto ai sogni e ai primi contatti, poi si vedrà».

Profilo d'impresa

L'azienda agricola "Villabruna", dei fratelli Zoppas, è ubicata nell'omonima località al di sotto dell'abitato di Carlino (telefono 0431-67017, fax 0431-640635). La superficie aziendale complessiva è di circa 386 ettari, di cui 180 a seminativo, 191 a bosco (fra cui 70 ettari del bosco Sacile) e aree di rispetto, 15 destinati a valli da pesca. Completamente a conduzione biologica dal 2003, impiega cinque dipendenti fissi e quattro avventizi. Nei seminativi si producono medica da seme e da foraggio, orzo, frumento, pisello proteico, mais e soia a uso alimentare umano (a chicco bianco), in rotazione.

Nelle valli da pesca si allevano: branzini (50-70 t/anno), orate (15-20 t/anno), persico spigola (20 t/anno) e anguille (10-15 t/anno). Tutta la produzione viene acquistata dai grossisti del Friuli Venezia Giulia e del Veneto.



Una veduta dall'alto dell'azienda

«Il sogno? La trasformazione in regione dei prodotti»

le partite che entrano in azienda e, a discrezione dell'organismo di certificazione e della Asl, anche le nostre produzioni».

Le rotazioni, fanno bene alla selvaggina? «Certamente. Oltre ai boschi e alle fasce di rispetto, la selvaggina utilizza le diverse

Nella tenuta, la valle da pesca è il fiore all'occhiello. Dopo vari esperimenti e un lungo periodo di abbandono, anche grazie agli interventi economici della proprietà, all'inizio degli Anni '90, la produzione d'acqua salata è stata rilanciata.

Una produzione, pure questa, di alta qualità. C'è un'alimentazione di origine completamente naturale. C'è il controllo costante dell'acqua in ingresso e in uscita e un'attenzione continua verso l'uso dell'acqua di laguna che non è più "quella di una volta", per tanti motivi (inquinamenti vari, pesca poco rispettosa, intasamento dei canali...). C'è una sensibilità particolare verso le questioni

Vi si allevano branzini, orate, capitoni e spigole, ma anche pesci rossi

Oltre al mais le valli da pesca



sanitarie degli animali allevati che sono seguiti da un veterinario dipendente diretto dell'azienda. Per eliminare eventuali parassiti del pesce, si gioca sulla salinità. Quelli dei pesci d'acqua salata non tollerano l'acqua dolce, dunque, immettendo nelle vasche una certa quantità per un certo periodo di tempo, muoiono. Viceversa succede con quelli che possono infestare l'acqua dolce. E la produzione del pesce non ne risente per nulla.

Qui si allevano solo capi di grossa taglia che riman-

gono a lungo in valle, ma danno maggiori soddisfazioni economiche (anche se, spesso, ancora insufficienti) essendo molto apprezzati dalla clientela. Alla fine del ciclo i branzini (del peso di oltre un chilo, dopo cinque anni di allevamento), le orate, i capitoni e i persici spigola hanno delle forme così belle che sono spesso scambiati con quelli selvaggi, di origine marina.

Fin da ora, il pesce di Villabruna potrebbe essere tranquillamente definito da allevamento biologico, ma... attualmente non esiste il protocollo naziona-



le ed europeo che stabilisca regole certe per la produzione ittica biologica. Comunque, se l'Europa non è pronta, a Villabruna lo sono già.

PMI al microscopio

L'impresa ha oggi 120 dipendenti e fattura oltre 10 milioni di euro

Geoworld, un'industria innovativa nata dalla passione per i fossili

di Marco Ballico



Stefano Piccini

Dal bambino appassionato di fossili e minerali allo studente che si laurea, a Bologna, in geologia e paleontologia. Evoluzione di una passione che diventa infine un'attività imprenditoriale originale, variegata, affascinante. Perché il fossile e il minerale vengono trasformati, ricreati, valorizzati, soprattutto spiegati alla clientela con l'accompagnamento delle descrizioni scientifiche e delle informazioni sui giacimenti. Sfruttando a un certo punto l'utile spinta di un film come Jurassic Park, "che ci ha dato una grossa mano".

Stefano Piccini, friulano di Cividale del Friuli, 40 anni, è il titolare del Gruppo Geoworld di Torreano, una holding con quattro aziende associate: Geolinea, laboratorio paleontologico artigianale che si occupa della pulizia e del restauro

di reperti fossili e minerali; Geofin, che progetta e realizza, in Friuli e all'estero, articoli da regalo e complementi d'arredo con pietre preziose e semipreziose, minerali, fossili, legno, metallo e plastica, tutti materiali "ispirati" al mondo naturale (ma ci sono anche i libri curati da una casa editrice); Geoworld Stores,



che gestisce una catena di punti vendita; e infine la Geoworld Park, azienda pronta a decollare con il progetto di un parco geologico-naturalistico nell'ex cava di

«Con Geoworld Stores 30 negozi in Italia»

Vernasso, tra Cividale e San Pietro al Natisone.

Iniziativa che si intersecano (quella del parco sarà inevitabilmente la più "mediatica" nei prossimi anni), ma in questo momento l'interesse primario dell'azienda di Torreano è il lancio dei Geoworld Stores, "una catena - spiega Piccini - che a fine anno conterà, punteggiando dai centri del Friuli a quello di Siracusa tutto il territorio italiano, una trentina di negozi. Puntiamo a quota cinquanta per fine 2004 e a raggiungere l'ottantina l'an-

no successivo. Nel 2005 apriremo anche all'estero". In regione gli stores della Geoworld si trovano nei centri commerciali di Martignacco (Città Fiera),

«Piccini consulente negli Usa per Jurassic Park»

Amaro e Trieste, oltre che in viale Tricesimo a Udine. "Nel 1988 - ricostruisce Piccini - ho cominciato questo tipo di attività con la Geolinea, poi nel 1993 è nata la Geofin e tra il 2000 e il 2001 le altre due società. Il primo centro vendita è stato aperto, una decina di anni fa, a Reana. Da un biennio stiamo rilanciando un'esperienza che arriva dagli Stati Uniti e si concretizza con una serie di negozi a tema, con un format particolarmente innovativo: abbiamo creato un involucro che ha il

blu come colore di fondo e una serie di espositori realizzati in legno riciclato. All'interno si trova un assortimento di prodotti vari, basato soprattutto su minerali, fossili e pietre lavorate, diversificandosi anche in minigioielleria (oggetti in argento) e bigiotteria, oltre ad articoli etnici che mirano a creare una filosofia di vita. Il negozio Geoworld deve diventare il punto di riferimento per un cliente che vuole trasferire a casa prodotti che lo riconducono all'idea della natura". Ma il cliente medio chi è? "Target medio-alto - spiega Piccini -, tra i 25 e i 45 anni, con prevalenza del pubblico femminile per il 60 per cento, non necessariamente un collezionista. I nostri negozi sono davvero per tutti, se pensiamo che in questo momento commer-

cializziamo oltre 16 mila articoli, dalle curiosità per i bambini agli oggetti per la casa". Piccini ha promosso la sua attività anche attraverso esperienze singolari. Per dieci anni ha lavorato negli Stati Uniti, collaborando a una consulenza per Jurassic Park e più in generale con la Disney e risultando il fornitore ufficiale di una catena (Nature Company) poi acquisita da Discovery Channel. Ed è poi apparso, il paleontologo di Cividale, in varie trasmissioni curate dallo stesso Discovery Channel e dalla Cbs e, in Italia, a Quark e a La macchina del tempo. "Siamo anche costantemente in collaborazione con la Fabbri Editori - aggiunge il titolare di Geoworld - per la realizzazione di varie opere scientifiche".



A Vernasso di Cividale si svilupperà un progetto polivalente

Nell'ex cava Italcementi un parco geologico

Il gruppo Geoworld di Torreano di Cividale ha acquistato nel 2000 dalla Italcementi l'ex cava di Vernasso, sito di circa 70 ettari a metà tra i comuni di Cividale e di San Pietro al Natisone, sul monte San Guarz. Lo scopo, ora, è quello di riconvertire un'area degradata dall'attività estrattiva e di trasformarla in un parco geologico-naturalistico (Geoworld Park), un progetto polivalente di divulgazione scientifica, didattica, formazione professionale, studio e ricerca a livello universitario. "Il parco sarà a tema - spiega Stefano Piccini, presidente della Geoworld -, riguarderà geologia, paleontologia e mondo della natura in generale, si articolerà lungo un percorso didattico parte scientifico e parte ludico. Ci saranno quindi il museo paleonto-

logico, geologico e mineralogico, una scuola di restauro di reperti fossili e minerali e il nostro laboratorio sarà trasferito nella nuova area. A questo si aggiungeranno - prosegue Piccini - anche le collaborazioni con le Università di Trieste e Bologna, con Musei di Storia naturale e con Slovenia e Austria dal punto di vista turistico".

Quindi le attività ludico-ricreative "con percorsi tematizzati soprattutto sul mondo dei dinosauri e con riproduzioni degli altri animali dell'era glaciale, cercando di rendere la visita la più interattiva possibile". E poi ancora punti di ristoro, in cui i visitatori di

Geoworld Park troveranno una vasta scelta di prodotti agroalimentari ed enogastronomici locali. Come

in iniziative collaterali per la promozione del parco sono anche previste l'apertura di un'agenzia di viaggi collegata alla struttura per veicolare i flussi turistici e studenteschi, l'attivazione di un sito Internet per la divulgazione delle attività di ricerca e la pubblicazio-

ne di una rivista specializzata a diffusione internazionale.

Secondo le previsioni, il progetto richiederà investimenti per oltre 50 milioni di euro. "Arriveranno da un pool di finanziatori - precisa Piccini -, ma chiederemo logicamente anche il sostegno degli enti pubblici. Presentata in Consiglio regionale, l'iniziativa ha già ricevuto l'entusiastica approvazione dell'assemblea. In ogni caso gli investimenti dipenderanno soprattutto da quanto la viabilità sarà migliorata perché vogliamo evitare il rischio della cattedrale nel deserto. Per adesso prevediamo un primo investimento di 15-20 milioni di euro". Le opere di prima pulizia dovrebbero cominciare a fine

anno. "Nel successivo biennio - conclude Piccini -, se riusciremo a superare l'ostacolo burocratico del cambiamento di destinazione d'uso dell'area, si provvederà a elaborare i progetti e a effettuare i primi interventi". In linea di massima l'apertura del Geoworld Park avverrà tra il 2008 e il 2010.

Profilo d'impresa

La Geoworld Group, leader mondiale nella lavorazione e restauro di fossili e minerali, è una holding con quattro aziende associate: Geolinea (laboratorio paleontologico), Geofin (progettazione e realizzazione di articoli da regalo e complementi d'arredo), Geoworld Stores (catena di punti vendita in tutta Italia), Geoworld Park, la società che nei prossimi anni si occuperà della realizzazione di un parco geologico-naturalistico tra Cividale e San Pietro al Natisone).

Il gruppo, presieduto dal paleontologo e geologo cividalese Stefano Piccini e con sede nella zona industriale di Torreano di Cividale, commercializza oltre 16 mila articoli, prodotti per il 70% all'estero, prevalentemente in Oriente. La Geoworld ha uffici commerciali a Hong Kong e in Sudamerica, due controllate negli Usa (Geoworld Usa) e in Inghilterra (il distributore Geoworld Uk) e, infine, una joint-venture in Grecia. Attualmente lavorano nell'impresa friulana, che fattura circa 10 milioni di euro l'anno, 120 persone.



PMI al microscopio

Ai Cjastinars di Villa Vicentina è anche una rinomata trattoria

Nato come spaccio ora è un albergo apprezzato

di Rosalba Tello

Una passione, quella di Franco Mattiussi, coltivata fin da piccolo quando, durante le lunghe vacanze estive, dava una mano al padre a servire la specialità della casa ("una profumatissima carne alla brace", ricorda) agli affollati tavoli della trattoria-albergo Ai Cjastinars di Villa Vicentina; locale che, dopo quasi 40 anni, rappresenta ancora un noto punto di riferimento gastronomico per molte famiglie. Cresciuto tra odori e sapori "ruspanti" (dal 1965 il menu non ha mai subito variazioni), Franco eredita il difficile mestiere del ristoratore; ne trasmette i segreti alle sorelle Luigina e Maria Grazia, a sua moglie Paola e al figlio primogenito Carlo Alberto, studente all'ultimo anno dell'alberghiero ("mi sarà utile...", scherza). Partito come spaccio aziendale ("avevamo allevamenti nostri e producevamo vino" dice Franco), Ai Cjastinars è stato forse il primo agriturismo in regione.

Oggi la famiglia Mattiussi, alla cui guida morale c'è la madre Dina, segue ancora la medesima linea: genuinità, carni scelte da allevatori selezionati, cibi saporiti e tradizionali, "senza particolari raffinatezze", specifica Franco, che nel '91 decide di ampliare l'attività tramandata dal padre rilevan-



La famiglia di Franco Mattiussi

do un vecchio albergo di Aquileia, l'Hotel Patriarchi: "Dopo aver vissuto gravi vicissitudini, versava in condizioni difficili: noi lo abbiamo rilanciato".

Rispetto alla trattoria di Villa Vicentina, qui si è scelto di offrire una ristorazione più ricercata: "Cerchiamo di differenziarci dagli altri locali della zona - spiega il titolare - confrontandoci periodicamente con colleghi di fama internazionale provenienti da fuori regione". Gli "esterni", invitati due volte l'anno a tenere corsi di aggiornamento allo chef Stefano Pagliuch - da 12 anni alle dipendenze dei Mattiussi - e ai suoi collabo-

ratori, offrono una panoramica a 360 gradi di ciò che si prepara nelle cucine di tutto il mondo, da quella asiatica a quella sudamericana. Il risultato di questo raffronto è un apporto continuo di novità e freschezza al menu del ristorante di Aquileia. "Questo non significa che i piatti tipici friulani non trovino collocazione nell'originale cucina "fusion" proposta ai Patriarchi - sottolinea il titolare -, semplicemente adattiamo le pietanze regionali ad altri sapori, preservando allo stesso tempo la nostra offerta dal rischio omologazione".

Non a caso la clientela

che ai Mattiussi dà maggior soddisfazione è proprio quella italiana: "Senza nulla togliere agli stranieri, che rappresentano il 50% degli avventori, i locali sanno apprezzare di più le novità, sono curiosi, guardano alla qualità". La clientela "colta", insomma, non va ai Patriarchi solo a "sfamarsi", fa intendere il padrone di casa, al quale le sfide piacciono: "Più esigente è il cliente, più stimolante diventa il nostro lavoro".

Oltre al target turistico, l'Hotel di Aquileia punta anche al segmento della banchettistica: la sua sala ristorante, ampia e luminosa, ideale per matrimo-

«Ad Aquileia la famiglia gestisce l'albergo i Patriarchi»

ni e cene aziendali, può ospitare fino a 250 persone. L'ambiente vanta di una particolarità di cui forse pochi sono a conoscenza: in fondo al locale sono visibili i resti di un pavimento (coccio-pesto) di origine romana, risalente al primo secolo, "probabilmente l'unico qui ad Aquileia - dice Mattiussi - databile a questo periodo". Un reperto valorizzato da una vetrina da cui è visibile anche il sistema di riscaldamento dell'antica casa.

Ma la punta di diamante del ristorante Patriarchi resta il menu a base di pesce: "Salmone, telline, crespelle, sushi, frutti

tropicali, sono tutte cose che per il momento non si vedono nella concorrenza locale" afferma il titolare. Il motto di Franco Mattiussi è infatti investire nella ricerca di novità, confrontandosi quotidianamente col pubblico: "Il risultato è appagante, confortato dai risultati - afferma -. La nostra clientela aumenta costantemente, grazie soprattutto al passaparola". Tra gli obiettivi futuri della famiglia Mattiussi, l'ampliamento dell'attività alberghiera: "È indispensabile portare la struttura di Aquileia a una dimensione che soddisfi l'aumentata richiesta del mercato - spiega Franco Mattiussi -. Le nostre energie sono attualmente dirette alla sistemazione urbanistica del Patriarchi: abbiamo già progettato quella che sarà la nuova ala, attendiamo solo il riscontro dell'amministrazione comunale".



Oltre ad austriaci e tedeschi, spuntano i primi giapponesi

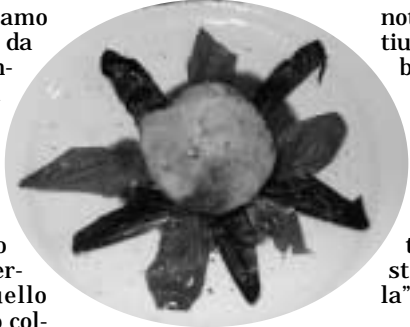
Con FriulAlberghi la promozione mira lontano

Il bacino d'utenza di Ai Cjastinars è rappresentato principalmente da Trieste e dal Monfalconese, "soprattutto famiglie, una clientela di riferimento tradizionale", afferma Franco Mattiussi. All'hotel di Aquileia approda invece il turismo nazionale (50%), e quello proveniente dai confini, quin-

di Austria (35%) e Germania (15%). Ma cominciano a vedersi anche villeggianti giapponesi: "Se l'anno scorso erano due, adesso arrivano almeno in 20, spesso in gruppi organizzati - riferisce il titolare -. Credo che questa crescita di presenze degli orientali nella nostra zona dipenda molto dalla pro-

mozione che conduciamo con FriulAlberghi, che da due anni organizza incontri a Tokio; prima di allora i giapponesi si fermavano a Venezia, finalmente adesso passano anche di qui: è evidente che qualcosa abbiamo smosso". Un altro mercato appetibile è quello degli Usa: "Lo stiamo coltivando - spiega Mattiussi, cui lo spirito imprenditoriale non manca -. Purtroppo, come è noto, dopo l'11 settembre il periodo non è stato dei più favorevoli".

Oltre al passaparola, la famiglia Mattiussi utilizza come strumento di comunicazione le numerose manifestazioni - gastro-nomiche e no - organizzate in zona con il sostegno del comune di Aquileia, come "A tavola con gli an-



tichi romani", cena-spettacolo curata dai ristoratori locali che ripropone piatti della tradizione culinaria romana. "Alla chiusura della mostra dedicata a Kandinski abbiamo creato assieme ad altri ristoratori piatti ispirati alle opere del pittore", spiega il titolare. La coreografica portata preparata dagli chef del ristorante Patriarchi ("profumatissima, oltre che colorata. Il successo è stato

notevole", evidenzia Mattiussi) comprendeva "gamberi in agrodolce rosolati con molto rosmarino, adagiati su un letto di verdure (porro, melanzane, pesto di rucola) e conditi con aceto balsamico. Il tutto contornato da melone, pastafillo, salvia in pastella". Per le manifestazioni

del prossimo inverno i versatili Mattiussi lasceranno i delicati sapori del pesce per concedersi menu più popolari, ma non certo meno prelibati: "Stiamo organizzando con l'Ascom provinciale una manifestazione che dovrebbe intitolarsi "Il maiale in tavola". Non c'è che l'imbarazzo della scelta...

Profilo d'impresa

L'Hotel Patriarchi di Aquileia (via Giulia Augusta 12, 33051 Aquileia, Ud. Telefoni 0431-919595-91036; <http://www.hotelpatriarchi.it>, e-mail: info@hotelpatriarchi.it) dispone di 22 confortevoli camere con veduta panoramica sulla basilica (tutte dotate di tv, telefono, minibar), un ampio parcheggio esterno, una sala banchetti per 250 persone; la cantina della famiglia Mattiussi offre anche una vasta scelta di vini doc friulani. L'hotel Ai Cjastinars (Borgo Pacco 1 - SS n.14, Villa Vicentina, Ud, telefono 0431-970282) dispone di 15 camere dotate di ogni confort; angolo bar caratteristico, ristorante interno e all'aperto, menu tipico. In entrambi i locali l'atmosfera è familiare.



PMI al microscopio

La società è stata costituita dal Consorzio acquedotto Friuli centrale

Bluenergy Group, all'avanguardia sulla strada della fornitura unica

di Alberto Rochira



Il presidente Del Fabbro (secondo da sx) in un recente convegno

Un fornitore unico per il gas metano, l'acqua e l'energia elettrica, "fisicamente" vicino all'utenza, in grado di offrire ad aziende e privati un pacchetto di servizi "integrati", e anche una bolletta unica con modalità di pagamento elastiche, commisurate alle esigenze di imprese e famiglie. Questa la prospettiva aperta dal processo di liberalizzazione in corso per le forniture di energia, acqua e combustibili, che sta prendendo corpo attraverso nuove normative emanate a livello nazionale.

Il fatto è già compiuto per quanto riguarda il mercato del gas, all'interno del quale, dopo il Decreto Letta, ogni cliente oggi può scegliere a chi rivolgersi, selezionando il prodotto e l'azienda che è attrezzata per garantirgli i servizi più completi ed efficienti. Sul versante dell'energia elettrica, invece, in arrivo il Decreto Marzano (già passato

alla Camera e ora pronto per l'esame del Senato), che abbassa la soglia, per i consumi industriali, dai 100.000 ai 50.000 kwh l'anno, allargando di conseguenza le possibili utenze. In previsione, per il 1 luglio 2004, un ulteriore ampliamento, poiché da quella data tutti i titolari di partita Iva saranno clienti "idonei"; dal 1 luglio 2007, infine, la liberalizzazione del mercato dell'energia elettrica sarà perfezionata con il ricono-

«Fornisce energia acqua e combustibili»

scimento dell'idoneità all'utenza civile.

All'interno di questa cornice normativa in costante evoluzione si muove, anticipando i tempi, Bluenergy Group, la nuova società co-

stituita nel dicembre 2002 da Cafc Spa, leader in provincia di Udine nel settore della gestione del ciclo integrato dell'acqua, e dal Gruppo Metanfriuli, specializzato nella distribuzione del gas metano. Con sede a Codroipo, diciassette sportelli in regione, e un fatturato annuo di 45 milioni di euro, Bluenergy si occupa di commercializzazione di gas metano ed energia elettrica, piazzandosi sul mercato con un so-



lido patrimonio di know-how alle spalle. "La nostra attività - spiega il direttore della società, Claudio Peresan - ha la mission di semplificare la vita ai clienti, presentandosi con tutte le carte in regola per diventare, quando le normative lo consentiranno, un fornitore unico di gas, acqua ed elettricità".

Bluenergy, la sola azienda in regione capace di garantire una lettura mensile dei contatori e bollette basate su consumi reali (senza più acconti e conguagli), può contare su numerosi punti di forza: uffici distribuiti su tutto il territorio, un network informatico all'avanguardia, proposte personalizzate a misura di cliente, un servizio di assistenza 24 ore su 24 e servizi di manutenzione post-contatore.

"Per stare sul mercato - afferma il direttore Peresan -, la strada da seguire è senza dubbio quella di affiancare all'attività commerciale l'offerta di servizi validi". Bluenergy è sicuramente all'altezza, anche

in virtù degli elevati standard qualitativi già presenti nelle due realtà che hanno costituito la nuova società. Da un lato, il Cafc Spa, con i suoi 100 mila utenti, oltre 400 mila abitanti serviti complessivamente, una rete distributiva di 3 mila 789 chilometri e una copertura territoriale pari a 1.892 chilometri quadrati. Una "multiutility" per la gestione del ciclo integrato dell'acqua che vanta settant'anni di storia, 71 Comuni e la Provincia di Udine compresi nella compagine sociale, 150 dipendenti e uno staff di progettisti che conoscono perfettamente il territorio. Dall'altro lato, il Gruppo Metanfriuli, attivo in regione dal 1967, composto da quattro importanti aziende del settore gas metano, impegnato sia nella gestione delle reti di distribuzione sia nella loro progettazione e realizzazione. Il gruppo, inoltre, vanta un fiore all'occhiello: è stato la prima realtà italiana del settore a ottenere la certificazione Iso 9001.

"Bluenergy - sottolinea Peresan - guarda al futuro con un certo ottimismo, anche perché la risposta è molto positiva. Oggi abbiamo già oltre 35 mila clienti per quanto riguarda il gas metano, e per l'energia elettrica (utenza industriale) il budget annuo è di 50 milioni di kwh. La fase d'espansione - aggiunge - potrà proseguire di pari passo con lo stato di avanzamento del processo di liberalizzazione".

«Firmato accordo con Energia Spa»

L'avvenire promette bene anche perché la nuova società ha già fatto le mosse giuste per attestarsi in "pole position". Nel comparto energia elettrica, per esempio, la società ha siglato un contratto per la concessione della vendita con Energia Spa, del Gruppo Cir De Benedetti, la terza realtà più importante del settore in Italia. Un'altra partnership, insomma, per prepararsi a diventare l'interlocutore unico per le aziende oggi e per i privati domani, grazie all'offerta integrata di gas, energia e servizi a 360 gradi. Proprio in quest'ultimo campo, e specificamente la manutenzione post-contatore degli impianti, è stata decisiva la recente costituzione di "Bluenergy Tecnologia e Servizi Srl", società controllata al 50% da Bluenergy e da Chiurlo Srl, azienda leader in Friuli Venezia Giulia nella gestione di servizi calore.

In prospettiva, alla fornitura di gas ed elettricità potrebbe aggiungersi anche quella dell'acqua. "Un fornitore unico - ribadisce Peresan - non solo risulta più competitivo sotto il profilo dei prezzi, ma può mettere a disposizione dell'utente una vasta gamma di servizi di qualità sempre più elevata".

Indubbi vantaggi per l'utenza e per l'ambiente

In arrivo la bolletta unica per gas ed elettricità

Come rendere la fornitura del gas e dell'elettricità sempre più "snella", andando incontro alle esigenze della clientela? "Una soluzione interessante - esordisce Claudio Peresan, direttore di Bluenergy - potreb-

per rafforzare i nostri servizi informatici - spiega Peresan -, che già garantiscono alla clientela alcune facilitazioni". Quali? "Per esempio - risponde il direttore -, la possibilità di scegliere la modalità di pagamento dei propri consu-

la sicurezza di una prossima al cliente grazie alla rete capillare di uffici distribuiti sul territorio, ma anche una tradizione di rispetto dell'ambiente. "Il gas metano, risorsa preziosa - spiega Peresan -, è il combustibile meno inquinante in virtù delle sue ridottissime emissioni per unità prodotta". Basti pensare che l'anidride carbonica che risulta dalla combustione del gas naturale è inferiore del 23-30% rispetto a quella prodotta dal petrolio, e addirittura del 50% in rapporto al carbone. La convenienza c'è anche in termini di spesa: a parità di quantitativi consumati, il metano, infatti, consente un risparmio del 16,50%

sul gasolio e del 27,50% sul Gpl.

Tornando ai "vantaggi ambientali" che derivano dall'utilizzo di gas metano, questi aumentano di pari passo con l'innovazione tecnologica. "L'impegno a realizzare impianti sempre più moderni e sicuri - conferma il direttore - è uno dei nostri punti di forza. Bluenergy s'adopera costantemente per la riduzione dell'inquinamento". La società, in vista di un'espansione richiesta dall'apertura dei mercati del gas e dell'energia elettrica, non trascura, com'è ovvio, il capitolo della distribuzione. Entro il mese di settembre 2003 sarà completata la rete per il gas metano a Resiutta, e

nei primi mesi del 2004 anche Resia e le frazioni di San Giorgio, Prato e Oseacco Gniva avranno a disposizione la nuova fonte energetica. I lavori, in fase già avanzata, sono stati affidati al Cafc Spa. Si tratta di un ulteriore, significativo am-

pliamento territoriale per la società fornitrice Bluenergy Group, che già copre un'area molto vasta del Friuli: da Feletto Umberto a Grado, da Martignacco a Sedegliano, da Terzo d'Aquileia ad Azzano Decimo, in provincia di Pordenone.



be essere la bolletta unica, con vantaggi notevoli per l'utente in termini di comodità". La nuova società ci sta già pensando. "In questo senso siamo all'opera

mi reali, con fatturazione mensile, bimestrale, o secondo altre formule studiate in base alle necessità".

Bluenergy offre non solo

Profilo d'impresa

Bluenergy Group, con sede a Codroipo in via Giambattista Gallerio 6, è la nuova società costituita nel dicembre 2002 da Cafc Spa, realtà leader in provincia di Udine nel campo della gestione del ciclo integrato dell'acqua, e Gruppo Metanfriuli, specializzato nella distribuzione del gas metano. Attività: commercializzazione di gas metano ed energia elettrica a clienti idonei (per il gas tutta l'utenza, anche civile; per l'energia elettrica le utenze di tipo industriale con consumi superiori a 100.000 kwh l'anno). Il fatturato, in crescita, è di 45 milioni di euro.

Donne Imprenditrici

Storia di Francesca, che ha lasciato l'impresa edile paterna per la ginnastica

La regina del fitness a Udine si chiama Macola

di Raffaella Mestroni



Francesca Macola

“Da grande voglio fare l'insegnante di ginnastica”. Aveva cinque anni, Francesca Macola, quando, con questa affermazione, lasciò “secco” il babbo Giulio titolare di un'impresa edile, che già la vedeva erede dell'azienda. La determinazione della “piccola” non è mai venuta meno e nonostante i reiterati tentativi del padre (“non mi ha mai imposto nulla - ci tiene a precisare lei -, ma ha cercato in tutti i modi di convincermi”), dopo il liceo scientifico Marinelli, ha scelto di frequentare l'Isef.

Si è diplomata a Urbino, ma la sua “carriera” non è cominciata subito. Al termine della specializzazione, infatti, è comunque entrata nell'azienda paterna, occupandosi dell'amministrazione, ma part-time. “Il pomeriggio tenevo corsi di ginnastica di vario genere in palestre private e associazioni sportive. Sentivo che quella era la mia strada e non potevo rinunciarci”.

La “doppia vita” lavorativa di Francesca, che oggi, a 35 anni, è titolare assieme a due soci di Fitness Island, una delle palestre più frequentate di Udine, è andata avanti per una decina d'anni, fino a quando, nel 1993, da cliente di quella che allora si chiamava “Formula”, è passata dall'altra parte, comin-

ciando a gestire i corsi fitness del pomeriggio con regolarità.

Una massa di capelli ricci ribelli a qualsiasi tipo di “raccolta”, due occhi penetranti e un sorriso disarmante, Francesca è diventata in breve un mito per le ragazze che frequentavano il centro. Tonica al punto giusto (ma potrebbe essere altrimenti?), superenergetica e instancabile, “trascina” anche le più pigre. Senza esagerare però con lo sforzo, “perché non bisogna mai cercare di andare oltre le proprie possibilità - spiega -, ma neanche cedere al primo segnale di stanchezza”.



«Dalla palestra al centro fitness»

“L'ora trascorsa qui - precisa - deve sì essere finalizzata a ottenere un risultato, ma va vissuta soprattutto come un momento dedicato a sé stesse e quindi deve essere divertente e rilassante”. Nessuna sfida, dunque, ma un lavoro regolare, eseguito con costanza, per assicurarsi i migliori risultati.

Molto apprezzata dalle clienti per la sua inesauribile vitalità e per una disponibilità fuori del comune, Francesca nel 1994 dopo solo un anno di attività ha deciso che era venuto il momento della scelta definitiva. Ha detto addio al lavoro d'ufficio ed è entrata in società con i fratelli Lorenzo e Daniele Dri.

“Non è stato facile, per tanti anni, conciliare l'impegno nell'azienda di mio padre con il lavoro del pomeriggio (che nel frattempo si era esteso anche alle ore serali), ma la passione per l'attività fisica, per lo sport, per i rapporti umani è stata più forte di tutto”. Giornate intense e senza molto tempo libero quelle di Francesca, “perché oltre a tenere i corsi per adulti e bambini, seguire alcuni clienti come personal trainer e sostituire, quando serve, qualche collega ammalato - ammette -, gestire un'azienda significa anche occuparsi di amministrazione, essere sempre aggiornati sulle ultime novità in materia di fitness e non trascurare la formazione continua”.

Nell'arco di un decennio, il concetto di palestra è profondamente cambiato. Le strutture di questo genere non si limitano più a offrire un'ampia scelta di corsi, infatti, ma si sono trasformate in veri e propri centri di benessere, dove accanto all'attività fisica c'è lo spazio per la sauna, il bagno turco e, grazie a un network di esperti, è possibile anche avere consulenze personalizzate sulla corretta alimentazione, sulla scelta dell'attività più idonea per correggere posture sbagliate o per riportare a livelli ottimali la funzionalità muscolare.

“È vero - conferma Francesca -; oggi praticamente la ginnastica intesa in

ta, giocavano in gruppo, correvano in bicicletta dalla mattina alla sera soprattutto durante le vacanze. Ora non più, o comunque molto meno. Aumentano così i casi di bimbi che fin dalla più tenera età evidenziano difficoltà motorie o che non sanno giocare in gruppo. Coinvolgerli, far loro amare il movimento, insegnare loro lo spirito di squadra non è difficile e i risultati si ve-

«Vita privata ridotta al minimo»



senso tradizionale non esiste più. Ci sono innumerevoli tipi di attività, che ognuno può scegliere sulla base delle proprie esigenze e della propria età. Dalla ginnastica dolce allo spinning, dallo step al kick boxing, dallo stretching al nuovissimo Pilates, l'offerta è veramente ampia. Oggi, d'altra parte, i centri fitness sono frequentati dai bimbi fino alle persone più avanti con gli anni, e non è raro trovare, in sala macchine, uomini e donne over 70 che frequentano regolarmente le lezioni per mantenersi agili ed efficienti”.

Le attività motorie dedicate ai bambini sono la passione di Francesca. “Con gli attuali ritmi di vita sostenuti dai genitori - sottolinea -, i bimbi hanno sempre meno occasioni per scatenarsi, per dare libero sfogo alla loro energia. Una volta i ragazzini facevano vita all'aria aper-

cui arriveranno mi riorganizzerò. Magari li porterò qui con me, visto che l'attuale sede di Fitness Island, all'ultimo piano, da poco ospita “Marameo”, uno spazio tutto dedicato ai bambini, dove gli animatori li fanno giocare in libertà”.

Da piazzetta Gorgo, sede storica del “Formula”, il centro fitness, che oltre ai tre soci e a 4 dipendenti si avvale di una decina di collaboratori, nel 2000 si è trasferito qualche metro più in là e ora occupa un intero edificio in via Viola 6. Al piano terra gli spogliatoi, le sale per i corsi e i balli latini (frequentatissimi), al primo piano un'ampia sala macchine, al secondo uffici, bagno

turco e sauna e all'ultimo, appunto, Marameo. Tenace e instancabile Francesca, appassionata di immersioni e provetta sciatrice, sul lavoro è molto rigorosa. “Anche troppo a volte - ammette ridendo -, ma oggi se vuoi stare sul mercato devi mantenere sempre alto il livello dell'offerta. Noi cerchiamo anche di personalizzare al massimo sia la tipologia degli abbonamenti, li costruiamo proprio su misura, sia le lezioni, perché il cliente che sceglie Fitness Island deve trovare sì un ambiente accogliente e gradevole, ma soprattutto un servizio di qualità”. E proprio in quest'ottica si inseriscono le novità che il Centro attiverà a partire dal prossimo autunno: un angolo bar-ristorante dove fermarsi, al termine degli allenamenti, per uno spuntino rapido e sano o per un pasto leggero.

do in tempi brevi. Ci sono bambini che seguono dall'età di tre anni e che mi sono molto affezionati. Nonostante questa sia forse l'attività più faticosa, non ci rinuncierei mai, perché i bambini danno veramente grandi soddisfazioni”.

Giornate lavorative di dieci ore, in media, non lasciano molto spazio alla vita privata “e questo - commenta Francesca - è il lato più negativo del mio lavoro. Noi siamo impegnati proprio quando gli altri smettono di lavorare, sabato e domenica mattina compresi. Qualche volta, inoltre, anche il week-end è impegnato, perché l'aggiornamento professionale è indispensabile sempre e quindi la famiglia un poco ne soffre, è inutile nascondere”. Sposata da pochissimo, Francesca non intende però rinunciare alla maternità. “Sì, bimbi ne desidero, senza ombra di dubbio. Nel momento in

Qui Congafi

INDUSTRIA

Il deliberato cresciuto del 10,64% nel primo semestre

Soci e operatività in costante aumento



Michele Bortolussi

Da sempre impegnato a fianco delle imprese per sostenerne lo sviluppo, il Congafi industria proprio nei periodi più difficili svolge un ruolo determinante, sia come intermediatore con gli istituti di credito sia come erogatore di servizi di nicchia, pensati per offrire agli imprenditori strumenti innovativi ed efficaci per migliorare la competitività aziendale e per consolidare l'attività. L'aumento costante degli associati, che al 30 giugno 2003 hanno raggiunto quota 769, e l'incremento dell'operatività lo dimostrano.

Commentando i dati relativi al primo semestre del 2003, che indicano un +10,64% rispetto al semestre 2002 per quanto riguarda l'ammontare del deliberato (passato da 16 milioni 660 mila euro a 18 milioni 432 mila), il presidente del Consorzio Mi-

chele Bortolussi sottolinea come, nonostante la congiuntura economica difficile, siano ricominciate le richieste di affidamenti a medio termine, tipologia di finanziamenti che sta a indicare la ripresa degli investimenti da parte delle imprese. "Gli affidamenti, al 30 giugno di quest'anno, sono stati di 65 milioni 74 mila 83 euro (+4,38% rispetto al 2002), di cui 23 milioni 205 mila 337 per il breve termine (-12,3%) e 41 milioni 868 mila 746 a medio termine (+16,52%). Un segnale che interpretiamo positivamente, così come giudichiamo positivo l'incremento costante dei soci".

Soddisfatto per l'andamento dell'attività consortile, attività che ha concluso proprio in questi giorni l'iter per l'ottenimento della certificazione di qualità (effettuata da una società internazionale), Bortolussi ricorda che il Consorzio ha anche completato la riorganizzazione di tutte le convenzioni con le banche, adeguando le modalità operative alla normativa europea del "de minimis".

"Si tratta di obiettivi che il Congafi aveva inserito nel programma di lavoro varato tre anni fa e che abbiamo portato a termine - precisa Bortolussi - per poterci ora dedicare, a Consiglio riconfermato, a tutta una serie di questioni legate al ruolo che il Congafi andrà a ricoprire in futuro. L'accordo di Basilea 2; i nuovi o-

rientamenti della Giunta regionale in materia di credito; la necessità, riconosciuta da tutti, di riunire i Consorzi di Garanzia Fidi all'industria provinciali in un'unica realtà regionale; l'eventuale ingresso in strutture di livello nazionale per aumentare le opportunità di accedere a finanziamenti di maggiore entità: sono solo alcune delle questioni sul tappeto, che dovremo affrontare a partire dall'autunno".

Da sempre convinto della necessità di aumentare la massa critica dei Congafi, per consentire loro di acquisire maggior peso, ma soprattutto di accedere al Fondo Europeo per gli Investimenti e al Mediocredito centrale con una minore incidenza dei costi, il presidente Bortolussi ritiene che ora i tempi siano maturi. "Il presidente Illy - prosegue Bortolussi - ha già espresso parere favorevole all'unificazione dei Consorzi. Secondo Illy, il passaggio dovrebbe avvenire in una fase unica, riunendo cioè tutti i Congafi, di tutti i settori, in un solo organismo. Un'operazione alquanto complessa, se effettuata con un passaggio

solo però, perché le esigenze dell'industria, del commercio e dell'artigianato sono estremamente diverse, così come diverse sono le dimensioni delle aziende e i loro programmi di investimento. In ogni caso è molto importante che ci sia, fra Giunta regionale e organismi che operano nel campo del credito, una disponibilità reciproca al confronto e al dialogo.

Sono convinto, infatti, che in questo modo è più

facile lavorare e trovare una soluzione condivisa anche a problemi complessi e delicati".

"In Veneto - conclude Bortolussi - ci sono già molti esempi di realtà di grandi dimensioni, ai quali guardare con attenzione. Penso per esempio alla recente costituzione di All.Gar - un raggruppamento che riunisce i principali Confidi di Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Trentino - che è riuscito a ot-

tenere proprio dal Fei un plafond di 451 milioni di euro. Ritengo che anche il Friuli Venezia Giulia debba orientarsi verso realtà analoghe, o parteciparvi, in qualche modo, per consolidare il suo ruolo di interlocutore privilegiato degli istituti di credito e di punto di riferimento per le imprese, non solo per quanto concerne l'ottenimento di garanzie, ma soprattutto per l'offerta di servizi qualificati e sempre più innovativi".



	Deliberato al 30 giugno 2002	Deliberato al 30 giugno 2003	Incremento percentuale	Affidamenti al 30 giugno 2002	Affidamenti al 30 giugno 2003	Incrementi percentuale
complessivo	16.660.410	18.432.462	+ 10,64%	62.340.689	65.074.083	+ 4,38%
a breve termine	10.651.845	9.340.462	-12,31%	26.409.476	23.205.337	-12,3%
a medio termine	6.008.565	9.092.000	+ 51,32%	35.931.213	41.868.746	+16,52%

Duemila euro per la tesi più interessante

Premio di laurea Bigotti

Un premio di laurea di 2000 euro, per la tesi più interessante sulle problematiche attinenti all'attività garantistica dei Consorzi di garanzia fidi, è stato istituito dal Congafi Industria della provincia di Udine per ricordare la figura di Renzo Bigotti, "un uomo il cui impegno - spiega l'attuale presidente Michele Bortolussi - è stato determinante per la crescita e il consolidamento del Consorzio durante l'ultimo decennio".

Socio del Consorzio dal 1973, Renzo Bigotti, dopo essere stato Presidente del Comitato esecutivo, è stato eletto alla guida del Congafi Industria della provincia di Udine, carica che ha ricoperto dal 1994 al

1999. Determinato e tenace, dotato di una carica umana notevole e animato da uno spirito di servizio non comune, il cavalier Bigotti durante la sua presidenza ha sviluppato un impegno notevole soprattutto per rafforzare i legami con la Regione, impegno finalizzato anche a far ripercorrere il ruolo sempre più strategico del Consorzio per lo sviluppo del sistema imprenditoriale locale. "Per questo - aggiunge il presidente Bortolussi - abbiamo ritenuto che il modo migliore per ricordarne l'opera fosse proprio quello di mettere a disposizione dei neolaureati un premio di laurea. Un modo indiretto, ma che riteniamo efficace, per stimolare

i giovani studenti ad approfondire e ampliare la conoscenza degli strumenti che le piccole e medie industrie hanno a disposizione grazie all'attività del Congafi".

Il premio di laurea, a valenza triennale, sarà assegnato alla tesi più interessante in ambito economico. La selezione sarà effettuata da un'apposita commissione, costituita da un docente dell'Università degli Studi di Udine e da due rappresentanti scelti dal Congafi e dalla Camera di commercio. Le domande di partecipazione, indirizzate al Magnifico Rettore dell'Ateneo udinese, dovranno essere presentate entro il 30 aprile 2004, assieme a una copia della tesi di laurea.

Consorzio certificato qualità riconosciuta

Si è concluso positivamente l'iter intrapreso dal Congafi Industria della provincia di Udine per ottenere la certificazione di qualità. L'ultima verifica, effettuata alla fine di luglio, infatti, ha "promosso" il Consorzio. Un percorso lungo e complesso, quello intrapreso dal Congafi, che ha però ottenuto un duplice obiettivo: l'ottenimento della certificazione, appunto, e la contemporanea messa a punto di tutte le fasi operative che contraddistinguono la sua attività. "La crescita e l'evoluzione delle imprese e delle realtà che, come il Con-

«Premiato il lavoro di tutti i dipendenti»

gafi, sono al loro servizio - commenta il presidente Michele Bortolussi - dipendono soprattutto dalla loro capacità di generare valore non solo per sé stesse ma anche per i clienti, per i dipendenti, per i fornitori, per la collettività. Tant'è che oggi la qualità, intesa come l'orientamento al mercato e al cliente, viene considerata dall'Unione europea lo

strumento principe per aumentare la competitività delle imprese e degli enti pubblici".

Gli scopi di un'organizzazione pubblica o privata, secondo Bortolussi, sono anche quelli di ottenere vantaggi competitivi e di farlo in modo efficiente ed efficace, conservando e migliorando le prestazioni e le capacità complessive dell'organizzazione stessa nel tempo.

"E proprio questo è il percorso seguito dal Consorzio - conferma Bortolussi - che da sempre ha fatto dell'efficacia e dell'efficienza i suoi fiori all'occhiello".

Attualità

Anche la Camera all'Eurochampion di Grado con l'Udinese

Nedved conquistato dalle golosità del Friuli

di Elisabetta Pozzetto

Anche Pavel Nedved, il biondo centro-campista ceco, è stato conquistato dalla cucina e dai sapori dei prodotti friulani, offerti nel buffet inaugurale della serata di gala per Eurochampion, tenutasi il 25 agosto nel palazzo dei congressi di Grado e offerta dalla Camera di commercio di Udine.

Prima di ricevere il premio - ideato da Italo Cucci e promosso dalla famiglia Pozzo e dall'Udinese - come migliore giocatore in assoluto della serie A, Nedved non ha mancato di assaggiare prosciutto e

formaggio asino, abbinati con un trionfo di frutta fresca e verdure grigliate. "Una dieta che funziona anche per gli sportivi", è stato il commento di Nedved. Più orientato alla scoperta dei vini friulani, Roberto Baggio, a Grado per ritirare un meritato premio alla carriera. "Ne avete di molto buoni - ha detto "Codino" a Udine Economica -: fate bene a promuoverli".

Dopo aver assaggiato le golosità del Friuli, ad attendere i campioni c'era una vastissima platea di spettatori. Molti i big del calcio, mister Spalletti e

«Il grazie di Zola alla famiglia Pozzo»

i suoi, Zaccheroni, De Canio e Calori, tra gli altri. Quasi al completo la troupe dei giornalisti, che hanno festeggiato il premio alla carriera del collega Giorgio Tosatti.

Qualche fischio e imbarazzo palpabile, invece, al momento del ritiro del premio del presidente della Lega, Adriano Galliani, il

quale "dribbla" subito con una proposta per superare il baratro in cui si trova il calcio. "Dal prossimo anno una serie A a 20 squadre e una B a 22. Prevedendo tre retrocessioni dalla B e 5 promozioni in A». L'applauso arriva comunque, ma il pubblico scuote la testa. Ne ha viste e sentite veramente troppe in questi ultimi tempi.

Per fortuna, ci sono sportivi come Gianfranco Zola, premiato quale migliore giocatore italiano all'estero. Apprezzato per la classe e la professionalità anche, o forse sarebbe meglio dire soprattutto, fuori casa.



"Ringrazio veramente di cuore la famiglia Pozzo - ha detto Zola - perché con questo premio mostra di ricordare noi giocatori che ci impegniamo fuori Italia. Per noi è molto importante".

Non ha ritirato di persona il premio, invece, Adrian Mutu, premiato a Eurochampion come mi-

glier straniero in Italia. Presentata da Massimo Caputi e Paola Perego, la serata, resa briosa dalle spassose imitazioni di Trapattoni e Totti di Giuliani, si è conclusa con la suggestiva interpretazione di Enrico Ruggeri e Andrea Mirò del successo sanremese "Nessuno tocchi Caino".

È la Bcc di Manzano lo sponsor dei Colli del Friuli

Aria di novità in casa dei "Colli Orientali del Friuli" a partire dal nuovo sponsor: la Banca di Credito Cooperativo di Manzano, rivolta da sempre a sostenere le iniziative del territorio con il quale è in stretta e inscindibile simbiosi. Un sostegno apprezzato da Adriano Gigante, presidente del consorzio, che non ha mancato di sottolineare, durante l'incontro con i giornalisti, l'importanza dell'appoggio economico della Bcc di Manzano nel settore vitivinicolo. "La Bcc - ha ricordato il presidente dell'istituto, Pierluigi Zamò - è attenta alle diverse esigenze del territorio e ai progetti che lo valorizzano. Il vino è un importante elemento della nostra terra che dà visibilità e crea immagine all'esterno.

Bisogna puntare sulla qualità e sui marchi anche in altri settori".

Ma fra le novità presentate alla stampa nei giorni scorsi, e rese note davanti ai raffinati piatti del ristorante Baldovino a Premariacco, vi sono anche le scelte strategiche che puntano alla ridefinizione del marchio, ridotto, per semplicità e immediatezza, in "Colli del Friuli". "L'idea di abbreviare il nome - ha indicato Gigante - è dettata da

una precisa scelta di marketing: un nome più corto è più facilmente memorizzabile soprattutto per gli stranieri. Nella rivisitazione abbiamo voluto sottolineare sia la terra friulana sia le produzioni, indicandone la provenienza collinare". Viaggia di pari passo anche l'intenzione di creare il Picolit Docg (denominazione di origine controllata e garantita), secondo vino in regione a fregiarsi della sigla a partire probabilmente dalla



Pierluigi Zamò

vendemmia 2004. Ad applaudire il felice connubio erano presenti giornalisti del calibro di Giovanni Chiodes, Maurizio Stancanelli, Baldovino Ulcigrai, Annibale Toffolo, Giuseppe Cordioli, Alfonso Di Leva, oltre a Marco Malison, direttore del consorzio, e ad alcuni membri della Bcc, Dario Ermacora e Claudio Chiangetti. Nei calici, invece, i vini proposti dal poker di presidenti, quelli dei già citati Zamò e Gigante e di Ivana Adami e Dario Ermacora entrambi ex presidenti del consorzio.

Rabbocco di vini ai Ronchi di Cialla

Nuova occasione "storica" per i Ronchi di Cialla di Prepotto. Infatti, di recente si è snodato nell'azienda condotta dalla famiglia Rapuzzi il secondo rabboccamento, a due anni di distanza dal primo, precisamente quello dell'annata '77.

Si è trattato di una vera e propria "festa" centrata su quella produzione di 26 anni fa, alla quale sono intervenuti all'ora presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, Giorgio Venier Romano, rappresentati del mondo enologico, e visti precedenti impegni sono stati presenti "affettivamente", con un messaggio, il regista Ermanno Olmi e Luigi Veronelli. Va, dunque, sottolineata la storicità dell'evento.

lo rosso. Si trattava di bottiglie dell'azienda e di proprietà di collezionisti privati che sono così state esaminate partendo dallo stato di conservazione della bottiglia (colore fumoso dell'etichetta, stato di capsula e tappo), poi è stato valutato il livello del vino e quindi è seguita la stappatura per analizzare colore e odore, che ha anche compreso talvolta la degustazione del contenuto.

Solo dopo aver superato quello che può essere considerato un vero e proprio esame, il livello di ogni bottiglia è stato ripristinato con il medesimo vino, naturalmente "coetaneo" e ritappato con sughero contraddistinto dal marchio dell'azienda.

Mariarosa Rigotti

Una "cabina di regia" per la promozione del vino regionale

Bertossi e Marsilio hanno incontrato Federdoc

Due assessori regionali (quello alle attività produttive, Enrico Bertossi, e quello all'agricoltura, Enzo Marsilio) accompagnati dal commissario dell'Ersa Giuliana Spogliarich: indubbiamente una delegazione ai massimi livelli quella che ha incontrato recentemente a Udine lo stato maggiore della Federdoc Fvg, l'organismo costituito alla fine dello scorso anno dai Consorzi di tutela vini Doc del Fvg con lo scopo di dare una voce il più possibile unitaria al mondo del vino.

Con il presidente di Federdoc, Adriano Gigante, erano presenti i due vice-presidenti: Massimo Bassani (Friuli Latisana) e Marco Felluga (Collio) e il segretario della Federazione, Marco Malison. Federdoc ha illustrato i suoi programmi per il futuro mentre i due assessori hanno tratteggiato le linee guida alle quali si ispirerà la giunta Illy in materia di promozione. Per quanto concerne la promozione - una promozione integrata dal comparto agroalimentare e da quello turistico -, Ber-

tossi ha confermato l'intenzione di costituire una cabina di regia, della quale Federdoc sarà parte importante. Ha confermato l'impegno della Regione a bandire una gara - salvo imprevisti, dovrebbe essere approvata nella prossima riunione di Giunta - per un progetto di "comunicazione integrata", progetto al quale potrebbero essere destinati, in quattro anni, ben 24 milioni di euro. A fianco e congruente con il progetto di comunicazione, un piano di iniziative promozionali, concordate

in "cabina di regia" e finanziate con fondi regionali (ma non solo), ma la cui realizzazione sarà affidata a soggetti presenti sul territorio, come le Camere di commercio, la Federdoc, il Movimento Turismo del Vino.

"Siamo tutti d'accordo per un coordinamento stretto in materia di promozione - ha confermato Marsilio -; abbiamo convenuto che, nell'ambito del riordino della struttura regionale, tutte le iniziative trovino un punto di riferimento unico".

Gigante ha chiesto una rivalutazione del ruolo dei Consorzi, sottolineando come attualmente nella nostra regione questi rappresentino oltre il 70 per cento della produzione a doc.

Intanto, il '77 rappresenta la prima vendemmia ai Ronchi di Cialla, si tratta di varietà tutte autoctone friulane; inoltre, lo Schioppettino di Cialla '77 rappresenta la prima produzione riconosciuta dopo il recupero da parte dei Rapuzzi di questa varietà che era in pericolo di estinzione.

E, proprio per questo, i Rapuzzi si meritano il primo premio Nonino "Risit d'aur". Inoltre, va anche detto che Picolit Cialla '77 e Verduzzo di Cialla '77 possono fregiarsi di essere, "in assoluto i primi vini italiani elevati in barriques".

E, dunque, sono stati esaminati, alla presenza del notaio Suitner, dell'annata '77 il Verduzzo, il Picolit, lo Schioppettino e il Refosco dal peduncolo.

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Adalberto Valduga

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:
Editoriale Fvg

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 luglio
è stata di 52 mila copie

Attualità

Per la piazza della Polenta un successo rinnovato

Friuli Doc presa d'assalto da friulani e stranieri



La nona edizione di Friuli Doc è stata anticipata: si è svolta, infatti, dal 18 al 21 settembre. Sfruttando l'ormai consolidata formula che coinvolge direttamente strutture pubbliche e private operanti sul territorio, anche quest'anno l'atteso appuntamento autunnale ha rappresentato un importante momento di promozione turistica e culturale per la città. Nel centro storico, mentre gli espositori hanno proposto i prodotti tipici della nostra regione, si è gustato il piacere di una esposizione artistica, di un originale spettacolo, di una performance sportiva e ultimo, ma non meno importante, l'assaggio di particolari piatti accompagnati da selezionati vini, nella cornice di dimore storiche. "Gustare il tempo" è infatti il sottotitolo per l'edizione 2003, con il quale l'Amministrazione comunale di Udine ha inteso sottolineare l'importanza per ciascuno di noi di trascorrere al meglio il proprio tempo libero e, a tal fine, il programma è stato arricchito con una serie di piacevoli suggerimenti sperando che ciascuno ospite

abbia trovato spunto per arricchire le sue future giornate. Tra le varie presenze ricordiamo, sul piazzale del Castello, gli stand dedicati al Friuli collinare tra castelli e piatti tipici; in piazza Duomo le antiche tradizioni della cucina carnica con i suoi appetitosi prodotti tra cui il frico, i cjarsons e lo speck. In via Savorgna-



na hanno esposto i musei friulani della civiltà contadina; in piazza XX Settembre, Cividale e le Valli del Natisone, le rane fritte di Ravis dal Tiliment e i vini Doc di Aquileia hanno creato gustosissimi abbinamenti. In piazza Primo Maggio e

in largo Ospedale Vecchio sono stati presenti i rappresentanti della Carinzia e della Stiria. E per continuare a "Gustare il tempo" in Piazza San Giacomo la Camera di commercio ha realizzato la "Piazza della Polenta" in collaborazione con l'Associazione gelatai, l'Associazione sommelier, l'Associazione dei panificatori e alcuni tra i più rinomati ristoratori friulani. I Giardini del Torso hanno ospitato la terza edizione della mostra internazionale d'arte contemporanea. Nel cuore della città hanno registrato il "solito" successo le botteghe artigiane d'arte con esempi di produzioni artistiche, nel rispetto delle più antiche tradizioni; nella Biblioteca civica è stata allestita una vasta esposizione di volumi di editoria friulana, mentre anche quest'anno alcuni stand sono stati dedicati alla riscoperta delle aree naturali della regione. Il terrapieno di piazza Libertà si è trasformato in una raffinata "vetrina" dedicata al tema portante di Friuli Doc 2003, "Gustare il tempo", dove si sono svolte le appuntamenti legate alla cultura, alla natura.

Nel Guinness il salame più lungo del mondo

Il gruppo Macellai dell'Ascom nella storia, grazie al Guinness. Dal 4 agosto, infatti, il record del salame più lungo del mondo,

della Polenta Friulana domenica 13 ottobre 2002. Una enorme folla di curiosi era presente fin dalle prime ore del pomeriggio

nutri dei dubbi sull'impresa compiuta dal team di Lizzi: il precedente record, realizzato dal macellaio svizzero Federico Arancini, di 118,6 metri, era stato semplicemente stracciato. Le condizioni poste dai funzionari della "Guinness World Records" furono soddisfatte: su tutte, il fatto che fosse un salame continuo e che gli ingredienti (comprese le proporzioni) fossero quelle di un corrispondente salame "normale". E sulla bontà dell'opera - in tutti i sensi - poterono garantire le migliaia di persone che ebbero modo di assaggiarla, primo fra tutti il responsabile dei servizi veterinari dell'Ass 4, Giuseppe Durati, che ne constatò la commestibilità. I navigatori possono vedere l'attestazione del record al sito Internet www.guinnessworldrecords.com, digitando come parola chiave "salami".



conseguito durante Friuli Doc 2002, è stato inserito nell'ambito libro dei primati. L'insaccato, realizzato in quel di Fagagna in 13 ore di lavoro dal gruppo Macellai dell'Ascom udinese presieduto da Mario Lizzi, è stato "srotolato" in Piazza

attorno alle transenne per vedere il salame e alle 17.35, dopo due ore di suspense, il verdetto del geometra Aleandro Bertuzzi, confermato e depositato dal notaio Italo Mareschi: 151,89 metri, 14,09 centimetri di diametro medio. Nessuno

Omar Londero

Coinvolti 29 locali e 23 produttori di vino

Friuli/New York al via

È giunta alla seconda edizione la manifestazione "Friuli/New York" nata per consolidare i rapporti instaurati in questi anni per la diffusione dei prodotti "made in Friuli" nella Grande Mela. Quest'anno il festival dell'agroalimentare friulano è stato messo in calendario dal 25 settembre al 13 ottobre. Confermato lo sponsor, Delta Airlines, che, nonostante la situazione non felice del settore, vede costantemente crescere i consensi al volo diretto Venezia-New York. Sono ventinove i locali newyorkesi coinvolti per una lunga serie di eventi curati con la regia dell'Ufficio Promozione della Camera di commercio, da due big della comunicazione: Fern Barman e Fred Plotkin. La prima è conosciuta come una delle più affermate PR newyorkesi e il secondo è un noto scrittore e giornalista che ha scritto il libro, *La Terra Fortunata, best-seller in America* e candidato al James Beard Award nel 2002. Il logo dell'iniziativa è stato creato da Louise Fili, celebre designer. La manifestazione prevede una cena di gala conclusiva per lunedì 13 ottobre, che sarà "celebrata" nel ristorante "San Domenico" dell'amico del Friuli Tony May e coinciderà con la sfilata del Columbus day.

Omar Londero

Presentazione bis per la Guida ai vini

Presentazione internazionale, quest'anno, per la terza edizione della Guida ai vini del Friuli Venezia Giulia, la pubblicazione realizzata dalle quattro Camere di commercio della regione.

L'evento, infatti, in programma per l'8 ottobre, si svolgerà in contemporanea a Pordenone e a New York, in concomitanza con il mese della cucina friu-

lana. Approfittando delle manifestazioni organizzate dalla Cciaa di Udine nella Grande Mela, e dedicate appunto a tutto ciò che è targato Made in Friuli in ambito enogastronomico, Fred Plotkin, il giornalista americano appassionato del Friuli Venezia Giulia, e Bepi Puciacorelli, coordinatore delle attività promozionali della Cciaa di Udine, con un collegamento in videoconfe-

renza da New York saluteranno il pubblico.

Ben 717 i vini presenti quest'anno nella Guida, di cui 455 bianchi e 262 rossi. Un campionario ricco e variegato, cresciuto di molto rispetto a quello dell'edizione precedente che conteneva valutazioni su 576 bottiglie.

Cresciute anche le aziende aderenti, passate dalle 162 del 2002 alle 184 di quest'anno, a dimostrazione del sempre maggior credito che i produttori riservano a questo strumento.

Molto apprezzata dal pubblico, la Guida, grazie alla rigorosa selezione effettuata dalle commissioni di degustazione, formate da qualificati rappresentanti dell'Asseonologi, sommelier e tecnici, offre al lettore tutta una serie di informazioni che vanno al di là della semplice descrizione del vino.

Le schede, infatti, riportano con precisione la valutazione sulla qualità del vino, ne descrivono le caratteristiche e il prezzo.

Presentato dal presidente Valduga e dall'assessore Bertossi

Un Tocai per le vittime dell'11 settembre

Un Tocai speciale, realizzato mixando il vino prodotto con le uve raccolte nella vendemmia del settembre 2001 e messo a disposizione dalle 12 aziende del Consorzio Colli Orientali del Friuli: Alfieri Cantarutti, Valle, Il Roncal, Fiore dei Liberi, La Tunella, Colutta Gianpaolo, Midolini, Dal Fari, Colutta Giorgio, La Lozeta, Buttussi e Ronco delle Betulle. Il Tocai, imbottigliato in 1.600 confezioni "magnum",

sarà venduto durante la manifestazione organizzata dalla Camera di commercio di Udine, e dedicata alla cucina friulana, in programma a New York dal 25 settembre al 13 ottobre. Il ricavato andrà all'associazione Windows of Hope, costituitasi a New York dopo l'attentato alle Twin Towers, per sostenere le famiglie delle vittime. Il vino è stato presentato nella sala Giunta della Camera di commercio di Udine dal presi-



Gigante, Bertossi e Valduga

dente dell'ente Adalberto Valduga, dall'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi e dal presidente del Consorzio Adriano Gigante. "È una iniziativa particolarmente significativa - ha detto Valduga -, nata durante la presidenza Bertossi e finalizzata, come le numerose altre attività nel settore dell'enogastronomia, a valorizzare il meglio dei prodotti dell'agroalimentare friulano.

Attualità

Ancora un tutto esaurito per la serata organizzata dalla Camera di commercio

La cena delle categorie momento di confronto e dibattito

di Elisabetta Pozzetto

Non solo elegante ed esclusiva. Quest'anno la cena delle categorie economiche, offerta dalla Camera di commercio in piazza San Giacomo a oltre 540 imprenditori e commercianti, è stata originale e piena di sorprese. L'atmosfera ideale per un evento che, più che di una cena di gala, vuole essere una cena tra amici, un'occasione per rinsaldare i rapporti fra tutti coloro che sono impegnati, a diverso titolo, nel rilancio dell'economia del territorio e dell'immagine del Friuli.

Piazza San Giacomo, martedì 16 settembre, si è mostrata come una "grande sala", con un trionfo di ci-

clamini nella fontana centrale. Ad accogliere la nutrita schiera di ospiti, il presidente della Camera di commercio, Adalberto Valduga. Al suo tavolo erano presenti l'arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brolo, il presidente della Regione, Riccardo Illy, l'assessore regionale Enrico Bertossi, il rettore dell'università Furio Honsell, il presidente della Provincia, Marzio Strassoldo, e il sindaco Sergio Cecotti.

"Per il terzo anno consecutivo la Camera di commercio organizza questo incontro divenuto ormai tradizione per Udine - ha detto il presidente Valduga -. È



Il tavolo delle autorità

l'occasione per ringraziare per il loro impegno tutti i rappresentanti delle categorie economiche, ma è anche un augurio per la vigilia di Friuli Doc, una manifestazione particolarmente importante per promuovere l'enogastronomia made in Friuli". Una enogastronomia rappresentata nella sua dimensione di eccellenza, grazie alle performance dei venti ristoratori riuniti, da alcuni anni, nel consorzio "Friuli via dei sapori". Un sodalizio che miete successi in tutte le sue apparizioni fuori dei confini regionali, ma che ancora non si era fatto conoscere in casa prima della serata in piazza San Giacomo. La cena è diventata così un vero spettacolo in quattro atti, orchestrato in venti piatti a "sorpresa". Nei 56 eleganti tavoli, arricchiti con composizioni di frutti autunnali, i 40 camerieri e allievi della scuola alberghiera Stringher hanno portato ai dieci commensali di ogni tavolo uno tra i "magnifici venti", indicati dal menu, abbinati con uno dei vini dei Colli orientali.

Una scelta coraggiosa, di innovazione ma di impeccabile buon gusto, organizzata da Bepi Pucciarelli e Walter Filipputti.

"È raro che una regione riesca a esprimere un livello così alto di ristoratori - spiega Pucciarelli -. Per questo, il Consorzio rappresenta una importante iniziativa e un magnifico biglietto da visita per la nostra enogastronomia. Non è così facile mettere d'accordo tanti "creativi" e imprenditori, ognuno con una sua personalità. L'organizzazione di una cena come questa dimostra come siano affiatati anche come gruppo, e non solo rappresentanti di punta della ristorazione regionale". Ecco i protagonisti in passerella: Agli Amici di Godia, Vitello di San Quirino, Campiello di San Giovanni al Natisonne, Al Ferarut di Rivignano, Là di Petros di Mels di Colloredo, la Taverna di Colloredo, Al Ponte di Gradisca d'Isonzo, Da Nando di Mortegliano, Carnia di Venzone, Al Grop di Tavagnacco, Al Paradiso di Paradiso di Pocenja, Alla Pace di Sauris, Al Lido di Muggia, Al Sale e Pepe di Stregna, Là di Moret di Udine, Devetak di San Michele del Carso, Da Toni di Gradiscutta di Varmo, La Subida di Cormons, All'Androna di Grado.

Una dolce "lingua di gatto", attorcigliata accanto a un sofisticatissimo tris di gelati ai distillati Nonino su salsa di cioccolato.

Torna in Carnia l'Orsetto d'Oro

Per onorare la memoria del "cuoco più moderno che abbia avuto l'Italia" (la definizione è di Luigi Veronelli), Gianni Cosetti, la Camera di commercio ha organizzato nel 2002, con la collaborazione dell'Ascom di Tolmezzo e dell'Aiat della Carnia, in collegamento con la manifestazione "Carnia in Tavola", la prima edizione del concorso per giovani cuochi "Orsetto d'Oro", con lo scopo di valorizzare e riscoprire le tradizioni gastronomiche, stimolando i giovani a seguire l'esempio di Cosetti nel riproporre la cucina del territorio. Mercoledì 24 settembre, all'Hotel Carnia di Venzone, andrà in scena la prima delle quattro fasi eliminatorie, con quattro i giovani chiamati a proporre un proprio antipasto; nei mercoledì successivi, fino al 15 ottobre altre quindici giovani leve si cimenteranno di volta in volta nella realizzazione di una zuppa, di un primo piatto e di un secondo. La finale è in programma per venerdì 24 ottobre.

La Camera di commercio al Galanacht di Graz

La Camera di commercio di Udine, per il quarto anno consecutivo, ha accettato l'invito della Camera dell'economia della Stiria a partecipare al Galanacht, la prestigiosa serata di gala svoltasi venerdì 5 settembre a Graz.

Agli ospiti è stato offerto un aperitivo friulano a base di San Daniele e Tocai dei Colli Orientali del Friuli. La Camera di commercio di Udine da anni intrattiene proficui rapporti

con la Stiria. In particolare, da due anni l'ente camerale organizza un'anteprima di "Friuli Doc" nella capitale Graz: anche quest'anno grosso successo della manifestazione organizzata dal 25 al 29 giugno, con un folto pubblico che ha perso d'assalto i banchetti di degustazione dei prodotti tipici.

La serata di gala dell'economia della Stiria è nata alcuni anni or sono con l'intento di far incontrare il mondo imprenditoriale della

fioriente città sulla Mur. L'iniziativa ha riscosso sempre maggior successo, tanto che quest'anno si sono contati 1.800 partecipanti. A fare gli onori di casa, il presidente della Camera dell'economia della Stiria, Peter Mühlbacher che, affiancato dal ministro federale per l'economia, Martin Barthelemy, non ha mancato di ringraziare la Camera di commercio per l'accoglienza riservata agli ospiti con l'aperitivo.

Omar Londero

Concluso con un gran successo il torneo di golf "Cantine Aperte 2003"

Un'emozionante gara di golf, combattuta fino all'ultima buca e gli ottimi vini messi a disposizione dalle cantine associate al Movimento Turismo del Vino (che in regione sono 119 e coprono tutte le zone a Doc) sono stati il leitmotiv del gran finale del Torneo "Cantine Aperte 2003" che si è concluso sabato 12 luglio nella bella cornice del Golf club di Grado.

Elda Felluga, presidente del Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, ringraziando di cuore i partecipanti, gli sponsor e tutti coloro che tanto si sono dati da fare affinché tutto fosse perfetto, ha spiegato: "È nato quasi per gioco, tre anni fa, mentre oggi rappresenta uno dei fiori all'occhiello della nostra associazione. Un torneo dove ai tradi-

zionali protagonisti, lo sport del golf e le bottiglie di vino, si sono aggiunti anche tanti altri nuovi amici: giornalisti e scrittori, attori e ristoratori, nonché importanti enti e istituzioni, pubbliche e private, che operano sul nostro territorio".

Partendo infatti dall'abbinamento fra vino e sport, territorio e gastronomia, la delegazione Friuli Venezia Giulia del Movimento Turismo del Vino ha riunito in un piacevole incontro volti celebri della televisione, come gli attori Massimo Bonetti e Mario Porfido (protagonisti della fiction di Rai 3 "La squadra di polizia", giunti all'Isola d'oro in occasione di "Libri e Autori a Grado"), e della cultura, come lo scrittore Paolo Maurensig. A premiare i vincitori, assieme a Elda Felluga e al presidente del Golf Club di



Elda Felluga mentre premia alcuni concorrenti

Grado Ivan Marzola, c'erano anche Claudio Martinis, presidente del Git di Grado e sponsor dell'evento, l'assessore comunale alla cultura del Comune di Gorizia, Claudio Cressati, e il rappresentante della Banca Popolare di Cividale Sergio Paroni, altro spon-

sor del torneo assieme all'Assessorato al Turismo, alla Camera di commercio di Udine e alle Latterie Friulane. In premio, i vincitori hanno ricevuto la maglietta del torneo "Cantine Aperte 2003", una selezione dei migliori vini delle cantine aderenti al Movi-

mento, preziosi oggetti della Caraiba Spiegelau e altri prestigiosi premi della Screwpull, sponsor della manifestazione.

Un premio speciale è infine andato a Giorgio Zoppolatti (del Ristorante "Il Giardinetto" di Cormons), vincitore della nuova categoria Ristoratori. Nuove categorie di partecipanti e altre novità sono in serbo per la prossima edizione. Tra il pubblico, ad applaudire i golfisti, c'erano anche noti giornalisti e produttori vitivinicoli friulani.

Un'eccellente cena servita nella Club House del Golf Club di Grado, accompagnata dalla musica dei Mina Project (gruppo formato da Lorena Favot voce, Rudy Fantin al pianoforte, Andrea Zullian al contrabbasso, Luca Colussi alla batteria), ha quindi concluso la serata.

Speciale bilancio turismo

Aumento degli arrivi in Carnia e nel Tarvisiano, ma in calo le presenze

L'estate torrida fa riscoprire il bello delle nostre montagne

servizi a cura di Alberto Rochira



L'Aiat -, segno che i friulani stanno riscoprendo la bellezza di una vacanza tra le proprie montagne".

A motivare il successo della Carnia come meta per le ferie estive di quest'anno sono stati molteplici fattori. "Senz'altro il clima torrido ha fatto la sua parte - commenta Lucchini -; il gran caldo in pianura ha spinto moltissime persone a optare per la gradevole frescura delle vacanze in quota". E poi il "traino" esercitato dalle numerose manifestazioni promosse sul territorio tra sport, cultura, enogastronomia e artigianato. Il direttore dell'Aiat ricorda, a questo proposito, il calcio con gli Europei sperimentali under 19 e le finali nazionali del campionato scolastico giovanile, ma anche il grande richiamo della tappa dello Zoncolan del Giro ciclistico d'Italia. Inoltre, le tante kermesse dedicate ai prodotti tipici locali, tra funghi, erbe, frutti di bosco, formaggi di malga e prosciutto di montagna. "La Carnia conta 28 comuni - sottolinea Lucchini -, ciascuno con le proprie peculiarità da valorizzare".

presenze nei soli alberghi.

Il mese di luglio è stato sostanzialmente stabile rispetto al 2002, mentre il mese di agosto è stato caratterizzato da valori molto soddisfacenti, almeno a quanto risulta dal primo dato disponibile, che riguarda le presenze alberghiere nei cinque poli di Forni di Sopra, Forni Avoltri, Sauris, Ravascletto e Arta Terme, aumentate complessivamente del 5%. Un esito lusinghiero, "soprattutto tenendo conto - precisa Lucchini - della difficile congiuntura economica nazionale e internazionale in cui ci si è trovati a operare". Ancora considerando i primi sei mesi del 2003, ma anche il bimestre "caldo" di luglio e agosto, il direttore dell'Aiat carnica rileva l'ottimo trend delle presenze dalle regioni italiane (Emilia Romagna, Veneto, Lombardia) e il significativo afflusso di turisti da Slovenia, Austria, Germania e Croazia. "Notevole anche l'aumento del cosiddetto turismo interno - annota il direttore del-

«Appreziate le molte manifestazioni»

Il lavoro di squadra, nella promozione, ha funzionato, anche grazie alla collaborazione tra l'Aiat e le altre realtà impegnate su questo versante, come il Consorzio Carnia Welcome, che raggruppa i privati, ma anche le associazioni di categoria, gli enti locali, la Regione, la Provincia e il Comprensorio montano. La ricetta vincente, assicura il direttore, "è un prodotto sempre più integrato, tra servizi organizzati sul weekend lungo, alberghi confortevoli, varietà gastronomiche, culturali e ambientali, eventi ricreativi e sportivi". In Carnia, dunque, ci si adopera sempre più per "fare sistema", sebbene su alcuni fronti sia necessario migliorare ancora. Secondo Lucchini, "qualche passo avanti va fatto nella costruzione di una rete di servizi accessori e nello stile dell'accoglienza".

Rimasta illesa nell'alluvione di fine agosto, la "Car-

nia felix" si sente danneggiata da alcuni errori commessi dai media in quei frangenti. "Qualche quotidiano, anche a livello locale - dichiara il direttore dell'Aiat -, ha sparato titoli assurdi, come "Carnia sott'acqua". Bisogna fare più attenzione, perché svarioni "geografici" così grossolani possono mettere in ginocchio un intero comparto dell'economia regionale".

Nel Tarvisiano, duramente colpito, invece, dagli eccezionali eventi atmosferici agostani (che hanno fatto crollare le prenotazioni per il mese di settembre), si festeggia nondimeno un'estate con ottimi risultati dal punto di vista turistico, anche se i dati definitivi non sono ancora disponibili. "La stagione è cominciata un po' tardi - afferma Giuliana Spoliarich, commissario dell'Aiat di Tarvisio -, ma ha ampiamente recuperato, registrando moltissimi arrivi, superiori all'anno scorso, pur con minori presenze (in media 3-4 giorni), sia nel mese di luglio sia in quello di agosto".

L'area, perciò, ha retto molto bene nel complesso, "mantenendo le posizioni acquisite negli ultimi quattro anni - prosegue il commissario -, che hanno visto un incremento turistico del 10% annuo". Un lieve calo si è avuto nel settore della ristorazione, "probabilmente a causa di un numero inferiore di passaggi di ospiti dalla vicina Carinzia - ipotizza Spoliarich -, dovuto anche alle persistenti condizioni di bel tempo in quella regione". Tra i punti di forza del Tarvisiano, il commissario indica l'apertura del nuovo impianto di risalita del Monte

Lussari e l'holiday card. "Un'innovazione importante - spiega -, che consente l'utilizzo di diversi impianti e la fruizione di svariate iniziative nella zona a un prezzo cumulativo molto vantaggioso". Aspetti da potenziare, secondo Spoliarich, sono l'offerta di posti letto, al momento insufficiente a fronte di una crescente richiesta, e l'offerta del prodotto famiglia, "che comporta la realizzazione - conclude - di strutture alberghiere accessorie, come piscine, saune, fitness e servizi a favore dell'infanzia".

Soddisfatto della stagione anche Claudio Tognoni, direttore del Cosetur (Consorzio servizi turistici), che conferma i dati forniti dall'Aiat: più arrivi e meno presenze, con un netto aumento dei villeggianti italiani e un calo (ormai risaputo) di quelli stranieri. "A differenza di altri poli turistici della regione - sottolinea Tognoni -, il Tarvisiano ha già da anni avviato un processo di destagionalizzazione, per esempio attraverso la gestione dei cosiddetti passaggi. Parecchi tour operator - precisa - offrono soggiorni di uno o due giorni nei nostri alberghi per gruppi in transito verso destinazioni centro-europee, come Vienna, Praga o Salisburgo. E ciò permette di avere un flusso continuo e costante già a partire dal mese di aprile".

Sotto il profilo delle presenze di gruppi organizzati nelle strutture alberghiere, Tognoni evidenzia i picchi di giugno e della prima metà di agosto, a fronte di una certa contrazione nel mese di luglio.



Una veduta del Lussari

Piacciono soprattutto l'enogastronomia e lo stile dell'accoglienza

Gli stranieri promuovono il Friuli

Promosso dai turisti stranieri il Friuli Venezia Giulia, che con un "gradimento" pari al voto 8,5 ottiene il primo posto nella classifica delle regioni italiane, a pari merito con il Trentino Alto Adige. L'ottimo piazzamento risulta da una recentissima indagine curata dal Ciset (Centro internazionale di Studi e ricerche sull'economia turistica dell'Università degli studi di Venezia) che, in collaborazione con la Doxa e con l'Ufficio Italiano Cambi, ha rilevato il livello di soddi-

sfazione del turismo internazionale nelle regioni d'Italia.

Uno studio di grande interesse, che evidenzia come questa regione presenti grandi potenzialità per la qualità offerta, in un contesto "italiano" che comunque regge bene nonostante i tanti competitori tra i Paesi affacciati sul Mediterraneo (Spagna, Croazia, Grecia in testa). Da una ricerca sul turismo organizzato europeo curata dall'Osservatorio nazionale di Unioncamere e Isnart (Istituto nazionale ricerche

statistiche), emerge, infatti, che l'Italia resta in "pole position" nel novero delle destinazioni più richieste dai turisti europei. Il "Bel Paese" si aggiudica l'83,1% delle citazioni, staccando nettamente gli altri mercati concorrenti, in particolare la Spagna (48,1%) e la Francia (44,2%), seguite poi da Germania (28,2%) e Grecia (22,4%).

A conquistare i favori dei turisti stranieri che scelgono il Friuli come meta per le proprie vacanze sono, in particolare, l'enogastronomia di qualità e il clima

di accoglienza e simpatia, ma anche la bellezza dei nostri mari, dei laghi e della montagna. Sono queste le carte "vincenti" che pongono la regione al primo posto a livello nazionale e che pertanto vanno valorizzate. Se i turisti d'Europa, infatti, prediligono ancora le città d'arte (destinazioni tradizionali per un viaggio in Italia), e quindi assegnano a Lazio (40%), Toscana (32%) e Veneto (16%) il maggior numero di preferenze in questo settore, al secondo posto tra le mete più gettonate stanno il mare e i

laghi, e proprio il "prodotto mare" vede primeggiare il Nordest e quindi anche le spiagge friulane, Lignano e Grado.

Quanto al turismo verso la montagna, sia d'estate sia d'inverno, sebbene il Trentino domini quasi incontrastato la classifica con il 49% delle indicazioni, è significativo che questo settore presenti il massimo grado di "diversificazione" sul territorio nazionale, coinvolgendo ben 14 regioni e tra queste il Friuli, che propone tre "tipi" di montagna, e cioè il comprensorio della Carnia, il Piancavallo con la Val Cellina e il Tarvisiano.

Tra i turismi "emergenti" s'incontra l'agriturismo, che ha la sua meta prediletta

nella Toscana (con oltre il 64% delle citazioni), e all'interno del quale si fa sempre più strada (tra le altre destinazioni vendute dai tour operator europei) il turismo enogastronomico. Ed è proprio in tale settore che troviamo indicato il Friuli Venezia Giulia, accanto alla "regina" Toscana (54%), e ad altre aree "forti" come l'Emilia Romagna e il Piemonte.

In regione gli stranieri sono una componente importantissima dell'economia turistica; dei 10 milioni di presenze ufficiali, il 45% circa proviene dai fuori Italia e, di questi, due terzi sono austriaci e tedeschi. Se guardiamo al Friuli nel

(segue a pagina 21)

Speciale bilancio turismo

Della Maria: "Nel settore alberghiero premiato chi offre servizi e qualità"

A Lignano meno tedeschi ma sono in aumento gli italiani



rivi (-4,37%) sia nelle presenze (-7,12%)". Una "caduta", questa, determinata soprattutto dai turisti tedeschi (arrivi -9,98%, presenze -16,11%), dai polacchi (arrivi -58,9%, presenze -62,93%) e in genere dai Paesi dell'Europa orientale. "I dati statistici - aggiunge Baldassini -, nella loro attuale limitatezza, forniscono elementi apparentemente contraddittori, che richiederanno un'analisi approfondita a fine stagione".

Per esempio, sottolinea ancora il direttore dell'Aiat, "il forte calo di presenze negli alberghi a due stelle (-21,22%), che ha portato il settore alberghiero nel suo complesso a un calo maggiore (-5,30%) rispetto all'extralberghiero. Il dato - prosegue - potrebbe indicare che chi sceglie l'albergo ha ormai collocato le proprie esigenze sopra le due stelle. Ma il calo delle due stelle - ipotizza - potrebbe anche derivare dalla concomitante diminuzione degli ospiti provenienti dai Paesi dell'Est, essendo le relative percentuali molto simili".

In attesa dei risultati finali di settembre, mese che è molto condizionato dal fattore meteorologico, il direttore dell'Aiat formula una prima lettura dell'andamento stagionale. "Il settore vacanze - dice - non poteva attraversare indenne la problematica situazione economica generale, e forse anche il clima torrido esteso sino al Nord dell'Europa ha influito nelle scelte. A Lignano - aggiunge - l'estate è stata splendida e gli operatori hanno avuto l'opportunità di accogliere gli ospiti nel migliore dei modi". Secondo Bruno Della



Maria, presidente di Turismo Friuli dell'Ascom, Federalberghi regionale e Colisa, non è il caso di paventare una crisi del tradizionale "appeal" della spiaggia friulana. "Sebbene i dati di agosto non siano ancora pronti - commenta -, posso confermare che durante questo mese si è registrato un vero pieno nei nostri alberghi, e anche la prima settimana di settembre ha decisamente superato le attese".

Sebbene i turisti tedeschi abbiano disertato la spiaggia cara a Hemingway, sot-

linea Della Maria, gli italiani si sono mantenuti nel complesso stabili, e in certi periodi sono addirittura aumentati, confermando una ripresa dell'interesse per Lignano all'interno del mercato nazionale. "Quanto ai vicini austriaci - aggiunge Della Maria -, hanno ribadito il loro ormai storico legame d'affetto con la nostra città, con arrivi e presenze pressoché invariati nel confronto con la precedente stagione".

La performance di Lignano, inoltre, è stata com-

pletivamente migliore rispetto a quella di altre località dell'Alto Adriatico, come Rimini e Riccione. Della Maria condivide il parere di Baldassini in merito alle due "con-cause" del calo di ospiti dalla Germania. "Non hanno giovato la congiuntura economica piuttosto critica - rileva - e la persistenza della canicola estiva: il gran caldo non favorisce mai il mare". Sulle presenze negli alberghi, il presidente della Federazione regionale non ha dubbi di sorta. "A Lignano, chi offre qualità - afferma - è stato comunque premiato da una stagione ottima".

Anche l'attività di promozione, che qualcuno ha ritenuto insufficiente, viene considerata "all'altezza" da Della Maria. "Chiacchiere a parte - ribadisce il presidente di Federalberghi -, la promozione è stata mirata, e non a pioggia, con passaggi su prestigiosi media nazionali e internazionali, specie di lingua tedesca, come Stern e Süddeutsche Zeitung. Se poi vogliamo parlare di risorse - taglia corto - credo che 350 mila euro siano davvero pochi".



È vero: stando ai dati forniti dall'Aiat alla fine di luglio, l'estate turistica di Lignano Sabbiadoro è stata piuttosto difficile, nonostante il tempo splendido e l'impegno profuso da enti locali, operatori e categorie, per aumentare la "godibilità" della spiaggia friulana che quest'anno festeggia il suo centenario. "Il confronto con il 2002 - spiega il direttore dell'Aiat lignanese, Piergiorgio Baldassini - mostra come a un mese di giugno globalmente positivo, con un leggero aumento di arrivi (+4,42%) e di presenze (+1,14%), abbia fatto seguito un luglio piuttosto sottotono".

Questo mese, infatti, ha chiuso con una certa flessione di presenze (-3,77%) e una sostanziale stabilità degli arrivi (-0,11%). "La riduzione percentuale delle presenze - commenta Baldassini -, pur con il mantenimento degli arrivi, conferma la tendenza, in atto ormai da tempo, ad abbreviare il periodo di soggiorno".

Esaminando i dati per "provenienza" dei villeggianti, in generale gli italiani hanno aumentato la loro preferenza per Lignano con un +7,23% di arrivi e un +0,99% di presenze. "Gli stranieri, invece - afferma il direttore dell'Aiat -, sono calati sia negli ar-

scente interesse dei turisti stranieri per questa regione, soprattutto per quanto riguarda il turismo enogastronomico, e quello legato alla qualità della vita, all'ambiente e alla conoscenza del territorio, diventa molto interessante esaminare il

giudizio che questi stessi turisti danno sul nostro sistema ricettivo.

Le valutazioni si possono trarre dalla già citata ricerca elaborata dal Ciset. Va premesso che su un campione di 81 mila viaggiatori, lo studio rivela come l'a-

rea di provenienza dei turisti (con un'età media di 39 anni) resti quella dell'Unione Europea, con i Paesi di lingua tedesca in testa alla classifica. Il Nord-Est rappresenta la macroregione privilegiata per le vacanze degli stranieri in Italia (con il 38,9%), anche se è il Veneto da solo registra il 20,2%, mentre il Friuli Venezia Giulia richiama un significativo 5,7%.

Come notavamo in apertura, nella classifica per "giudizio espresso dagli stranieri", il Friuli si posiziona in vetta assieme al Trentino Alto Adige, ottenendo uno splendido voto: 8,5. Questo risultato è stato ottenuto dalla media di diverse caratteristiche: l'indagine ha registrato l'opinione

dei viaggiatori su nove punti che costituiscono aspetti "centrali" nella scelta di una vacanza. La rosa dei "nove" è così composta: accoglienza e simpatia, città e opere d'arte, paesaggio e ambiente naturale, alberghi e altri alloggi, pasti e cucina, prezzi e costo della vita, qualità e varietà nei negozi, informazioni e servizi per turisti, sicurezza dei turisti.

Analizzando punto per punto il livello di soddisfazione, l'indagine ha registrato ottimi risultati per la nostra regione, che presenta valutazioni tutte superiori alla media nazionale. Il Friuli Venezia Giulia, inoltre, è l'unico territorio in Italia che ottiene cinque migliori punteggi.

I turisti stranieri apprezzano soprattutto i pasti e la cucina (con il voto 9) e l'accoglienza e la simpatia (con il voto 8,9). Nettamente superiori rispetto alle altre realtà regionali i giudizi sulla qualità e varietà nei negozi (8,3), le informazioni e i servizi dei turisti (8,1) e la sicurezza dei turisti (8,4).

Il Friuli presenta, dunque, notevoli potenzialità da sviluppare con una corretta promozione del territorio, a partire dai punti di forza: oltre al tradizionale turismo marino, l'enogastronomia e il turismo ambientale, ma anche aspetti meno "economici" legati all'ospitalità e al rapporto tra il turista e il territorio.

Mario Passon e Mara Bon

(segue da pagina 20)

dettaglio, la provincia di Udine ottiene, sia per presenze sia per arrivi, la quota maggiore di turisti stranieri e italiani negli esercizi ricettivi. Confrontando, poi, lo sviluppo turistico del Friuli Venezia Giulia con quello delle altre regioni, si scopre che il settore è in crescita al di fuori dei tradizionali poli marini e montani. Come nel Mezzogiorno d'Italia, anche in regione si registrano importanti miglioramenti sia sul versante della competitività dell'offerta sia su quello della sostenibilità ambientale e anche nella composizione qualitativa della domanda.

Acquisito il dato del cre-



Attualità

Oltre mezzo milione di ospiti in quattro giorni

Aria di festa rinnova il successo di pubblico

di Simonetta Di Zanutto



L'assessore Marsilio con Manuela Arcuri



Oltre 6 mila prosciutti affettati in sole 40 ore da oltre 250 affettatrici, 500 mila ospiti in quattro giorni, più di mille persone che hanno lavorato nei sei stand di degustazione del Consorzio di tutela del prosciutto di San Daniele. I prosciuttifici aperti durante la kermesse sono stati otto e hanno ospitato migliaia di visitatori illustrando tutti i segreti del famoso prosciutto, mentre 60 bus navetta gratuiti hanno collegato i parcheggi alla periferia della città con l'area centrale della manifestazione, percorrendo oltre 15 mila chilometri in quattro giorni. Sono i numeri della diciannovesima edizione di "Aria di festa", che ha mantenuto le promesse della vigilia, bisando il successo delle passate edizioni.

La manifestazione si è aperta con la "Sfidaffetta" con la madrina Manuela Arcuri impegnata, insieme con Bruno Pizzul e don Antonio Mazzi, in una singolare gara all'ultima fettina di taglio a mano del prosciutto. Alla fine avrebbe vinto proprio lei per poi donare l'assegno ricevuto in premio alla comunità "Exodus" di don Mazzi.

In attesa del ventennale, la famosa festa del



prosciutto ha chiuso i battenti, con la prospettiva di rinnovarla il prossimo anno, sempre con il Consorzio quale principale artefice dell'evento. Costituito nel 1961, il Consorzio del prosciutto di San Daniele riunisce 27 aziende, per un totale di 600 addetti e un fatturato che supera i 300 milioni. Nel 2002 sono stati prodotti oltre 2,27 milioni di prosciutti, pari al 7% della produzione nazionale.

"Aria di festa" è la manifestazione più importante del Distretto alimentare friulano, che comprende i comuni di San Daniele, Ragnogna, Rive d'Arcano, Dignano, Coscano e Fagnana.

Il polo è caratterizzato dalla certificazione ambientale, che garantisce il rispetto dell'ambiente e precisi criteri di tutela del territorio da parte delle aziende della zona.

Attualmente sull'area compresa dal distretto (120 chilometri quadrati per 20 mila abitanti) risultano attive 77 aziende (di cui 27 prosciuttifici) che lavorano non soltanto salumi e insaccati, ma anche dolci, prodotti caseari, vini, prodotti biologici e ittici e occupano ben 1.500 addetti. L'export è in crescita.

Dal 1995 a oggi, le esportazioni di prosciutto sono quasi raddoppiate, passando da 180 mila pezzi esportati a 380 mila nel 2002 e rappresenta una quota pari al 16,7% del totale della produzione. I mercati di elezione sono il Giappone e gli Stati Uniti e cui, di recente, si è aggiunta la Cina.



A Paolo Spezzotti la medaglia della Presidenza della Repubblica

Villa Gorgo, polo internazionale dell'ippica

«L'obiettivo di organizzare un evento internazionale, lanciato l'anno scorso assieme all'allora presidente della Camera di commercio di Udine, Enrico Bertossi, ora assessore al Commercio, è stato raggiunto».

È giustamente soddisfatto Tommaso Napolione, il patron del concorso ippico internazionale Csi di salto ad ostacoli «Villa Gorgo International 2003», che si è svolto con grande successo dal 22 al 24 agosto a Nogaredo di San Vito al Torre, visto che il debutto di questa iniziativa, la prima del genere in regione, ha calamitato sportivi di alto livello e molti appassionati. Nelle tre giornate di prove si sono esibiti un centinaio di cavalli in rappresentanza di 7 nazioni (Italia, Austria, Grecia, Inghilterra, Belgio, Germania e Svizzera) e, nonostante un caldo

davvero insopportabile, il concorso così come il campo ostacoli sono stati promossi a pieni voti sia da parte dei concorrenti sia da parte dei giudici internazionali e del pubblico.

«Molti dei cavalieri che hanno partecipato, come Filippo Moyersoen, Natalie Chiaudani, Mario Vehyden e il friulano Filippo Rizzi, sono di spessore internazionale - commenta Napolione -; e occorre far notare anche la grande qualità dei cavalli, controllati notte e giorno da una stretta vigilanza. Devo ringraziare per questo la Polizia penitenziaria che ha svolto un servizio 24 ore su 24 e naturalmente la Regione e la Camera di commercio di Udine per il sostegno e la fiducia che hanno dato a questa iniziativa».

Soddisfatto anche il vicepresidente della Camera di commercio di Udine, Claudio Ferri, intervenuto

alla cena di gala del 21 agosto, offerta dall'ente camerale friulano, nel corso della quale ha posto in evidenza non solo l'indubbia valenza sportiva dell'iniziativa, ma anche l'importanza di un evento di questa portata per l'economia della Bassa friulana. «È con iniziative di qualità

come questa - ha detto Ferri - che si contribuisce a far conoscere il nostro territorio».

Molto gradita dagli ospiti la proposta gastronomica che ha voluto reinterpretare alcuni classici della cucina friulana con spirito d'innovazione. Particolarmente riuscito il flan di

Montasio su coulis di zucchini e ventaglio croccante di speck di Sauris che ha preceduto il risotto con ragoutino di galletto e funghi porcini, il petto di faraona farcito al San Daniele, salsa al paté di fegato d'oca e la bavarese al melone con salsa al ribes rosso. Il menu è stato abbinato ai vini dell'azienda agricola Valentino Butussi di Corno di Rosazzo.

Calorosa, come sempre, l'accoglienza della padrona di casa, Lorenza Bergantin, che ha fatto decorare con fresche composizioni di frutti e fiori le «tables habillées» della barchessa della bella villa friulana.

Nel corso delle premiazioni particolarmente toccante il riconoscimento al più grande cavaliere del Friuli Venezia Giulia e uno dei più grandi d'Italia: il friulano Paolo Spezzotti. A lui, il presidente del comi-

tato organizzatore di Villa Gorgo Eventi, Tommaso Napolione, ha voluto donare la medaglia che la Presidenza della Repubblica ha concesso al concorso. Un riconoscimento salutato da calorosi applausi. Il Villa Gorgo International 2003 è stato organizzato da «Villa Gorgo Eventi» grazie al sostegno della Regione, della Camera di commercio di Udine, del Comune di San Vito al Torre, dell'Upi e di un gruppo di sponsor privati. «Ma non è finita», ha preannunciato Tommaso Napolione. Dal 29 al 31 agosto, Villa Gorgo ha infatti ospitato un altro importante appuntamento: il II trofeo Villa Gorgo, concorso ippico nazionale tipo C. Come a dire che il piccolo paese della Bassa friulana sta veramente aspirando a diventare un polo di eventi ippici famoso in Italia e nel mondo.

Elisabetta Pozzetto



Attualità

Confortanti i dati del sistema informativo Excelsior

Cresce di 3.500 unità nel 2003 l'occupazione in provincia

I risultati dell'indagine Excelsior 2003 sui fabbisogni occupazionali delle imprese friulane indicano che le nuove assunzioni sfiorano le 7.700 unità, a fronte di 4.200 persone in uscita, con un saldo positivo che si attesta a 3.483 nuovi posti di lavoro. Il tasso di variazione previsto è di +3,1%. Dal quadro generale emerge che il Friuli Venezia Giulia presenta un saldo occupazionale di 6.800 unità in quanto le nuove assunzioni previste sono 17.010, mentre le uscite ammontano a 10.167 unità. In Italia le nuove assunzioni sono oltre 670 mila, rispetto a 420 mila persone in uscita, e, pertanto, il saldo positivo si attesta a 254 mila nuovi posti di lavoro.

Secondo l'Unioncamere, "l'occupazione cresce grazie alle piccole e medie imprese, che continuano a svolgere un ruolo sociale che merita rispetto e attenzione". Infatti, quasi il 70% dei 672.472 nuovi lavoratori richiesti dalle imprese troverà lavoro in aziende con meno di 50 dipendenti (il 40,6% in piccole aziende con meno di 9 dipendenti).

"Far crescere queste imprese - è il commento di Unioncamere - rimane un obiettivo di politica economica prioritario per il Paese. In particolare, la riforma del diritto societario e l'attuazione di quella fiscale rappresentano tasselli fondamentali di questa politica".

Dei 672.472 nuovi lavoratori richiesti dalle imprese italiane, il 41,8% (281.361 addetti) troverà impiego nell'industria; il restante 58,2% (391.111) nei servizi. Il 56% dei dipendenti richiesti saranno assunti da aziende del Nord. In provincia di Udine le 7.694 "entrate" nel mercato del lavoro si dividono in 3.625 nuove assunzioni nell'industria e 4.069 nei servizi. In Friuli i settori che esprimono una maggiore richiesta sono quelli del "Credito e assicurazioni, informatica e telecomunicazioni e altri servizi alle imprese" (con 1.486 assunzioni previste), del "Commercio" (1.153 nuove assunzioni previste), "Alberghi, ristorazione e servizi turistici" (810 nuove assunzioni previste), mentre nell'industria emergono le "Costruzioni" (1.064 nuove assunzioni previste), le attività "Estrattiva, chimica e gomma, lavorazione me-

talli e produzione energia" (849 nuove assunzioni previste), il "Legno e mobile" (con 722 nuove assunzioni previste).

I servizi crescono in misura sensibilmente superiore rispetto all'industria: infatti, analizzando l'incremento occupazionale (e non solo le assunzioni) per settore, in provincia di Udine i saldi più consistenti sono attesi nel comparto dei "Servizi avanzati alle imprese" (+9,9%), nelle "Costruzioni" (+6,3%), nel comparto "Alberghi, ristoranti e servizi turistici" (+4,3%), nel "Legno" (+3,9%), nei "Servizi alle persone" (+4,2%). Le imprese che promuovono questa crescita occupazionale sono quelle di piccola dimensione: il tasso di crescita previsto a fine 2003 delle imprese al di sotto dei 10 addetti è pari al 5,8%, mentre la media impresa presenta un tasso di +2,6% e la grande si attesta all'1,7%. Le imprese con meno di 50 dipendenti coprono ben il 90% dell'intera crescita occupazionale friulana prevista per il 2003.

In Italia le uscite previste dal mercato del lavoro (tra pensionamenti e scadenze di contratto) saranno 418.415, il 58,8% delle quali nell'industria e il 41,2% nei servizi. Il 45% circa delle uscite riguarderà la grande impresa (più di 250 dipendenti), percentuale che sale al 62% se si considerano anche le aziende tra 50 e 249 dipendenti.

In provincia di Udine le uscite previste sono 4.211 di cui 1.757 nell'industria e 2.454 nei servizi; ma va rilevato che il 41,5% di queste uscite avviene nelle imprese con più di 50 addetti.

"Quali le figure richieste dal mercato?" A livello nazionale sono due i grandi gruppi professionali in crescita: le professioni operative del commercio, del turismo e dei servizi alle persone (addetti alle vendite nella distribuzione commerciale, assistenti socio-sanitari, camerieri e baristi) che nel 2003 rappresentano il 30% delle nuove assunzioni. In calo, invece, le professioni specialistiche e tecniche, cioè quelle con un livello di qualificazione medio-alto: le 115 mila assunzioni programmate, infatti, rappresentano il 17% delle entrate per il 2003, a fronte del 20% del 2002. Diminuisce, anche se di poco, l'incidenza per-

centuale delle professioni operative della produzione industriale (quasi 221 mila le assunzioni previ-

dirizzato verso persone a cui è richiesta solamente la scuola dell'obbligo.

Aumenta ancora nel

ficazione necessaria.

Gli extra-comunitari: il perdurare di queste difficoltà di reperimento con-

non assumono? Secondo il progetto Excelsior, il 75% delle imprese della provincia di Udine non "assumeranno" personale dipendente nel 2003, quota che nell'industria scende al 63% e nei servizi sale all'80%.

Il motivo più ricorrente, espresso nel 60% dei casi, è dato dal fatto che le imprese dispongono di un organico sufficiente. Tuttavia, emergono altre risposte che suscitano qualche considerazione: intanto, circa un quarto di queste imprese e precisamente il 25,9% (nel 2002 era il 20%) afferma di attraversare una fase congiunturale non positiva, ovvero riscontra "difficoltà e incertezze del mercato" e quindi presenta una domanda di prodotti/servizi stabile o in calo, incertezze nell'acquisizione di commesse (e questa causa è ricorrente tra gli operatori del legno e mobilio, dove raggiunge il 50%, mentre nel 2002 era risultato il 40%); un ulteriore 3,3% (era il 7,5% nel 2002) ritiene il costo del lavoro e la pressione fiscale (troppo elevati) motivo prevalente della non assunzione, quota che raggiunge e supera l'8% nei comparti del tessile, abbigliamento e calzature, nella meccanica, nel commercio e nei servizi alla persona; un 4,8% (era il 6,7% nel 2002) non assume per motivi logistici e di strategia aziendale e questo motivo si rileva principalmente nelle costruzioni (dove emerge quale causa la mancanza di spazio) e nell'industria manifatturiera in generale (dove sono ancora in atto ristrutturazioni e acquisizioni); infine un altro 1,7% (era il 6,1% nel 2002) non assume in quanto utilizza lavoratori stagionali, lavorazioni in conto terzi, o si riporta al mercato interinale, e questo si riscontra soprattutto nel comparto tessile (15%), nell'alimentare (4,5%), nella meccanica (9%).

Mario Passon
Ufficio statistica
Camera di commercio

Professione	Numero
Addetti alle vendite	650
Muratori e assimilati	615
Addetti smistamento merci e assimilati	609
Addetti ai servizi di pulizia	592
Camerieri e baristi	488
Addetti alla gestione amministrativa e contabile	249
Altri addetti dei servizi	229
Meccanici e manutentori di apparecchiature meccaniche	226
Falegnami e assimilati	214
Installatori di impianti elettrici ed elettricisti	202

ste, pari al 32,8% del totale, contro il 33,5% del 2002). Stabile la domanda per le professioni operative a bassa qualifica (91.783 unità nel 2003, ovvero il 13,6% del totale), ma appare in crescita, al suo interno, la domanda di addetti ai servizi di pulizia (7,3% nel 2003 contro 6,5% nel 2002).

In provincia di Udine, il 12,7% delle nuove assunzioni riguarda professioni specialistiche e tecniche, il 6,8% professioni operative o di gestione d'impresa, il 40,7% riguarda professioni operative di servizi e vendite, infine il 40% professioni attinenti alla produzione industriale.

In Italia, fatte 100 le assunzioni previste dalle imprese private per il 2003, 7,7 riguarderanno personale con una formazione di livello universitario, il 28,9 si indirizzeranno verso un livello corrispondente al diploma, con una preferenza (15,4) per chi ha conseguito anche una specializzazione post-diploma; sulle qualifiche professionali si concentreranno 36,7 richieste su 100 e, infine, per 26,6 assunzioni su 100 non saranno richiesti alcun titolo oltre la scuola dell'obbligo e nessuna esperienza lavorativa pregressa.

Meno positivo il quadro nella provincia di Udine, dove solo il 3,1% delle nuove assunzioni riguarderà personale di livello universitario (meno della metà rispetto al dato nazionale), il 25,7% di livello secondario (anche in questo caso il valore è inferiore di 3 punti percentuali rispetto a quello nazionale), il 20,3% riguarderà persone con qualifica professionale (lo scarto con il dato nazionale è addirittura di 16 punti percentuali) e ben il 50,8% delle assunzioni previste dalle imprese friulane sarà in-

2003 la percentuale delle assunzioni "a rischio" e peggiora la situazione nell'industria. Il 41% delle assunzioni previste in Italia per l'anno in corso (pari a 275.968 unità) sono considerate, infatti, di difficile reperimento da parte delle imprese (erano il 40% lo scorso anno). Le difficoltà continuano a essere legate alla disponibilità numerica delle figure da assumere (44%, confermato rispetto al 2002), piuttosto che nel loro effettivo livello di qualificazione (35,9% a fronte del 36,8% dello scorso anno). Il Nord-Est si conferma l'area geografica in cui le imprese segnalano maggiori problemi nel reperimento di personale: anche nel 2003 questa categoria sfiora la soglia del 50% delle entrate programmate.

A livello locale, il 48% delle imprese friulane considera di difficile reperimento la manodopera (lo scorso anno il 41%): una percentuale che raggiunge il 65,7% nell'industria (in particolare nel legno e nelle costruzioni, con valori superiori all'80%) e si ferma al 33% nei servizi, anche se alcuni comparti, come "credito, assicurazioni, servizi operativi alle imprese", presentano valori prossimi all'80%. Circa la cause, nel 43% viene indicata la mancanza di figure professionali e nel 38% la mancanza di quali-

corre a spiegare il forte allargamento della quota di assunzioni di personale extra-comunitario previsto nel 2003. La domanda di addetti di origine extra-comunitaria a fine anno potrà infatti attestarsi tra un minimo del 22-24% delle richieste totali a un massimo del 33-34% del totale delle assunzioni previste. L'industria friulana ne assorbirà fino a 1.136 unità (pari al 33% delle assunzioni totali del settore), mentre i restanti 1.849 addetti alimenteranno le imprese dei servizi (fino al 45,4% delle assunzioni del settore).

Quale contratto? Gli imprenditori friulani intervistati hanno dichiarato che assumeranno a tempo indeterminato nel 56/57% dei casi (il valore dello scorso anno si attestava a 60%) e proporranno soluzioni a tempo determinato nel 18% dei casi (stesso valore del 2002). Sale al 10% la quota di imprese friulane che ricorrerà, invece, a contratti di apprendistato (erano il 7% nel 2002). Resta inalterata l'offerta di contratti di formazione lavoro, che anche quest'anno interesserà il 13% delle nuove assunzioni. La domanda di lavoro *part-time* riguarda il 13% delle nuove assunzioni (lo scorso anno raggiungeva appena il 10,5) e riguarda sia la piccola sia la grande impresa.

Perché le imprese

	Entrate	Uscite	Saldo
UDINE	7.694	4.211	3.483
GORIZIA	1.637	1.068	569
TRIESTE	3.132	2.237	895
PORDENONE	4.547	2.651	1.896
FRIULI-VENEZIA GIULIA	17.010	10.167	6.843
NORD-EST	174.201	103.526	70.675
ITALIA	672.472	418.415	254.057

Fonte: Unioncamere-Ministero del lavoro, Sistema Informativo Excelsior

Università

Il rettore Furio Honsell ha presentato l'offerta didattica

A Udine scatta l'ora delle lauree specialistiche

Sarà all'insegna del consolidamento e del mantenimento della qualità della didattica l'anno accademico 2003-2004. Giunta al traguardo dei suoi primi 25 anni, l'Università di Udine è arrivata anche al quarto anno di attivazione della riforma. Un anno in più rispetto alla stragrande maggioranza degli atenei italiani, in quanto l'Ateneo friulano è partito in anticipo per lasciare più tempo alla fase di rodaggio necessaria a garantire la qualità necessaria a un processo di trasformazione del sistema dell'alta formazione italiana di così grandi dimensioni come quello avviato. "Abbiamo completato il quadro dell'offerta formativa dell'Ateneo di Udine - ha sottolineato il Rettore Furio Honsell - rispondendo pienamente alle vocazioni e alle prospettive future del territorio in campo sociale, tecnologico e internazionale. L'Università raggiunge così un equilibrio ideale tra numero di linee caratterizzanti, sia a livello regionale sia nazionale, di specializzazione in ricerca e didattica e ampiezza e spettro di attività. Significative - ha evidenziato ancora Honsell - sono state anche le iniziative di raccordo con il sistema economico e scolastico, che hanno messo l'Ateneo al centro di una rete di rapporti con le amministrazioni comunali, provinciali e scolastiche,



la Camera di commercio, le associazioni di categoria, prima fra tutte quelle degli industriali, le banche e le fondazioni bancarie".

L'offerta didattica. A Udine la didattica nasce dalla ricerca, in piena armonia con il Processo di Bologna (3+2+3). Ogni corso di laurea triennale, infatti, trova naturale prosecuzione in una rosa di corsi di laurea specialistica, quest'anno fortemente potenziati con 20 nuovi corsi biennali, che portano l'offerta formativa a 38 lauree specialistiche. Per chi vuole specializzarsi ulteriormente ci sono poi 20 master, 17 di corsi di dottorato di ricerca e 31 scuole di specializzazione. I giovani che vogliono immatricolarsi a Udine, inoltre, potranno scegliere fra 41 lauree di primo livello.

Le novità. Alla già vasta offerta formativa, quest'anno si aggiunge un nuovo corso dell'area sanitaria: la facoltà di Medicina e chirurgia arricchirà la sua offerta didattica con la laurea di primo livello in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, in collaborazione con l'Università di Trieste. Il maggior numero di corsi specialistici sarà attivato nelle facoltà di Lettere e filosofia e di Lingue e letterature straniere, che si arricchiranno rispettivamente di 6 nuove lauree. A Lettere saranno attivati i corsi in Archivistica e scienze del libro, Archeologia, Storia dell'arte e conservazione dei beni artistici e architettonici, Storia, Italianistica e Lettere classiche. A Lingue i

corsi in Relazioni pubbliche delle istituzioni, Relazioni pubbliche d'impresa, Lingue della comunicazione internazionale, Lingue e letterature moderne, Linguistica, Traduzione e mediazione culturale: lingue dell'Europa centrale e orientale. Agraria avrà 5 nuovi corsi: Biotecnologie agrarie, Scienze e tecnologie agrarie, Viticoltura ed enologia, Scienze e tecnologie alimentari, Controllo e gestione della qualità dei prodotti alimentari. Infine, ci sarà un nuovo corso biennale anche nelle facoltà di Economia, che attiverà Statistica e informatica per la gestione delle imprese, di Giurisprudenza, dove partirà la laurea specialistica in Giurisprudenza, e di Scienze, con il nuovo corso in Matematica.

I servizi agli studenti.

I giovani che decideranno di immatricolarsi all'Ateneo friulano non troveranno soltanto nuovi corsi di laurea, ma anche tanti servizi in più che sono stati realizzati dal Centro servizi informatici e telematici (Csit) dell'Ateneo e che permetteranno ai giovani di affrontare con più facilità la vita universitaria. Chi decide di iscriversi all'Università di Udine può farlo quasi senza muoversi da casa: tramite il sito internet dell'Ateneo sarà possibile attivare tutte le pratiche dell'immatricolazione, passando in segreteria soltanto per completare la pratica. È in fase di progettazione anche la progressiva sostituzione del libretto universitario con una "Smart Card" con cui gli studenti potranno anche accedere a molti servizi. Il materiale didattico, inoltre, sarà reso disponibile on line con criteri di ricerca standardizzati e i docenti avranno la possibilità di registrare gli esami direttamente in rete. Tutte queste novità si aggiungono al "pacchetto" di servizi già a disposizione degli iscritti: i servizi di *posta elettronica* (Spes), quello per *l'iscrizione on line* a esami e dottorati di ricerca, la pubblicazione dell'esito degli esami e le comunicazioni fra docenti e studenti (Sindy), quello per le *autocertificazioni* tramite le sette po-

stazioni installate nelle diverse sedi dell'Università (Certibol) e quello per pagare le *tasse via web* con carta di credito (Pagoweb).

Gli ambienti di studio.

Gli studenti dell'Università di Udine non avranno a disposizione soltanto nuovi servizi, ma la possibilità di studiare in un ambiente completamente rinnovato dal punto di vista delle infrastrutture informatiche e multimediali. Innanzi tutto le postazioni nelle *aule informatiche didattiche* saranno aumentate di circa il 20% rispetto alle quasi 500 attuali. La rete di Ateneo è stata potenziata: tutte le sedi urbane sono collegate tramite canali ad alta velocità, su fibra ottica. Si è conclusa la *multimediaizzazione* delle 10 grandi aule a gradini e nella maggior parte delle aule di medie dimensioni del polo scientifico dei Rizzi sono presenti alcune aree (ad esempio la sala lettura della biblioteca e le aree antistanti le aule) ed è stato realizzato *l'accesso in rete di tipo Wi-Fi*, ossia "senza fili", per favorire la connessione alla rete degli studenti dell'Ateneo senza utilizzare i laboratori destinati alla didattica e alla ricerca. Per gli studenti, gratuitamente, ci saranno sia la licenze di un *software antivirus* sia gli strumenti per mantenere costantemente aggiornata la lista dei virus.

I dati di Almalaurea sulla condizione occupazionale

Il 70,8% ha un impiego a un anno dalla laurea

Porte aperte al mercato del lavoro per chi si laurea all'Università degli Studi di Udine. Lo dimostrano i risultati della quinta indagine del progetto "Almalaurea", la banca dati del sistema universitario nazionale a cui aderiscono 22 università e che ha coinvolto quasi 45 mila laureati. L'indagine è predisposta ogni anno dall'Osservatorio statistico dell'Università di Bologna grazie all'intesa fra gli atenei e il contributo del Ministero. Dalle ultime rilevazioni risulta che il 70,8% dei laureati a Udine trova lavoro a un anno dalla laurea, a fronte di una media italiana ferma al 61,1%. La brillante performance dei laureati udinesi prosegue anche negli anni successivi. Basti pensare che a due anni dalla laurea ha un impiego il 79,1% dei giovani, mentre la



media italiana è del 71,9%. Infine, a tre anni dal spirato titolo di studio, la percentuale degli occupati raggiunge l'88,5%, contro il 79% della media italiana. Numeri che dimostrano la spendibilità del titolo acquisito, tanto più che il 67,8% degli intervistati non lavorava al momento della laurea e il 20,3% aveva

un'occupazione diversa dall'attuale.

Considerando i dati degli occupati suddivisi per facoltà, ai primi posti ci sono Lingue (a un anno dalla laurea lavora già l'87,2%, il 92,2% dopo tre anni) e Ingegneria (85,1% dopo un anno, 91,1% dopo due, ben il 97,4% dopo tre anni). Ottimi risultati anche per

Scienze (dal 68,8% degli occupati dopo un anno si arriva al 91,7% dopo tre anni), Economia (61% a un anno e 89,7% dopo tre anni), Agraria (il 66,7% lavora già dopo un anno, ben l'81,3% dopo tre anni). I laureati in Lettere devono avere un po' di pazienza in più: se dopo un anno dalla laurea lavorava solo il 53%, dopo tre anni la percentuale si attesta al 92%, in linea con le altre facoltà.

Ma che tipo di lavoro hanno trovato questi giovani? A un anno dalla laurea, del 70,8% di chi ha un impiego, la maggior parte ha già conquistato un lavoro a tempo indeterminato (37,1%, che sale al 46,6% a due anni dalla laurea) o determinato (23,1%). La situazione cambia parzialmente a tre anni dal conseguimento del titolo, quando la percentuale di chi la-

vora a tempo indeterminato arriva al 58,9%, ma sale anche quella dei lavoratori autonomi (14,6%). La percentuale di chi non lavora ma è alla ricerca è del 4,3%: quasi la metà, però, è impegnato nel servizio di leva, quindi i disoccupati veri si aggirano intorno al 2,4% a tre anni dalla laurea. Resta marcata, per quanto riguarda il tipo di contratto di lavoro, la differenza di genere: a un anno dalla laurea, il 49,2% dei maschi ha un'occupazione stabile, mentre il 48,8% delle donne, viceversa, è relegata al lavoro atipico. Una forbice che si attenua dopo tre anni dalla laurea, quando la percentuale delle donne con un lavoro stabile sale al 71,1%.

Infine, un dato che rappresenta anche un consiglio utile per gli attuali studenti e futuri laureati: come

si trova un impiego? Oltre il 40% degli intervistati ce l'ha fatta in seguito al contatto con i datori di lavoro su iniziativa personale. A seguire, anche se a grande distanza (11,5%), i contatti grazie a segnalazioni di amici o parenti. A tre anni dalla laurea sale anche la percentuale (10%) dei laureati che hanno trovato un impiego grazie alla chiamata diretta del datore di lavoro. Percentuali irrisorie, invece, quelle dei giovani che sono riusciti a trovare un'occupazione con la pubblicazione o la risposta a inserzioni su giornali, all'iscrizione all'ufficio di collocamento o alle risposte a inviti per colloqui. Per venire premiati, dunque, serve essere intraprendenti, mettere mano all'iniziativa personale per farsi conoscere e apprezzare direttamente dal futuro datore di lavoro.

Per favorire la collaborazione economica fra i due Paesi attraverso intranet ed extranet

Interreg Italia-Slovenia bando per le reti telematiche

Il programma Interreg Italia-Slovenia è stato lanciato dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia con l'intento di favorire le piccole e medie imprese industriali, artigianali e di servizio all'artigianato e all'industria nella creazione o nell'ammodernamento della struttura informatica aziendale per lo scambio di informazioni con partner commerciali e produttivi attraverso reti intranet o extranet. Il tutto in un'ottica "e-business", definito come lo scambio e l'elaborazione di informazioni sulle transazioni

commerciali per via elettronica mediante dispositivi di gestione delle informazioni collegati in una rete (on-line).

Sono finanziabili sia progetti di creazione di intranet ed extranet che devono ancora essere avviati sia progetti già in essere, sui quali le imprese hanno già sostenuto investimenti a partire dal 20 novembre 2000.

I progetti di investimento dovranno in ogni caso concludersi entro 24 mesi dalla data di presentazione della domanda. I progetti devono prevedere almeno una carat-

teristica transfrontaliera con la Slovenia: obiettivo del bando Interreg è, infatti, consentire alle imprese di poter comunicare in modo più efficace ed efficiente con altri soggetti imprenditoriali e ad avviare processi comuni di cooperazione produttiva e commerciale. Per favorire tutte le imprese del territorio, anche le più piccole, che trovano spesso difficile fare valere in tali bandi il carattere transfrontaliero del loro progetto di investimento, le Camere di commercio regionali hanno creato una banca dati bilingue per la

cooperazione transfrontaliera (Trans Info Network) per moltiplicare le occasioni di business matching tra imprese italiane e slovene. Le imprese potranno pubblicare gratuitamente il proprio profilo aziendale e soddisfare in tale modo almeno uno dei requisiti transfrontalieri richiesti dal bando.

Il bando è aperto. Le domande possono essere presentate agli sportelli camerati, secondo le indicazioni riportate nel bando, fino al 31 dicembre 2004. La valutazione delle domande av-

viene in base all'ordine di spedizione e del punteggio acquisito in base ai contenuti progettuali, fino a esaurimento delle risorse disponibili. Il bando con i formulari in word e le

schede di adesione alla banca dati Trans Info Network sono pubblicati sul sito di Unioncamere regionale: www.fvg.camcom.it/interreg.

Per ulteriori informazioni, orientamento e assistenza, ci si può rivolgere alla Camera di commercio di Udine: Punto Nuova Impresa, via Morpurgo 12 (0432-273509 o 0432-273542, fax 0432-509469, e-mail nuovaimpresa@ud.camcom.it).



Con una maggiorazione dello 0,40%

Diritto annuale al 31 ottobre

Il termine per il versamento del diritto annuale 2003 è stato differito al 31 ottobre 2003 con legge 1 agosto 2003 n. 212. Il Ministero delle Attività produttive ha precisato che i contribuenti devono versare l'importo del diritto annuale dovuto con la maggiorazione dello 0,40%.

La maggiorazione deve essere sommata all'importo del diritto dovuto e quin-

di versata (con i decimali, senza arrotondamento) con il medesimo codice tributo (3850) esclusivamente attraverso il mod. F24.

I contribuenti che al 31 ottobre 2003 non avranno ancora effettuato il versamento del diritto annuale saranno oggetto di sanzioni per omesso versamento, secondo le disposizioni del decreto di cui all'articolo 5 quater della legge 21 febbraio 2003, n.27.

L'assegnazione della nuova quota fino al 31 ottobre

Gasolio e benzina agevolati via alla seconda tranche

Dal 1 luglio e fino al 31 ottobre viene assegnata la seconda quota del contingente 2003 di benzina e di gasolio per autotrazione in regime agevolato. Il contingente riguarda tutti i mezzi appartenenti alle persone fisiche residenti e alle ditte o enti aventi sede nei venticinque comuni della zona confinaria italo/slovena della

provincia di Udine. I venticinque comuni interessati sono Attimis, Chiopris-Viscone, Chiussaforte, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lusevera, Malborghetto-Valbruna, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, San Giovanni al Natisone, San Leonardo, San Pietro al Natisone, Sa-

vogna, Stregna, Taipana, Tarvisio, Torreano.

Il quantitativo viene attribuito alle tessere in possesso dei beneficiari direttamente nei distributori della zona confinaria: al momento del primo rifornimento si può inoltre visualizzare l'ammontare dell'assegnazione. L'eventuale residuo al 31 ottobre 2003 sarà azzerato e non sarà più utiliz-

zabile. La terza e ultima ricarica avverrà eventualmente nel mese di novembre e fino al 31 dicembre 2003 con l'assegnazione dei residui derivanti dalle prime due ricariche.

Informazioni, Ufficio carburanti agevolati, via Morpurgo 4, piano terra, telefono 0432-273537, fax 0432-273555, benzinagevolata@ud.camcom.it.

Progetto imprese-Università di Udine: ricerca e sviluppo

Ricerca nel settore dello sviluppo tecnologico l'Ateneo cerca imprese per collaborare nel Craft

Obiettivi

Il VI programma quadro di ricerca e sviluppo tecnologico è lo strumento principale dell'Unione Europea di promozione e sostegno della ricerca per il periodo 2002-2006. Con un budget di 17.500 milioni di euro, il programma si colloca al terzo posto, dopo la Politica agricola comune e i Fondi strutturali, per dotazione finanziaria operativa. Il VI programma quadro si distingue in sezioni e aree di attività. La partecipazione delle piccole e medie imprese è particolarmente incoraggiata; il programma, infatti, oltre a prevedere un'area specifica rivolta alle Pmi, destina alle stesse il 15% del budget destinato alle aree tematiche prioritarie previste. Con un budget di 430 milioni di euro, l'area "Azioni specifiche di ricerca per le Pmi"

prevede due strumenti di attuazione dei progetti di ricerca: la ricerca cooperativa (Craft) e la ricerca collettiva.

La ricerca cooperativa (Craft) è uno strumento grazie al quale le Pmi di Paesi diversi, dotate di capacità innovativa ma prive di infrastrutture di ricerca adeguate, affidano la realizzazione delle attività di ricerca a esecutori di Rst (università, centri di ricerca eccetera). Gli obiettivi specifici della ricerca cooperativa consistono nel facilitare la cooperazione transnazionale in ambito di ricerca tra le Pmi, istituti e altri organismi di ricerca; sostenere le Pmi allo scopo di stimolare la loro capacità di adeguarsi e adattarsi ai cambiamenti dettati dall'innovazione tecnologica.

Essendo lo scopo principale della ricerca coopera-



tiva il sostegno delle Pmi e non degli esecutori di ricerca o delle altre imprese che, comunque, possono partecipare ai progetti purché non assumano un ruolo dominante, i diritti di proprietà intellettuale dei risultati della ricerca apparterranno esclusivamente alle Pmi.

Settori

I progetti di ricerca specifici per le Pmi possono riguardare qualsiasi settore e disciplina scientifica e devono riguardare, per essere eleggibili al cofinanziamento, le attività di ricerca; le attività collegate all'innovazione quali, per esempio, protezione

della conoscenza e di promozione dello sfruttamento dei risultati; le attività di gestione del consorzio. Si ricorda che per consorzio si intendono tutti i partecipanti a un progetto.

Chi può partecipare

I progetti devono includere almeno 3 Pmi stabilite in 2 Stati membri o Stati associati diversi, di cui almeno 1 in uno Stato membro o Paese associato candidato all'adesione all'Ue; 2 esecutori di Rst stabiliti in 2 Stati membri o Stati associati diversi, di cui almeno 1 stabilito in uno Stato membro o Paese associato candidato all'adesione. Il consorzio nel suo complesso deve comunque comprendere partecipanti che abbiano sede in almeno 3 Stati membri o Stati associati diversi, di cui almeno 2 di

1 Stato membro o Paese associato candidato all'adesione.

Durata dei progetti

I progetti di ricerca cooperativa avranno una durata relativamente breve, da un minimo di un anno a un massimo di due anni.

Contributo finanziario della Comunità Europea

La Commissione Europea co-finanzia parte dei costi sostenuti per l'esecuzione dei progetti. L'ammontare dei costi attribuibili ai progetti devono essere compresi tra 500.000 e 2.000.000 euro.

Qual è il vantaggio per le Pmi?

Lo strumento può consentire alle Pmi di vedersi finanziare completamente dalla Commissione Europea una attività di ricerca eseguita da terzi, mantenendo i diritti di proprietà e di sfruttamento dei risultati.

Accordo fra Camera, Università Comune, Provincia e Assindustria

Udine avrà il parco scientifico nell'area dell'ex Daneco alla Ziu

Udine avrà il suo Parco scientifico tecnologico nel giro di un anno. Il progetto Udine Alta Tecnologia sta infatti per diventare realtà, con la creazione di un polo di laboratori di innovazione che sorgerà a Udine Sud, probabilmente nell'area dell'ex Daneco alla Ziu, e che sarà in grado di trasferire alle imprese i risultati della ricerca applicata. Lo hanno annunciato il rettore del-

l'Università di Udine Furio Honsell, il sindaco di Udine Sergio Cecotti, il presidente della Provincia di Udine Marzio Strassoldo, il presidente dell'Assindustria udinese Giovanni Fantoni e il presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga.

Tutte le componenti principali del panorama economico e politico udinese, rappresentate dai parteci-

lazzo D'Aronco, aderiranno al progetto, con la costituzione della società operativa, che avverrà a ottobre. L'auspicio è che anche altri soggetti, a partire dall'Area di Trieste, dall'Agemont e dall'Uapi, entrino fin da subito nella compagine, in cui sarà altrettanto gradita la partecipazione di soggetti privati. Nel giro di 12 mesi, grazie anche a nuovi strumenti come la legge regionale per l'inno-

vazione, recentemente arricchita nelle sue poste, il nuovo "science park" di Udine potrebbe essere attivato e funzionante, tanto più che - come ha precisato il rettore Honsell - alcuni laboratori come il Mati (sulla plasticità muscolare) sono già attivi. I fondi necessari, naturalmente, sono nell'ordine dei milioni di euro, ma l'impatto che potrà scaturire dal progetto è determinante per in-

terti comparti dell'economia che ne trarranno beneficio, se l'operazione avrà i risultati sperati. Infatti, i settori in cui sarà sviluppata la ricerca del Polo Scientifico Udinese saranno molteplici: dalla metallurgia alle nanotecnologie, dalla tecnologia del legno alle biotecnologie, dalla chimica applicata e computazionale alla logistica, dal campo agroindustriale a quello ambientale, dal design al-

l'informatica e all'ICT. Potrebbe esserci spazio perfino per una scuola di management, ma l'importante, ancor prima di creare il manager, è stimolare l'innovazione e la cultura d'impresa, creare incubatori d'impresa, e impiantare intorno a un grande soggetto di sviluppo del sistema territoriale un nuovo rapporto dinamico e interattivo tra ricerca ed economia, tra sapere e lavoro.

Il presidente Valduga ha incontrato dipendenti e funzionari

"A servizio delle imprese"

"L'obiettivo a cui la Camera di commercio deve puntare è quello di diventare un sostegno concreto e forte al tessuto economico locale, mettendosi al servizio dell'impresa, raccogliendone le istanze e trasformandole in progettualità".

È il messaggio lanciato dal presidente Adalberto Valduga ai dipendenti dell'ente camerale, riuniti nella sala convegni per un breve indirizzo di saluto. Un discorso breve, ma ricco di contenuti, quello tenuto dall'ingegner Valduga, che ha anche delineato le linee guida del suo programma

di lavoro per i prossimi cinque anni.

"La Camera di commercio - ha detto il neo-presidente - nel prossimo futuro dovrà farsi carico di un compito molto importante, quello di elaborare progetti, individuando gli interventi concreti a favore dell'economia da proporre

alla Regione". "Un ruolo che la Camera di Udine, ne sono certo - ha aggiunto -, saprà svolgere al meglio, perché è una struttura operativa efficiente, finanziariamente equilibrata e che, pur essendo ente pubblico, già opera con criteri privatistici, puntando alla soddisfazione del cliente.

Si rinnova la smart card

È già tempo di aggiornamenti per i possessori di smart card per la firma digitale. La smart della firma digitale, infatti, è un dispositivo che ha validità di due anni dalla data di rilascio.

Lo annuncia l'Ufficio Firma digitale che avverte che è necessario rinnovare la smart card prima della sua scadenza, altrimenti il dispositivo diventa inutilizzabile e si rende necessaria la reimmissione della smart card a pagamento.

Il rinnovo, che è gratuito, è possibile nei 90 giorni che precedono la scadenza del certificato.

I nuovi corsi della Camera di commercio

Fare impresa al femminile

Il corso mira a formare un'imprenditrice realmente motivata al mettersi in proprio, in un qualunque settore di attività. Consapevolezza nelle competenze personali, abilità nella stesura di un piano di impresa, capacità di muoversi tra finanziamenti e agevolazioni regionali, nazionali o comunitarie, e infine utilizzo delle nuove tecnologie informatiche e multimediali sono tra i principali strumenti che il corso intende fornire alle partecipanti. Contenuti: cultura d'impresa; comunicazione e risorse umane; informatica; contabilità; gestione d'impresa, finanziamenti e operazioni bancarie; marketing; project work.

Primo corso: durata: 300 ore di cui 108 di stage in azienda. Parte il 2 ottobre. Calendario delle lezioni: dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13.

Secondo corso: durata: 200 ore. Parte il 14 ottobre. Calendario delle lezioni: martedì e giovedì, dalle 18 alle 22.

Tecniche di tutoring

Il tutor è la figura che in un processo formativo garantisce una presenza stabile, un punto di riferimento costante per i partecipanti (allievi, docenti e altri componenti dello staff formativo), attuando attività di supporto al raggiungimento degli obiettivi previsti dal progetto. Presidia i processi di apprendimento degli allievi esercitando una funzione di facilitazione e counseling nei processi di apprendimento degli utenti/clienti.

Il tutor può essere animatore/facilitatore, tutor aziendale, tutor d'aula, tutor organizzativo, tutor on line, orientatore o counselor. Contenuti: tecniche di gestione di un'azione formativa; tecniche di gestione delle relazioni; tecniche di valutazione; tecnologie per l'e-learning; norme e prassi gestionali; società dell'informazione e project work. Durata: 300 ore di cui 100 di stage in azienda. Parte il 29 settembre. Calendario delle lezioni: dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13 e due rientri pomeridiani.

Tecniche di redazione web

La redattrice web è la specialista nel trattamento e nella produzione di contenuti testuali e conosce le regole di scrittura che il mezzo internet impone. Può produrre contenuti originali, o elaborare per il web contenuti forniti da altri, interagisce con le esigenze del marketing, trova le soluzioni di comunicazione migliori operando scelte che coniughino obiettivi e immagine aziendale, efficacia dei contenuti, comportamenti dell'utente, velocità di interazione.

Contenuti: informatica generale e networking; word processing e trattamento testi; tecniche di copywriting e web writing; comunicazione digitale avanzata; sviluppo di un progetto realizzato in gruppo di lavoro; project work. Durata: 300 ore di cui 100 di stage in azienda. Parte il 22 settembre. Calendario delle lezioni: dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13.

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

I vini della Ca' Tullio premiati a Londra

Prestigiosi riconoscimenti sono stati assegnati ai vini friulani della zona Doc Friuli-Aquileia da una delle più importanti manifestazioni internazionali che dal 1969 promuove la qualità e l'eccellenza dei migliori vini, distillati e liquori del mondo. All'ultima edizione dell'International Wine and Spirit Competition di Londra, i vini dell'azienda Ca' Tullio di Aquileia si sono infatti aggiudicati ben 3 premi, ciascuno nella propria categoria, confermando l'attenzione del mercato internazionale alla qualità raggiunta dai prodotti di una zona Doc - quella Friuli-A-

quileia, appunto - ancora poco conosciuta al di fuori dei confini nazionali. La cantina Ca' Tullio si è aggiudicata con il Traminer Doc Friuli-Aquileia la medaglia d'argento, con l'uvaggio Rosso Aquileia Doc Friuli-Aquileia la medaglia di bronzo, mentre il Refosco della Sdrizza Doc Colli Orientali del Friuli si è aggiudicato una menzione speciale. Il concorso enologico londinese, cui hanno partecipato prodotti provenienti da oltre 70 Paesi, segue rigidi criteri di selezione. I vini sono sottoposti sia a degustazione cieca sia ad analisi chimiche, e la giuria è composta da rappresentanti del commercio e della pro-

duzione vinicola, oltreché da consumatori.

"Siamo molto soddisfatti di aver ottenuto questi premi - sottolinea il responsabile commerciale di Ca' Tullio, Gianni Cantarutti -, non solo come riconoscimento al nostro lavoro, ma anche alla qualità della produzione dell'intera zona Doc Friuli-Aquileia".

Nuova cantina per La Tunella

L'azienda agricola La Tunella di Ippis (Ud) punta al rinnovamento ampliando la propria struttura con la realizzazione di una nuova cantina interrata e perfezionando, attraverso reim-

pianti, la qualità dei vigneti. Si tratta di un ulteriore passo avanti nell'espansione di una realtà che, anche in seguito al recente cambiamento del nome, ha visto accrescere il proprio prestigio sia sul mercato nazionale sia su quello estero. Da qui la volontà di guardare avanti, con il rifacimento degli impianti aziendali per adeguarli a una densità pari a 5 mila ceppi/ettaro e con il reimpianto dei 13 ettari di vigneto di Bosco Romagno (Ud). Sarà ultimato entro il 2004, invece, il nuovo apparato su due piani, che fungerà da struttura centrale dell'azienda. "Si tratta - spiega uno dei titolari, Mas-

simo Zorzettig - di una tappa importante per il futuro dell'azienda. L'investimento previsto per questa nuova struttura è, infatti, di oltre 3 milioni di euro di cui 1 milione 500 mila saranno destinati alla parte strutturale-edilizia, 500 mila agli impianti tecnologici e 1 milione all'acquisto di botti in legno, serbatoi in acciaio e all'innovazione tecnologica del sistema di imbottigliamento".

Tecnomaster: nuovi successi per l'elettronica friulana

Prosegue l'ondata di successi per la friulana Tecnomaster Spa, la società della Ziu specializzata nella

produzione di circuiti stampati professionali. Uno degli ultimi traguardi di quest'azienda è stato l'ingresso nel mercato tedesco, dove a inizio anno Tecnomaster ha aperto un'agenzia di vendita avvalendosi dell'esperienza e delle competenze di un importante esponente del settore in Germania. Elevate sono le prospettive di espansione in quest'area geografica, la cui produzione elettronica rappresenta il 30% di quella europea.

Tecnomaster, infatti, sta dimostrando di avere tutti i requisiti necessari per affrontare le sfide di questo mercato e di quello globale.

Internazionalizzazione

Promuove la cooperazione commerciale transfrontaliera tra il Triveneto e l'Austria

Al via il progetto Interreg III A Italia-Austria 2000-2006

Il progetto è stato approvato con deliberazione della Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia ed è cofinanziato nel perseguimento delle finalità poste dall'azione 2.1 del Programma di Iniziativa comunitaria Interreg III A Italia-Austria 2000-2006.

Lo scopo del progetto è quello di fornire alle imprese localizzate in area ammissibile al programma, a titolo gratuito, un servizio aggiornato e dal contenuto innovativo che, con l'utilizzo di tecniche informatiche, sia in grado di facilitare l'incontro della domanda e dell'offerta. Dopo una prima fase di sperimentazione, il progetto prevede l'individuazione di coppie di aziende del Triveneto e austriache

con produzioni complementari, che possano utilizzare reciprocamente, in tutto o in parte, i propri canali distributivi per la commercializzazione e per la cooperazione integrata. Il Progetto si rivolge a piccole e medie imprese di produzione del Triveneto e austriache comprese nella fascia di addetti sino a 250 unità e operanti nei settori dell'abbigliamento, agroalimentare, ambiente (macchine e forniture per l'ecologia), arredamento, edilizia, elettronica, legno, meccanica, occhialeria, gioielleria e artigianato artistico.

Gli obiettivi del progetto sono volti al miglioramento della competitività delle piccole e medie imprese di produzione delle diverse

aree, attraverso la realizzazione di un sistema di abbinamenti fra le aziende con produzioni complementari, per il potenziamento reciproco dei canali commerciali di ogni ditta attraverso i canali distributivi dell'altra. Per informazioni e adesioni rivolgersi all'Ufficio servizi all'internazionalizzazione, Camera di commercio di Udine, via Morpurgo, 4 (0432 273843/230 - fax 0432 512408), e-mail: eicit388@ud.camcom.it. La partecipazione al progetto è gratuita. Sono partner del progetto le Camere di commercio di Udine (attuatore), di Belluno, Bolzano, Vicenza e le Camere dell'economia della Carinzia a Klagenfurt e del Tirolo a Innsbruck.

Il 26-27 novembre a Praga

Con la Camera alla Fiera Aquatherm

Nell'ambito del progetto Arge 28 - Crescere assieme all'Europa: sostegno alle piccole e medie imprese nelle aree di confine, la Camera di commercio di Udine ha organizzato la partecipazione con stand collettivo alla Fiera Aquatherm di Praga (tecnologie di riscaldamento, condizionamento, sanitari, protezione ambientale, misurazione e regolazione) con visita guidata alla rassegna e

incontri tra operatori nell'ambito di un apposito workshop nei giorni 26 e 27 novembre 2003. Lo scopo è quello di dare la possibilità alle Pmi di presentarsi sul mercato ceco e di incontrare individualmente e con l'assistenza di un interprete le controparti locali nei settori di specifico interesse.

A carico dei singoli partecipanti le spese di viaggio, vitto e alloggio, per le quali è fissato un co-fi-

nanziamento del 50%. Per gli interessati è previsto un incontro di consulenza di base individuale per il mercato ceco nella giornata di mercoledì 8 ottobre, su appuntamento.

Informazioni e adesioni: Camera di commercio di Udine, Servizi all'internazionalizzazione, via Morpurgo 12, telefono 0432-273230 - 273826 - 273503, fax 0432-503919; e-mail: eicit388@ud.camcom.it, www.ud.camcom.it.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

FIERE NELLA REPUBBLICA CECA

15-19/09/2003 MSV BRNO
Fiera internazionale di meccanica.

15-19/09/2003 TRANSPORT A LOGISTICA BRNO
Fiera internazionale di trasporto e logistica.

18-21/09/2003 COMPLETE/HODINY A KLENOTY PRAGA
Fiera internazionale di orologeria, oreficeria, articoli da regalo.

18-21/09/2003 MODA PRAGA
Fiera internazionale di moda stile di vita.

06-10/10/2003 INVEX BRNO
Fiera internazionale di tecnologie di comunicazione e informazione.

07-09/10/2003 CHEMTEC PRAGA
Fiera internazionale di chimica e materiali plastici.

16-19/10/2003 TRANSPED PRAGA
Fiera internazionale di trasporti, logistica, manipolazione, magazzinaggio, di trasporto ferroviario, nautico, aereo.

21-24/10/2003 WOOD-TEC BRNO
Fiera internazionale di macchine, utensili, materiali per l'industria del legno.

21-24/10/2003 TEX-TEC BRNO
Fiera internazionale di tecnologie di tessuti.

21-24/10/2003 SITEC BRNO
Fiera internazionale di tecnologie di vetro.

23-25/10/2003 PRAGODENT PRAGA
Fiera internazionale di strumenti, materiali e attrez-

zatura dentale.
04-07/11/2003 MEFA, REHAPROTEX BRNO

Fiera internazionale di farmacia, di tecnica sanitaria, di riabilitazione.

13-16/11/2003 SPORT LIFE BRNO

Fiera internazionale dello sport.

25-29/11/2003 AQUATHERM PRAGA

Fiera internazionale riscaldamento, climatizzazione, tecnica di misurazione, regolazione, tecnica sanitaria ed ecologica.

FIERE NELLA REPUBBLICA SLOVACCA

18-22/09/2003 AUTOSALON NITRA

Fiera internazionale di autovetture, autocarri, macchine ausiliari e accessori.

24-27/09/2003 OROLOGIO E GIOIELLI

Fiera internazionale di orologeria e gioielleria.

24-27/09/2003 ART BRATISLAVA

Fiera internazionale di pittura.

01-03/10/2003 AGROFORUM - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera agricola e alimentare - produzione, lavorazione e vendita dei prodotti per alimentazione sana Bio Racio.

01-31/10/2003 SIGN BRATISLAVA

Fiera internazionale di produzione di lettere e simboli per la pubblicità.

07-10/10/2003 LIGNUMEXPO NITRA

Fiera internazionale dell'industria del legno.

08-10/10/2003 STROJEX-

PO CASSOVIA KOSICE
Fiera internazionale di meccanica.

08-10/10/2003 CASSO - CITECH - COMP - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera della tecnologia per informatica, ufficio, televisione.

16-18/10/2003 NATO EXHIBITION SLOVAKIA

Fiera internazionale di NATO

15-17/10/2003 GIORNI DENTALI IN SLOVACCHIA BRATISLAVA

Fiera internazionale di stomatologia, di strumenti, materiali e attrezzature dentali.

15-17/10/2003 SLOVME-DICA, SLOVFARMA, SLOVREHA BRATISLAVA

Fiera internazionale di tecnica medicale, di prodotti farmaceutici, di strumenti ortopedici e riabilitazione.

21-24/10/2003 ELO SYS TRENCIN

Fiera internazionale di elettrotecnica, elettronica, energetica.

22-24/10/2003 JESENNE

Repubbliche Ceca e Slovacca

Giornate di consulenza alla Camera di commercio

Regolarmente, ogni secondo martedì del mese, è a disposizione alla Camera di commercio un servizio di consulenza che offre agli imprenditori interessati tutta l'assistenza necessaria e tutte le informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbli-

TRHY - MERCATO AUTUNNALE - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera campionaria della stagione autunnale.

22-26/10/2003 MODDOM, TZB, LUXDOM, TECHDOM, CLEANTECH BRATISLAVA

Fiera internazionale di mobili, design e complementi immobiliari, di attrezzatura tecnica per edilizia, di illuminotecnica, ceramica, vetro e bigiotteria, di elettrodomestici, di detersivi per la casa.

19-21/11/2003 MEDEXPO - DOM TECHNIKY KOSICE

Fiera dei prodotti farmaceutici, termali, tecnologia sanitaria e materiale sanitario.

13-16/11/2003 BIBLIOTEKA, PEDAGOGIKA BRATISLAVA

Fiera internazionale di libri, di pedagogia e tecniche didattiche.

22-23/11/2003 MOSTRA CANI NITRA

La mostra internazionale di tutte le razze dei cani - NitraCanis.

che Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due Paesi. Le prossime giornate sono il 14 ottobre e l'11 novembre 2003. Per fissare gli appuntamenti rivolgersi alla società Seven Partners, telefono 049-5342187, fax 049-9589287, e-mail: dlabajova@sevenpartners.com - Martina Dlabajová.

pressa cerca grossisti e realizzatori italiani di servocomandi (uso nei settori: chimica, tutti i liquidi, gas, vapore eccetera) per la fornitura diretta dei propri prodotti.

TESLA LIPTOVSKY HRADOK

Cerca un partner per sviluppare collaborazione produttiva su richiesta del cliente nei settori: carpenteria, produzione e assemblaggio di schede elettroniche.

ELTEX

Grossista cerca fornitore di macchine per taglio erba (decespugliatori, frese, macchine a motore, elettriche), mobili da giardino in Pvc o/e offerte interessanti uso casa e giardino.

TUORIST SITE SLOVAKIA

Azienda che si occupa della realizzazione di siti nel settore turistico alberghiero cerca aziende italiane produttrici di software per sviluppare una collaborazione nella realizzazione di sistemi di prenotazione on-line per alberghi e ristoranti.

MANVIA

Agenzia di lavoro cerca collaboratori e aziende a lei equiparate in Italia per proporre e fornire personale su richiesta, con scopo lavoro in Italia (manodopera: operai, impiegati, quadri...).

IDOPS

Società metalmeccanica cerca partners per sviluppare una collaborazione nei seguenti settori: manutenzione e riparazione di serbatoi in acciaio e calcestruzzo; fornitura di isolanti Sto, Baumit; costruzione e fornitura di serbatoi in acciaio; pompe per distributori di combustibile; tubature in acciaio; distribuzione di pompe elettriche e a bat-

tonenti pneumatici, filtro

(segue a pagina 30)

Internazionalizzazione

Pagina a cura dell'E.I.C. IT 388 del Friuli-Venezia Giulia
Tel. 0432-248826
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.

AGRICOLTURA

COOPERAZIONE CON LA POLONIA
Azienda agricola polacca cerca distributori propria produzione e investitori (mele, ciliegie, verdura, uova).
(Rif. 2003.09.01, BRE 200300917)

AGROALIMENTARE

PRODOTTI ALIMENTARI PER L'UNGHERIA
Cercansi prodotti alimentari (soprattutto zucchero, riso, frutta, aromi per produrre bevande).
(Rif. 2003.09.02)

ARREDO

DOMANDA SLOVACCA
Produttore slovacco di piccoli mobili (tavolini, portava-

si, attaccapanni a muro...) cerca catene di distribuzione o intermediari.
(Rif. 2003.09.03, BRE 200301250)

MOBILI PER L'INDIA
Azienda indiana cerca importazione di mobili per ufficio.
(Rif. 2003.09.04)

RICHIESTA GRECA SEDIE IN PLASTICA
Richiesta dalla Grecia di sedie in plastica e parti di plastica e legno per sedie.
(Rif. 2003.09.05)

EDILIZIA

TRAVI IN LEGNO PER IL PORTOGALLO
In Portogallo con travi in legno a forma di H e pannelli

in legno per armature edili.
(Rif. 2003.09.06)

IN GRECIA CON PORTE E TELAI
Richiesta greca di cooperazione con produttori di porte e telai per interni, infissi in PVC.
(Rif. 2003.09.07)

MATERIALI CHIMICI

PORTOGALLO CERCA PRODUTTORI DI PITTURE MURALI
Impresa portoghese rappresentante/distributrice di pitture murali desidera entrare in contatto con produttori italiani dello stesso settore per poter rappresentare in Portogallo tali prodotti.
(Rif. 2003.09.08)

MECCANICA

RICHIESTA DALL'UNGHERIA
Richiesta dall'Ungheria di bande in acciaio, pezzi tagliati, e pressati, pezzi in plastica e materiali per confezionamento.
(Rif. 2003.09.09)

POMPE PER L'INDIA
Richiesta indiana di motopompe.
(Rif. 2003.09.10)

IN TURCHIA CON MACCHINE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE
Richiesta dalla Turchia di macchine per l'industria alimentare.
(Rif. 2003.09.11)

PRESSE, CURVATRICI E TRANCIATRICI IN GRECIA

In Grecia cercansi produttori di presse, curvatrici e tranciatrici per metalli.
(Rif. 2003.09.12)

PARTI DI RICAMBIO PER AUTOVEICOLI PER L'IRAN

Richiesta dall'Iran di parti di ricambio per autoveicoli.
(Rif. 2003.09.13)

VARIE

RICHIESTA DI COOPERAZIONE IN POLONIA
Azienda polacca specializzata in materiale medicale e ortopedico, produttrice di mazze di legno, manici per ombrelli e materiale di riabilitazione, cerca partner com-



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

merciali per importare prodotti di legno.
(Rif. 2003.09.14, BRE 200300578)

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



FLASH NORMATIVE

Una panoramica delle notizie secondo noi più utili, estratte dalle GUCE.

INVITO A PRESENTARE PROPOSTE - PROGRAMMA INTERACT 2002-2006
Interact fa parte dell'iniziativa comunitaria Interreg III e consiste nella raccolta delle esperienze nei campi dello sviluppo regionale, cooperazione transfrontaliera, interregionale e transnazionale. L'autorità di gestione del programma d'iniziativa comunitaria Interact 2002-2006, la Cancelleria federale della Repubblica d'Austria, annuncia il lancio del primo invito a presentare proposte di progetto in base alla priorità 2 e priorità 3, misura 2 del programma. Il presente invito, l'"application pack" e le infor-

mazioni dettagliate sul programma possono essere scaricate dal sito web Interact www.interact-online.net. Le proposte ricevute dal segretario Interact dopo il 30 settembre 2003 non saranno prese in considerazione. Interact-Secretariat Franz-Josefs-Kai 27 A-1010 Vienna Tel.0043.1.533 87 47 31 Fax: 0043.1.533 87 47 66 Email: interact@oir.at (GUCE C 176 del 25 luglio 2003)

CULTURA 2000: INVITO A PRESENTARE PROPOSTE PER IL 2004
Invito a presentare candidature per un sostegno finanziario della Comunità europea per progetti ed eventi culturali che cominceranno nel 2004 e pre-

sentate da operatori culturali dei 30 Paesi che partecipano al programma. (I 15 Stati membri dell'Unione europea: Austria, Belgio, Danimarca, Finlandia, Germania, Francia, Irlanda, Lussemburgo, Paesi Bassi, Portogallo, Spagna, Svezia, Regno Unito; i tre Paesi SEE/EFTA: Islanda, Liechtenstein e Norvegia; i dodici seguenti Paesi candidati: Bulgaria, Repubblica Ceca, Estonia, Ungheria, Lettonia, Lituania, Polonia, Romania, Repubblica Slovacca, Slovenia, Cipro e Malta)

Termine di presentazione delle candidature: per progetti annuali: 30.10.2003; per progetti pluriennali: 14.11.2003; (GUCE C 195 del 19 agosto 2003).



(segue da pagina 29)

teria, pneumatiche per distribuzione di nafta eccetera...

OFFERTE

MAURICE WARD & Co
Società di trasporto, logistica, spedizioni offre propri servizi nel settore e lo spazio libero nel proprio deposito.
NES
Offre propri prodotti - caricatori e scaricatori di batterie industriali, fonti per galvanotecnica - alle società italiane.
ODEVA
Produttore di abbigliamento uomo, donna (giubbotti, vestiti sportivi, abbigliamento per professionisti) offre le proprie libere capacità per la produzione su ri-

chiesta conto terzi.

IVS
Produttore di acquedotti, gasdotti, depuratori dell'acqua, costruzioni chiavi in mano, produzione di calcestruzzo (beton), ghiaia, pavimenti offre le proprie capacità libere nella produzione.
KOMPLEX
Produttori di sistema radioidentificazione Smart per la segnalazione di conduttura sotterranea (cavi ottici, acquedotti, tubazioni per canalizzazione, gasdotti, vasi energetici eccetera) offre propri prodotti per la vendita.
ZELENY LES
Produttore e venditore di legname tenero (abete, abete rosso, pino) offre legname per la vendita diretta dalla zona est della Slovacchia.
PD VLARA NEMSOVA

Produttore di linee automatizzate per la palletizzazione di sacchi con il materiale sfuso; produttore di trasportatori a nastro, a rulli, a catena; produttore di macchine agricole (carricamento e distribuzione di mangimi), macchine per industria alimentare (forni anticor per panifici, linee di estrusione eccetera); produzione di pezzi saldati fino a 5.000 kg; offre le capacità libere nella produzione meccanica.
KENSOV
Società che si occupa della progettazione di case e stabilimenti offre il proprio progetto, per la realizzazione di un particolare condominio con 14 appartamenti, alle aziende costruttrici e/o investitrici italiane.

EUROAPPALTI

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

GERMANIA - LIPSIA

MACCHINE UTENSILI PER LA LAVORAZIONE DEI METALLI
Appalto di fornitura per la lavorazione dei metalli
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.9.2003. Ora: 11:00.
Lingua o lingue: tedesco

FRANCIA - NIZZA

ATTREZZATURE PER CATERING
Appalto di fornitura per attrezzatura per catering



Termine per il ricevimento delle offerte: 03.10.2003.
Lingua o lingue: francese

FINLANDIA OULU

ATTREZZATURA PER CUCINA INDUSTRIALE
Appalto di fornitura per attrezzatura per cucina industriale

zatura per cucina industriale
Termine per il ricevimento delle offerte: 06.10.2003.
Ora: 15.45
Lingua o lingue: inglese, finlandese

PAESI BASSI DEN HELDER

CONTENITORI PER RIFIUTI
Appalto di fornitura per contenitori per rifiuti
Termine per il ricevimento delle offerte: 06.10.2003.
Ora: 14.00
Lingua o lingue: olandese

FRANCIA - ANNECY

SPAZZATRICI ASPIRANTI
Appalto di fornitura per spazzatrici aspiranti
Termine per il ricevimento delle offerte: 06.10.2003.
Ora: 12.00
Lingua o lingue: francese

FRANCIA - METZ

REALIZZAZIONE DI SEDIE PER UFFICI
Appalto di fornitura per la realizzazione di sedie per uffici
Termine per il ricevimento delle offerte: 08.10.2003.
Ora: 15.00
Lingua o lingue: francese

FRANCIA - REIMS

MACCHINARI PER L'AGRICOLTURA, L'ORTICOLTURA E LA SILVICOLTURA
Appalto di fornitura per macchinari per l'agricoltura, l'orticoltura e la silvicoltura
Termine per il ricevimento delle offerte: 13.10.2003.
Ora: 17.00
Lingua o lingue: francese

GRECIA - ATENE

SISTEMA DI GESTIONE E DI CONTROLLO A DISTANZA
Appalto di fornitura per un sistema di gestione e di controllo a distanza. Termine per il ricevimento delle offerte: 15.10.2003. Ora: 12.00
Lingua o lingue: greco

ROMANIA BUCAREST

PHARE - FORNITURA E INSTALLAZIONE DI CONTROLLI PER IL RISCALDAMENTO E SISTEMI DI RIPARTIZIONE
Appalto di fornitura per la fornitura e installazione di controlli per il riscaldamento e sistemi di ripartizione
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.10.2003.
Ora: 10.00
Lingua o lingue: inglese

Pagjine furlane

Il puest des coletivitâts teritoriâls te riunificazion dal continent

Par un'Europe di regjons

par cure di Luche Nazzi

Comuns e lis Regjons d'Europe no intindin di fâ di spetadôrs ch'a clucin sui ûfs, intant ch'e nas la gnove Europe dai 25, alfin riunificade cu la sô part di Soreli jevât e cuntune cjarthe costituzionâl gnove cree.

Svicinantsi il storic apontament dal 2004, il puest ch'a scuegnin vè lis coletivitâts locals e regionâls al tornarà a jessi marcât ai 19 di Setembar, intant de convigne internazionâl des Sambreis legislativis regionâls ("Calre"). Daspò dai pronunciaments dal "Consei dai Comuns e des Regjons d'Europe", che ai 16 di Mai a an butât fûr la ferbinte declarazion "Disegnâ l'avignî d'Europe" (www.cemr.poznan.pl), si prepare la firme de "Cjarthe des regjons d'Europe" ch'e domande il plen ricognossiment istituzionâl dai organisims regionâi tai afârs europeans e te aplicazion des politicis comunitariis.

La "Calre" e à convocât i siei quarte vôs a Firenze, cul patrocini de Presidencje de Republiche e dal Consei dai ministris talians. Al fasarà i onôrs di

chjase il president dal consei regionâl toscan, Riccardo Nencini, ch'al è ancje president dal organismis continentâl.

La firme de "Cjarthe des regjons d'Europe" e je stabilide pes 16.30 di vinars 19. In zornade di vuê, lis rivendicazions des Regjons no son acjemò stadis cjapadis sù adimplen tal stampon de Convenzion europeane, nocate lis propuestis de Comission afârs costituzionâi dal Parlament european.

Par chel, il document ch'al vegnarà discutût e fat bon a Florence al partîs sotlineant la necessitât d'invîa un «procès politic» positîf ch'al puarti al ricognossiment des Regjons, là che za a operin, e ch'al ispiri chei Pais che tai siei ordenaments no previodin la lôr costituzion.

«Indulà che la tradizion democratiche e domande di jessi infuartide – e note la "Cjarthe", tai siei principis introdutîfs – al è ancjemò plui necessari che il guvier al sedi svicinât al teritori e ai citadins». La valorizazion dal ordenament regionalistic e partîs dal principi che la divier-

sità e je une grande ricjece che l'Union e scuende difindi cun ogni mieç (pont 2).

«La dimension regionâl e rapresente, pe dinamiche istituzionâl e pal svilup economic, un nivel di autoritât confasint a l'aplicazion dal principi di sussidiarietât e di prossimitât» (pont 3). Paroltri, l'affirmazion des autonomiis regionâls e à di armonizâsi tant cul rispjet des instituzions e des legislazions statâls che cul rispjet des prerogativis dai podês locâi (pont 4). Il procès di regionalizazion al va slargjât, partint des diferencis fra lis tradizionis juridichis e instituzionâls dai Pais europeans (pont 5).

Lis autoritâts regionâls elezudis democratiche mentre a son il miôr imprest par svicinâ i guviers statâi e lis instituzions europeans ai citadins, blocant i fenomins di spaisament e di slontanament de societât civil de politicis (pont 6).

Par chel l'Union, in plui di garantî chest comitât zomai te Convenzion (pont 7), e varès di incorazâ «une



E nas l'Europe a 25

plui grande partecipazion des Regjons tal procès decisionâl continentâl, associantlis cun regolaritât tal procès di preparazion dai ats legislatîfs e des politicis comunitariis» (pont 8). Une cooperazion stabil e varès di tacâ ancje fra Parlament european e sambleis legislativis regionâls.

Par finile, la "Cjarthe des Regjons d'Europe" e propon che lis Regjons a puedin apelâsi a la Cort di justizie de Union cuant che i lôr derits a son tibiâts di

un at comunitari (pont 10).

La precedent "Declarazion di Poznan" e marce i stes principis, partint de considerazion di fonde che la prossimitât des coletivitâts teritoriâls cui siei citadins e je une garanzie par incressi la cussience europeane ch'e je necessarie par tignî sù il slargjament des instituzions comunitariis e par fondâ la riunificazion dal continent.

«Intun'Europe che si confronte cu la disfidle dople de globalizazion e de lo-

calizazion, dulà che lis coletivitâts locals e regionâls a an la responsabilitât primarie di sfantâ lis tensions e di ufrîr oportunitâts par ducj – si lei tal document dal "Consei dai Comuns e des Regjons d'Europe" –, o marchin la nestre persuasion che dutis lis politicis di svilup a scuegnin stâ sù su la valorizazion des potenzialitâts locals e regionâls, su la mobilitât e la creativitât dai atôrs e sul partenariât public/privât».

L'apel di Mario Toros a l'unitât sostanziâl di ducj i furlans

"Friûl pal mont": 50 agn

Par fiestezâ 50 agn di vite e di servizi, l'"Ent Friûl pal mont", ch'e je la plui grande organizazion de diaspora furlane (www.friulinelmondo.com - info@friulinelmondo.com), al à

dal Ent fint vuê e ch'è intint di percori «sul cricâ dal tierç milenari».

L'apontament di chest an – al à scrit il vieli ministri e senadôr – al à un significât «ch'al passe ce tant la tradizion. A Corde-

mont, ma fidêl ai valôrs stramandâts dai vons». La diaspora furlane – al à dit il president di "Friûl pal mont" – e à «la cussience dal contribût ufiert pal svilup di Pais lontans e dal prudêl sigurât al Friûl par ch'al podês mantignî un nivel di vite dignitose». Ma vuê l'emigrazion e je pronte par frontâ disfidis

gnovis, començant di ch'è de globalizazion: «O sin citadins dal mont e o sin pronti par frontâ cualsisei balfuerie».

«Restâ furlans tal mont globalizât – par Toros e pal Ent prudelât des Provincis furlanis di Gurize, di Pordenon e di Udin – nol è un fat di conservazion, ma l'espression di

une modernitât atualizade ch'e fâs de nestre specificitât un valôr su la vie dal progrès (...). Stâ dongje, unîsi e organizâ une solidaritât positive une volte e jere la consequence necessarie de bisugne streme: jessi par parâsi. Vuê, te varietât des opzions possibils, jentrâ ativamente in rêt furlane al vûl di aderî, di protagoniscj, a une componente significativa de strutture gnove dai rapuarts internazionâi ch'e je daûr a svilupâsi: jessi par contâ.

Condizion iniziâl, par cjapâ part a chest disen strategjic, e valôr di fonde par cheste furlanetât globâl a son l'affirmazion e l'infuartiment de sô unitât sostanzial, te Patrie e ator pal mont, midiant de valorizazion legitime des naturâls specificitâts teritoriâls. E covente diversificazion par un miôr, no divisions cul fin di gjavâi eficacitât a un'identitât che, in zornade di vuê, si palese in formis gnovis e mai sperimentadis prin di cumò».



La prime fieste dai furlans pal mont (Udin, 1966)

sielzût l'apontament anuâl cui migrants ch'a tornin pes vendemis, vie pal Istât. Chest an la fieste e je colade a Cordons, ai 3 di Avost. Di ch'è strade, il president Mario Toros al à butât jù «un salût a la diaspora» par memoreâ la strade fate

nons o celebrin ancje 50 agn di vite dal Ent ch'al è stât di Tiziano Tessitori, di Chino Ermacora, di Ottavio Valerio, di Renato Appi e che vuê al è di gjenerazions di furlans che par ogni cjanton a an vût cûr di testemoneâ il valôr di une furlanetât vierte al

Ai 18 di Otubar la badie di Sest, tal Friûl concuardiês, i darà acet al Congrès anuâl de "Societât scientifiche e tecnologjiche furlane" (info@sciencis-par-furlan.net). La "lectio magistralis" e vegnarà proponude de professore Daniela Perani dal Ospedâl San Raffaele di Milan, daspò dai salûts dai sorestants e de presentazion de iniziative par cure dai dirigjents de fondazion scientifiche.

La "Sstef" e je nassude a Udin ai 17 di Zenâr dal 2001, metode sù dai professôrs Marzio Strassoldo, Sergio Cecotti, Corrado Cecotto, Romano La Pietra e Franco Fabbro, cul fin di «promovi e d'incressi la ri-

Congrès de "Sstef"

cerce, la cognossince e la divulgazion scientifiche e tecnologjiche doprant la lenghe furlane». «Fevêlâ par furlan di sciencis nol vûl di sierâsi a riç – al bat di un continuu il secretari de societât, Franc Fabbro/Fari, ch'al è neuroleghist e insegnant ali de Universitât dal Friûl –. Lis sciencis, par definizion, a son universâls, ma a puedin jessi

realizadis dome intune culture particular.

Nol è un cás che il plui grant svilup des sciencis si vedi vût lassant pierdi il latin, la lenghe universâl dai studiôs de Ete di Mieç.

Scomençant di Galileo, di Descartes, di Leibniz fin a Einstein, Planck, Watson e Crick, ducj a an scrit inte lôr lenghe nazional, e ancje cumò che ducj o scrivin di

siencie par anglês, par fâsi capî miôr ator pal mont, o continuin a vivi e a pensâ inte nestre lenghe nazional. Chest nus dà il vantaç di vivi inte diversitât e inte universalitât insiemit». La "Societât scientifiche e tecnologjiche furlane" par svilupâ la sô azione e publiche la riviste scientifiche "Gjornâl furlan des sciencis - Friulian journal of science" (cun ricercjîs, rassegnis, recensioni) e il notiziari periodic su la vite de clape "Gnovis". Cundiului e cure un lûc internet – www.sciencis-par-furlan.net – viert a la colaborazion di ducj chei che s'interessin a la vite scientifiche e al insegnament des sciencis in Friûl.



La steme de Società scientifiche e tecnologjiche furlane

Gastronomia

Le proposte del Ragno d'Oro, dei coniugi Piero e Aurelia Medeot, a Villa Vicentina

Gli antipasti freddi di pesce preludio a grigliate da favola

di Bruno Peloi



Piero e Aurelia Medeot

Alla ricerca della ristorazione di livello, in questo finalmente rinfrescato mese di settembre facciamo tappa a Villa Vicentina. Il paese, immerso nell'ubertosa campagna friulana, è a due passi da Aquileia e da Grado. Non mancano quindi gli spunti per trascorrere da queste parti qualche ora da dedicare al turismo di giornata e alla cultura. Ma anche all'enogastronomia. Sì, perché la Bassa Friulana è particolarmente vocata a ritemperare il corpo, oltre che lo spirito...

In quest'ottica, a Villa Vicentina c'è un ristorante ideale per una sosta

corroborante: il Ragno d'Oro. Giovali padroni di casa sono i coniugi Medeot, Piero e Aurelia: un equilibrato mix di professionalità e fantasia, innovazione e rispetto delle tradizioni.

Il locale propone ricette di carne e di pesce. La cucina è particolarmente curata, leggera e si rifà soprattutto a prodotti stagionali. I piatti - friulani, ma anche nazionali - sono inseriti in due tipi di menù: uno veloce, per chi deve pranzare nelle pause lavoro, e uno più importante, alla carta.

Naturalmente, alcune specialità possono essere

ordinate tutto l'anno. I tantissimi antipasti, per esempio. Ma anche le bavettine alla scogliera (piatto unico), con gamberi, cozze, vongole, capesante e scampi. Oppure i risotti, i tris della casa (riso, fettuccine e gnocchetti...), i bolliti con le salsine e il carrello dei formaggi. Tra i secondi, sempre presenti le favolose grigliate miste con almeno otto componenti, sia per il pesce (tanto per citare: spada, coda di rospo, rombo, branzinetto, salmone, sepioline, gamberoni, tonno...) sia per la carne (filetto di manzo, roastbeef, paillard di vitello, bracioline di maiale, salsiccia piccante, prosciutto Praga, roastbeef di cavallo, tacchino...).

Nei di di festa, Piero provvede a cuocere il pane della casa, preparato con i più ghiotti condimenti.

I menù alla carta - almeno quindici primi e altrettanti secondi - sono aggiornati ogni settimana. Quelli veloci, praticamente ogni giorno.

"D'estate, però - intervengono Aurelia e Piero -, c'è una grande richiesta di antipasti freddi. Quotidianamente ne prepariamo tantissimi, finanche 35 ti-

pi. Non di rado, i clienti mangiano soltanto quelli. In questo periodo proponiamo granchio, seppie, polpi, gamberetti in salsa rosa, alici marinate e pivra pressata; tra i gratinati, capesante, gamberi, ca-nestrelli, cozze; e ancora vongole alla marinara (saltate in olio, aglio, vino bianco e pepe) e cozze alla portoghese (bagnate con Cognac, e condite con pomodoro, origano e peperoncino)".

"In autunno - dicono ancora Aurelia e Piero - diamo spazio ad altri nostri pezzi forti: i piatti con funghi, zucca e selvaggina. D'inverno, tante proposte della tradizione friulana, come musetto e bro-

vada, trippe e il richiestissimo minestrone di fagioli, servito in cocotte di pane. In primavera, tante erbe, verdure fresche e i classici agnello e capretto. Durante le nostre feste a tema, assoluto gradimento riscontra il buffet di verdure, divenuto una tradizione dopo la fruttuosa esperienza maturata con il ciclo A tavola con gli antichi Romani".

Ricca la carta dei vini (144 etichette). La cantina, curata dallo stesso Piero e dal fido Gianfranco Dovier, elenca prodotti regionali, toscani, piemontesi e campani; non mancano gli Champagne. In lista anche i vini autoctoni di Emilio Bulfon (Ucelùt,

Sciaglin, Cividin, Cjanorie, Piculit bianco e nero, Moscato rosa). L'azienda agricola Valpanera di Villa Vicentina per il Ragno d'Oro imbottiglia invece l'Ideale bianco e nero, uvaggi (Doc Aquileia) molto richiesti.

In cucina, con Piero Medeot, collaborano il cuoco Andrea Fabris e gli aiuti Rosanna Toso e Danny Andrian; in sala, con la signora Aurelia, Michela Basso, Gianfranco Dovier e Tomas Pellizzari.

Calibrato il costo medio di un pasto alla carta: 25-30 euro pro capite per menù di pesce, 20-25 per la carne; bevande escluse. Pranzo veloce, a prezzo fisso: euro 12,90.



Feste gastronomiche a tema curate nei minimi particolari

Sono i primi Anni Cinquanta quando Rino Stabile apre una pasticceria a Villa Vicentina. In paese ci sono le caserme e Stabile rifornisce di dolci i militari. Il passo verso l'inaugurazione d'un bar attiguo al laboratorio è breve. Nasce così il Ragno d'Oro. Probabilmente, il fondatore dà questo nome al locale con un po' di scaramanzia (forse il detto "ragno porta guadagno" ha il suo peso nella scelta...). L'insegna rimane anche quando l'ambiente si propone come piccola trattoria di campagna.

Poi la storia fa il suo corso. Rino Stabile scompare. E nel dicembre 1976 c'è una svolta, quando la gestione passa nelle mani di Piero Medeot, gradese doc. Piero impara l'arte dello stare ai fornelli fin da bambino, quando papà Antonio e mamma Maria aprono nell'Isola d'Oro la trattoria Da Nino. Con loro collaborano altri 11 figli! Nel 1982 entra in scena anche la signora

Aurelia Merluzzi, moglie di Piero. Da quel momento, il Ragno d'Oro è soggetto a continue migliorie e trasformazioni, l'ultima della quali completata nel 2001. Adesso, Piero e Aurelia pensano ad altri progetti, riguardanti sia la cucina sia il giardino.

Oggi, il ristorante può ospitare fino a 200 persone in tre sale: 100 in quella del caminetto, 60 in quella d'ingresso e altre 40 in uno spazio riservato ai "patiti" della tv. Con la bella stagione, i posti aumentano notevolmente, grazie a uno splendido giardino, con prato verde, pini argentati e palme, nonché una pista da ballo e una voliera nel cui laghetto sguazzano anatre e pape-rille, per la gioia degli ospiti più piccoli, ma non solo...

Aurelia e Piero hanno frazionato la loro attività in diversi segmenti, uno complementare all'altro. Propongono i menù "ricchi" alla carta, ma anche quelli "veloci" per impiegati e operai.

Fanno pranzi per cerimonie: nozze in particolare. Ma l'aspetto più caratteristico del loro operare si riscontra nelle feste dedicate a temi specifici. Ne mettono in cantiere non meno d'una dozzina l'anno. Tanto per citare, negli ultimi mesi s'è parlato di poesia, di storia, del raffronto tra la Napoli di Totò e il Friuli, di Napoleone, Casanova, D'Annunzio, degli Asburgo... C'è grande attesa per novembre, quando sarà di scena Radetzky. Ognuno di que-

sti incontri - ideati e coordinati da Giorgio Milocco e Silvano Bertossi - registra sempre il tutto esaurito. Grande la cura riservata all'esecuzione degli addobbi. I lavori sono seguiti personalmente dai coniugi Medeot, i quali prima dell'"evento" si recano nelle regioni di provenienza dei "personaggi" rievocati per meglio comprenderne l'animo. E lì si riforniscono del materiale necessario alla coreografia delle sale e dei tavoli, nonché dei cadeau

per i commensali. I figuranti sono sempre dei professionisti, così come gli ospiti, persone di spessore artistico e culturale.

Da quando l'ambiente è stato dotato anche di sette camere (13 i posti letto), non c'è più la chiusura per ferie. "Abbiamo puntato molto sulla professionalità dei nostri dipendenti - dice la signora Aurelia -. Perciò, quando io e mio marito dob-

biamo assentarci, c'è chi può sostituirci degnamente". Il ristorante Ragno d'Oro è a Villa Vicentina, in via Trieste 18 (sulla statale Venezia-Trieste, all'incrocio con la strada per Grado). Telefono 0431-96058, fax 0431-969250. È gradita la prenotazione. Si accettano tutte le carte di credito. Ampissimo il parcheggio. Turno di riposo nella giornata di lunedì.

La ricetta

Piero Medeot, chef del ristorante Ragno d'Oro di Villa Vicentina, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta "estiva". Semplice e rapida la preparazione. Garantito il buon successo in tavola grazie anche ai sapori "antichi" che sa trasmettere al commensale. Si tratta delle nostrane Sardine ripiene.

Questi gli ingredienti atti a soddisfare il palato di quattro persone: 24 sardine, 200 gr di noci, 1 cucchiaino di cumino, 1 cucchiaino di miele, 1 cucchiaino di menta, sale e pepe a piacere, mezzo bicchiere di vino bianco secco, olio extravergine d'oliva.

Procedimento: aprire le sardine e togliere le spine. A parte, fare un impasto con il trito di noci, il cumino, la menta e il miele; quindi, salare e pepare.

Con l'impasto ottenuto, riempire le sardine e richiuderle con cura. Poi, adagiarle su una placca e irrorarle col vino bianco e con l'olio d'oliva. A questo punto, passarle al forno già caldo (200 gradi circa) per una decina di minuti.

Servirle tiepide, accompagnandole con vini sgrassanti. Molto centrato l'abbinamento con prodotti della zona Doc Aquileia, come il Tocai friulano, asciutto e aromatico, con lievi sentori di mandorla; ma anche con un Merlot giovane, lievemente profumato di mirtillo.



Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta All'Aventino, al Cormor Basso di Udine

La fumante polentizza antagonista del fast food

di Bruno Peloi



Maurizio Della Rossa con la mamma Lidia e la figlia Lia

Un tuffo nel passato gastronomico friulano? A Udine si può fare! Basta andare All'Aventino, "ostarie di una volta": così recita un biglietto di visita stampato su carta da pacco. Bella la storia del locale, ancor oggi privo d'insegne pubblicitarie. Lo fonda, agli inizi del Novecento, Gigi Casarsa, contadino-cacciatore con la passione della cucina. Per farsi apprezzare come cuoco, Gigi metteva a disposizione dei borghigiani le prede del suo carniere, soprattutto lepri. Le cucinava e le offriva gratuitamente. A carico degli ospiti restava soltanto il suo vino (uve venete, vini-

ficato al Cormor). Per questo non sempre la sala da pranzo si riempiva: il costo della bevanda diventava... insopportabile. Però, il dado era tratto.

A continuare l'attività è toccato poi a Bianca, figlia di Gigi, alla quale si deve pure il nome del locale. Alla fine degli Anni Venti, nel retro dell'osteria si ritrovava infatti un gruppo di simpatizzanti socialisti, dissociatisi dall'allora imperante politica fascista. Li chiamavano gli aventiniani, proprio come succedeva a Roma. Finita la buriana, non sapendo come chiamare il locale, Bianca decise per l'ormai consolidato All'Aventino.

Nel 1987, Maurizio Della Rossa, del ramo "Capurins", gli indigeni del Cormor, decide di dare una svolta alla propria vita: smette di fare il geometra e rileva il locale da Bianca Casarsa. Ri-strutturazioni e modifiche? nemmeno a parlarne. "Non voglio sprecare la storia - dice Maurizio -. Il locale deve rimanere così com'è nato. I muri sono gli stessi, tavoli sono quelli d'un tempo, dove si giocava a carte e si batteva la morra sino a insanguinarsi le nocche. O piace o non piace. Evidentemente, chi gradisce viene a trovarci".

Anche i ritmi sono rimasti quelli d'un tempo, quando al mattino arrivavano soltanto clienti per l'aperitivo, soprattutto il "mul", fifty fifty di vino bianco e nero (c'era chi si portava i biscotti da casa per "tocciarli" nell'aspro Raboso...). Il concetto permane ancor oggi, pur se qualche frittata a ora di pranzo ci scappa. "Mi accontento del necessario - dice ancora Maurizio Della Rossa -, non cerco il superfluo. Non porto l'orologio. Voglio godermi la famiglia, coltivare i rapporti umani. Ogni mattina mi dedico alle spese: per me vuol dire tempo libero".

Le cose cambiano, almeno in parte, la sera, quando la cucina è in funzione. Qui si viene soprattutto

per gustare la "polentizza". L'idea è geniale. "Perché - si è chiesto Maurizio - dobbiamo restare sotàns anche a tavola? La pizza ha invaso il mondo. Noi in Friuli abbiamo da secoli la polenta. Quella cuinjada era già nota. Io l'ho soltanto guarnita con diversi ingredienti. Nel 2000, ho depositato il nome in Camera di commercio perché resti una data. La polentizza è un riassunto del mangiare friulano, in antagonismo, appunto, con la pizza e il fast food in genere".

La ricetta è semplice. Si prepara la classica polenta gialla, condendola con salsa di pomodoro e spessi trucioli di Montasio, ottenuti con grattugia da "rati". Poi, ci si sbizzarrisce met-

tendoci sopra gli ingredienti graditi: polpette, spinaci, fagioli, funghi, ragù, zucchine, salsiccia, formaggi...

Altro piatto da gustare è il frico con patate. L'impasto è fatto con formaggio e patate crude, non lesate. Per questo, la cottura richiede non meno di 50'. L'esito è eccellente: non c'è traccia d'olio o di grasso. Buona richiesta, specie tra gli studenti, del "salam cjsàt te civòle" (salame scottato, con cipolla) e del classico spezzatino.

"Per il resto - dice ancora Maurizio -, si sta perdendo la voglia di tradizione. Sono in calo piatti come marcundele, coradele, pollo,



talpins di purcit (zampette di maiale) coi fagioli, muset... Tiene la ricetta dell'aringa (opera di Bianca). Ci lavoriamo attorno per un paio di settimane, ma si consuma soltanto nel giorno delle Ceneri. È una squisitezza: a gustarla vengono in tanti, anche noti professionisti udinesi".

Il menù, un tempo recitato da Maurizio, oggi è scritto su un unico foglio di carta. Ogni commensale aspetta il proprio turno per leggerlo. Poi ordina, scrivendo personalmente quanto prescelto su un blocchetto notes. Non bisogna avere fretta: i tempi di servizio sono quelli necessari a una cottura fatta al momento.

Con Maurizio, in cucina e in sala, c'è sempre mamma Lidia. Talvolta dà una mano pure la figlia Lia. Nell'osteria trovano posto sino a 60 persone, ma la casa ne "gradisce" una trentina.

Si serve soltanto vino sfuso. Il prezzo medio per pasto è di 10-12 euro. Non si accettano carte di credito. All'Aventino - chiuso il lunedì - è al Cormor Basso, 98. "Visait prime", recita ancora il biglietto, al numero di telefono 0432-234344.



Un esterno dell'Aventino

L'angolo dell'editoria friulana

La storia di Malborghetto-Valbruna

di Silvano Bertossi

paesi, soprattutto i piccoli, isolati paesi di montagna, scompaiono spesso, abbandonati dai loro abitanti che preferiscono trasferirsi altrove. Le case disabitate crollano in rovina e a poco a poco scompaiono coperte dalla vegetazione, i pascoli e i boschi sono lasciati alle cure del tempo e della natura.

Le cause di questa situazione sono molteplici e si ripetono da secoli. Alle volte, però, le persone che vivono in qualcuno di questi paesi, abbarbicati sulle pendici dei monti, decidono di continuare a vivere lì, a resistere, a ricostruire ogni volta che la natura cerca di scoraggiarli, di indurli a partire allagando il paese, demolendo le loro case e le strade.

La storia è recentissi-

ma, di ieri. Le distruzioni provocate nella zona della Valcanale dai recenti nubifragi non sono riuscite a spaventare gli abitanti che sono ben decisi a ricostruire le abitazioni e a tornare a vivere nei loro paesi. Un esempio per tutti è quello degli abitanti di Pietratagliata, frazione di Pontebba, che, nonostante la situazione critica in cui si sono trovati a causa anche dell'isolamento dovuto al crollo del ponte sul Fella che li collegava al mondo, hanno dichiarato di voler tornare al loro paese per continuare a vivere dove sono nati.

Non è la prima volta che i torrenti della Valcanale escono dai loro argini e inondano i paesi. Ne è la prova una foto del 1903 in cui si vedono le case di

Ugovizza, allora in legno, coperte d'acqua fino al tetto. È una delle fotografie storiche, una delle tante e tutte molto interessanti, che illustrano una nuova e interessante pubblicazione dal titolo "Malborghetto - Valbruna. Comune in Valcanale", edito dalle Edizioni del Confine per il Comune di Malborghetto.

Il libro, scritto da Raimondo Domenig, che è uno studioso della zona nativo di Malborghetto, Antonino Danelutto, Paolo Molinari, Paolo Foramitti e Davide Tonazzi, è stato presentato proprio pochi giorni prima dell'alluvione che ha colpito la zona alla fine dello scorso mese di agosto. La parte storica, quella che fa da colonna portante al volume, è trattata da Raimondo Dome-

nig, che ha al suo attivo una conoscenza approfondita della storia della Valcanale e numerose pubblicazioni sull'argomento.

Dalla storia generale della vallata, Domenig passa poi a quella più specifica e quotidiana delle località grandi e piccole. Bagni di Lusnizza, Santa Caterina, Cucco, Malborghetto, Cialavà, Ugovizza e Valbruna sono raccontate a cominciare della localizzazione geografica e dalla toponomastica, si ricordano i riferimenti storici, le attività che si svolgevano nella zona, le particolarità, le leggende.

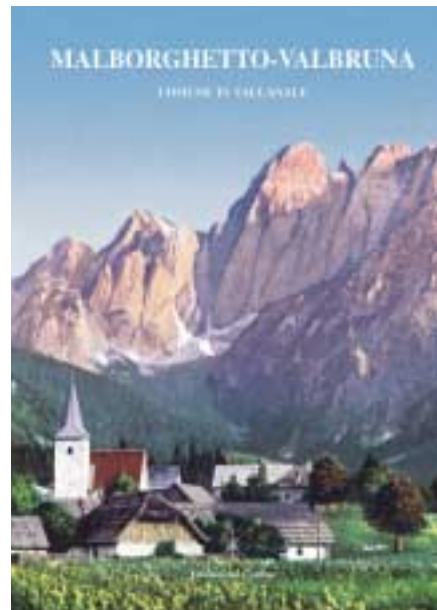
Altri argomenti interessanti sono le storie dei personaggi illustri che hanno, in modi diversi, influito sulla crescita del territorio e un elenco dei

cognomi degli abitanti, con i soprannomi o "nomi vulgo" delle case. Domenig, inoltre, ricorda i suoi scritti, oltre che con le fotografie in gran parte tratte dall'archivio di famiglia, anche con una vastissima bibliografia che può aiutare chi volesse ulteriormente approfondire la storia del territorio.

Il libro è completato dai testi, scritti rispettivamente da Antonino Danelutto (Cenni floristici e vegetazionali), Paolo Mo-

linari (La fauna), Paolo Foramitti e Davide Tonazzi (Ricordi del confine-frontiera).

Una storia, quella di Malborghetto - Valbruna, che anche con le disastrose calamità recenti continua.



Industria

Insediato il nuovo comitato di presidenza

Ecco il programma del presidente Fantoni per il prossimo biennio

Occorre ridare slancio all'economia rinforzando la struttura produttiva. Partendo da questo presupposto basilare, la nuova presidenza dell'Associazione Industriale della provincia di Udine guidata da Giovanni Fantoni ha predisposto un documento in cui sono state tracciate le linee programmatiche dell'azione dell'Assindustria friulana nel prossimo biennio. L'elaborato dell'Associazione è stato illustrato a Palazzo Torriani nel corso di una conferenza stampa tenuta dallo stesso presidente Giovanni Fantoni e dai suoi vice, Adriano Luci, Gabriele Drigo ed Edy Snaidero.

L'obiettivo della politica economica regionale e, conseguentemente, degli enti locali nell'ambito delle competenze esercitabili a sostegno dello sviluppo - si legge nel documento - va rivolto all'incremento del tasso di crescita attraverso la diffusione dell'innovazione e del trasferimento tecnologico, la crescita dimensionale e organizzativa delle imprese, il rafforzamento del tasso di produttività e l'innalzamento del tasso di occupazione promuovendo l'occupabilità. Centrali sono, sotto questo profilo, l'innovazione, le risorse umane e il sostegno ai processi di internazionalizzazione.



Drigo, Fantoni, Luci e Snaidero

Su questa base, compiti prioritari per l'Associazione, nell'ambito della missione istituzionale di promozione dei valori dell'impresa e di tutela degli interessi generali dell'imprenditorialità, sono la promozione e la diffusione dell'applicazione della cultura dell'innovazione; la valorizzazione dei centri di eccellenza nel campo della ricerca e dell'innovazione, della formazione e dei servizi per realizzare condizioni di integrazione sistemica a vantaggio della crescita competitiva della struttura produttiva; il miglio-

ramento dell'attrattività territoriale; l'impostazione di politiche creditizie e finanziarie, nel quadro della sinergia tra strumenti di intervento pubblico e sistema del credito locale, per sostenere i processi di crescita aziendale e i programmi di ristrutturazione nonché lo sforzo innovativo; il rilancio della politica industriale fondata su strumenti selettivi e finalizzati che promuovano la crescita competitiva e il miglioramento dell'efficienza organizzativa; l'attivazione di politiche formative coerenti con le esigenze di

professionalità delle imprese con particolare riguardo alla formazione in azienda e a quella di elevato contenuto professionale; la definizione di azioni coordinate di politica attiva del lavoro per "mobilizzare" il mercato del lavoro in modo da favorire la risposta, in termini di occupabilità, alle esigenze di professionalità delle imprese, da un lato, e alla domanda di lavoro dei giovani e delle donne in particolare, dall'altro; la promozione tra le imprese della capacità di internazionalizzazione in relazione in

particolare alla sfida competitiva posta dall'"allargamento", l'allargamento delle relazioni con il mondo della scuola in modo da ottimizzare il programma di orientamento specializzando nell'ottica di favorire l'integrazione tra scuola e impresa; la efficiente allocazione dei fattori competitivi esterni intervenendo nei settori dell'ambiente, delle modalità di trasporto e dell'energia per porli al servizio dello sviluppo delle imprese.

Con riferimento a tali priorità, l'Assindustria si adopererà per lo sviluppo delle corrispondenti iniziative favorendo la partecipazione degli associati alla elaborazione delle linee di intervento associativo, promuovendo la collegialità delle decisioni e delle scelte, puntando alla progettualità e alla propositività, sviluppando il coordinamento delle attività e delle iniziative e migliorando la qualità e la ricettività dell'informazione. A tale proposito è stato predisposto anche un piano di riordino delle funzioni e delle competenze interne alla struttura, mentre nuove deleghe operative sono state assegnate all'interno del Consiglio direttivo. Più precisamente, il vice-presidente vicario Adriano Luci si occuperà dei rapporti con il territorio (con riferimento

agli Enti locali), distretti, consorzi zone industriali, società ed enti partecipati dell'Associazione in relazione alla delega ai rapporti con il territorio; il vicepresidente Gabriele Drigo avrà la delega sulla promozione associativa, organizzazione degli eventi e sull'organo di informazione mensile dell'associazione "Realtà Industriale", mentre il vicepresidente Edy Snaidero avrà quella sulle relazioni industriali.

Per quanto riguarda l'ambiente, il responsabile sarà Fausto Ferrazzi, che sarà coadiuvato da Tullio Bratta, Giovanni Cicuttin, Cristina Luci e Mauro Saro. Per quanto concerne l'energia, il responsabile sarà Giuseppe Morandini, con il supporto di Duilio Cescutti e Piersilverio Nassimbeni. In ordine alla formazione e ai rapporti con l'Università, il responsabile sarà Alberto Toffolutti, che si avvarrà dell'apporto di Cristina Pappalardo, Carlo Alberto Rolla e Pierantonio Salvador. In merito all'Economia e finanza, responsabile sarà Michele Bortolussi, coadiuvato da Marco Bruschetti, Mario Raggi e Alessandra Sangoi. Per quanto concerne la cultura, il responsabile sarà Tarcisio Mizza, supportato da Giovanni Gervasoni e Marina Pittini.

I risultati dell'indagine dell'Api sull'internazionalizzazione

La media impresa crede nell'export

L'Ufficio Internazionalizzazione dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine ha predisposto l'indagine sull'internazionalizzazione della piccola e media industria della provincia di Udine. Il settore Legno-Arredo e quello Meccanico-Elettromeccanico sono i due settori che presentano il maggior numero di imprese e incidono significativamente sul campione di riferimento rispettivamente per il 46% e il 28%. Il settore Chimico-Gomma-Plastica rappresenta il 13% del campione oggetto di indagine, il settore Alimentare rappresenta il 9%, il settore Vario il 4%.

I dati confermano che il 33% delle imprese intervistate denuncia un volume di fatturato fino a 2 milioni di euro, il 39% si posiziona nella fascia di fatturato che va da più di

2 a 5 milioni di euro e il 17% nella fascia che va da più di 5 a 10 milioni di euro. Si passa poi a percentuali più basse per le fasce di fatturato più alte: il 5% dichiara di avere un volume del fatturato maggiore a 10 milioni di euro e inferiore ai 20 milioni di euro, il 6% dichiara un fatturato superiore ai 20 milioni di euro.

Il parametro dipendenti conferma che la maggior parte delle imprese intervistate si colloca al di sotto della soglia dei 20 dipendenti (64%). Il 24% delle imprese del campione ha un numero di dipendenti compreso tra i 21 e i 50, il 4% ha un numero di dipendenti compreso tra i 51 e i 100 e, se poi si considerano le imprese con oltre 100 dipendenti, la percentuale raggiunge l'8%.

I risultati dell'indagine dimostrano che il 67% delle

imprese intervistate esporta ed esegue cessioni intracomunitarie regolarmente, è, dato ancora più confortante, che il 58% delle imprese che attualmente vendono esclusivamente sul mercato nazionale sono intenzionate nel prossimo futuro a espandersi anche su altri Paesi. Il vice-presidente dell'Api di Udine, Marco Simeon, commenta che il sistema impresa, oggetto del campione, si rivela interessato alla promozione della propria azienda al di fuori dei confini nazionali proprio perché sempre più spesso si trova a confrontarsi con interlocutori di ogni nazionalità. Lo stesso Simeon, sostiene che, "il porsi in relazione con gli altri Paesi è oggi una necessità; limitarsi a un confronto esclusivo con il mercato-Italia diventa pericoloso perché si rischia di essere tagliati fuori da

una concorrenza sempre più agguerrita che è in grado di produrre prodotti con buona qualità e a un buon prezzo. Le attuali tecniche di comunicazione, assieme a tutti i più sofisticati supporti informatici, permettono di annullare tutte le distanze e facilitano i contatti e le relazioni. Le imprese oggi devono prima di tutto essere in grado di stare sul mercato, un mercato vasto di cui è impossibile stabilire i confini; pertanto, devono essere per forza competitive, pena la loro esclusione".

Dall'aggregazione e dall'analisi dei dati emerge un quadro molto importante, fondamentale ai fini dello studio dell'economia regionale: il 61% degli intervistati è interessato ai mercati esteri soprattutto al fine di potenziare e sviluppare l'area di commercializzazione del pro-

prio prodotto, è quindi interessato a nuovi contatti e a ricercare nuovi potenziali clienti. Anche se c'è un discreto numero d'impresche che è intenzionato a intraprendere dei contatti tali da consentire forme di cooperazione con partner stranieri, con l'obiettivo di attuare possibili trasferimenti di tecnologia. Il 15% delle imprese intervistate è interessato soprattutto all'acquisto intracomunitario e all'importazione di beni e servizi; una rilevante parte del campione intervistato è interessata a forme di penetrazione diretta, con una presenza stabile sul mercato che può, a seconda dei casi, assumere la forma di società mista, di società a capitale interamente straniero o di filiale organizzativa: un esempio può essere la creazione di una consociata. Questo accade essenzial-



Massimo Paniccchia

mente per due ordini di motivi: l'impresa molto spesso acquista da altri Paesi le materie prime non disponibili sul proprio mercato - è il caso, per esempio, delle imprese del settore del Legno-Arredo che importano le essenze di legno -, oppure si rivolgono all'estero semplicemente per ragioni di convenienza economica, per effettuare alcune fasi delle lavorazioni conto terzi: questo è il caso sia delle imprese del settore del legno sia delle imprese meccaniche e metalmeccaniche.

Commercio

Presentata l'iniziativa "Ascom-informa", d'intesa con la Provincia di Udine

Parte con l'Ascom un percorso di formazione imprenditoriale

A partire dal corrente anno scolastico, dirigenti e funzionari dell'Ascom della provincia di Udine terranno una serie di incontri di informazione e sensibilizzazione dedicati agli studenti delle scuole superiori, in maniera diffusa sull'intero territorio provinciale. Interventi, della durata di due-tre ore, che serviranno a presentare testimonianze e a discutere i diversi aspetti del percorso imprenditoriale di chi opera nei settori del commercio, del turismo e dei servizi. "Ascom-informa", presentato mercoledì 3 settembre a Palazzo Belgrado, sede della Provincia di Udine, alla presenza dei vertici dell'Ascom (il presidente provinciale Giovanni Da Pozzo, il direttore Guido Fantini, il presidente del Cat Claudio Ferri), dell'assessore provinciale alle Attività produttive Irene Revelant e di alcuni presidi di istituti scolastici cittadini e provin-



Fantini, Da Pozzo, Revelant e Ferri

ciali, è la nuova iniziativa dell'associazione che mira a promuovere e diffondere "sul campo", attraverso una serie di attività di orientamento e di educazione all'imprenditorialità, la cultura imprenditoriale nell'ambito del sistema scolastico e formativo.

D'intesa con la Provincia di Udine, partner del progetto, e con il contributo dei Centri di assistenza tecnica dell'Ascom, l'obiettivo è quello di lavorare in colla-

borazione con il sistema scolastico provinciale per promuovere una più larga presenza, nelle attività didattiche e di orientamento, delle specifiche tematiche connesse allo sviluppo di una cultura d'impresa. "L'Ascom è da tempo impegnata a fornire il proprio apporto per avvicinare il mondo scolastico a quello del lavoro attraverso iniziative e forum di discussione - ha spiegato in conferenza stampa il presidente provinciale Gio-

vanni Da Pozzo -. Con questa nuova iniziativa contiamo di contribuire concretamente a favorire lo sviluppo di una mentalità imprenditoriale, orientata all'intraprendere, anche se non ancora esplicitata in una determinata scelta imprenditoriale". La formazione, secondo l'Ascom, è un elemento essenziale per la competitività del sistema economico, ma una formazione a sé stante, slegata dalla realtà delle imprese,

assume una connotazione autoreferenziale, che non serve a creare quel valore di conoscenza e praticità che le aziende richiedono. "La collaborazione tra scuola e lavoro - ha aggiunto il presidente Da Pozzo - è determinante nella consapevolezza che non vi sono regole o modelli predeterminati da seguire: l'autonomia scolastica e la sperimentazione consentono piuttosto di impostare percorsi aperti suscettibili di adattamento continuo".

Il progetto prevede che il modello didattico vada impostato in modo da valorizzare l'affermazione della cultura e dei valori dell'impresa: deve in altri termini essere finalizzato all'apprendimento di conoscenze specifiche correlate al contenuto professionale del "mestiere", ma al tempo stesso anche all'acquisizione di un'esperienza complessiva sul lavoro, sull'organizzazione aziendale, sui

comportamenti organizzativi.

L'Ascom ha anche presentato una qualificata brochure per illustrare i propri corsi di formazione, in cui sono presentate e descritte le aree tematiche della programmazione formativa per il periodo settembre 2003-giugno 2004 dell'associazione e del proprio Cat. "Si tratta di uno strumento di conoscenza e sostegno - ha spiegato il presidente Ferri a proposito della brochure - per coloro che intendono usufruire di tutte le opportunità di formazione del nostro Centro di assistenza tecnica. Auspichiamo naturalmente che gli obiettivi di sviluppo e di crescita che i nostri uffici si sono prefissi siano corrispondenti alle aspettative di ogni singolo imprenditore che vorrà affidarsi alla nostra esperienza e professionalità. L'obiettivo? Essere al centro dello sviluppo dell'imprenditore moderno".

Organizzati dall'Ascom in collaborazione con Slow food

Formaggi, al via i corsi di degustazione

È partito da qualche giorno il Corso di degustazione formaggi (curato dall'Ascom della provincia di Udine), tappa iniziale del Master of Food, il delizioso percorso di educazione alimentare che attraverserà 17 materie e 20 corsi enogastronomici: dal vino all'olio, dai formaggi ai salumi, dalle spezie al world food, per scoprire e apprezzare sapori e tradizioni, oltre che conoscere e riconoscere i prodotti in via di estinzione e i loro eroici artefici.

Il Corso degustazione for-



Un momento della conferenza stampa



maggi si tiene dalle 19.30 alle 21.30 del 16 e 23 settembre e del 2 e 7 ottobre. L'Ascom provinciale curerà anche i corsi vino (7, 14, 21, 28 ottobre; 4 e 11 novembre 2003); cereali-pasta-pane (18, 25 novembre, 2 e 9 dicembre 2003) e birra (13, 20 e 27 gennaio; 3 febbraio 2004). Per informazioni è possibile telefonare all'associazione e chiedere di Barbara Savorgnani (0432-538704) o Cristina Artale (0432-538700). L'iniziativa è stata presentata, attraverso una gustosa degustazione, al ristorante Alla Concordia di Udine alla presenza dei vertici dell'Ascom e di Giulio Colomba, International vice-president Slow Food.

I manicaretti della montagna presentati anche Al Vecchio Stallo di Udine

Successo per Carnia in tavola 2003

Dopo l'accattivante presentazione, lo scorso mese di luglio, all'albergo-ristorante La Perla di Ravascletto, Carnia in tavola continua a miere successi. La sesta edizione della kermesse enogastronomica della nostra montagna ha "toccato" infatti anche Udine, proprio alla vigilia di Friuli Doc. Lo "sbarco" è avvenuto in uno dei locali più tipici della città: Al Vecchio Stallo, in via Viola, 7. Qui, sul far della sera dell'11 settembre, nel corso di una degustazione gratuita durata un paio d'ore di "fuoco", sono letteralmente

andati a ruba i più rinomati prodotti tipici della cucina carnica. Un vero successo, ancorché annunciato, grazie anche alla collaborazione del Comitato difesa osterie friulane presieduto dal poeta Enzo Driussi.

Ricordiamo che la rassegna - curata dal mandato della Carnia dell'Ascom, dalla Camera di commercio udinese, dall'Aiat carnica - durerà fino al prossimo mese d'ottobre.

All'edizione 2003 parteciperanno ben diciannove ristoranti, quindici carnicci e quattro carinziani. Ognuno di essi presenta un menù

a un prezzo prestabilito: 26-30 euro i locali italiani, 15-26 quelli austriaci. A fine pasto, ogni commensale riceve in dono un piatto in ceramica dipinto a mano da esperti artigiani e recante a soggetto un motivo floreale specifico.

Scopo principale dell'iniziativa è quello di far conoscere a un pubblico più vasto la cultura del buon mangiare della Carnia. Per fare ciò, gli chef della montagna si sono dati una parola d'ordine, che al tempo stesso è un garanzia: lavorare con fantasia e creatività. Naturalmente, nel rispetto

della tradizione, ma con lo sguardo bene attento anche all'innovazione.

Da ricordare, inoltre, che, nell'ambito di Carnia in tavola, si svolgerà anche il secondo Concorso per giovani cuochi friulani "Orsetto d'oro". La manifestazione, organizzata dalla Cciaa udinese con la collaborazione dell'Ascom, vuole ricordare lo scomparso Gianni Cozzetti, uno dei più rinomati cuochi friulani, cui la Carnia deve la riscoperta e la valorizzazione a livello nazionale della propria gastronomia.

Questo, infine, l'elenco dei

diciannove locali aderenti alla rassegna. Quindici sono carnicci: Osteria Al Fogolar di Chiaulis di Verzegnis (telefono 0433 - 41025), Antica Osteria Valle di Tolmezzo (0433 - 41685), Antica Trattoria Cooperativa di Tolmezzo (0433 - 44729), Ristorante Bellavista di Ravascletto (0433 - 66089), Ristorante Hotel Carnia di Venzone (0432 - 978013), Ristorante Al Cavallino di Paularo (0433 - 70800), Vecchia Osteria Cimenti di Villa Santina (0433 - 750491 - 750807), Ristorante Alla Frasca Verde di Lauco (0433 - 74122 - 74291), Ristorante Gardel di Piano d'Arta (0433 - 92588), Ristorante La Perla di Ravascletto (0433 - 66039), Ristorante

La Miniera di Invillino di Villa Santina (0433 - 750558), Ristorante Al Sole di Forni Avoltri (0433 - 72012), Ristorante Riglarhaus di Latis di Sauris (0433 - 86013), Ristorante Salon di Piano d'Arta (0433 - 92003), Ristorante Scarpone di Forni Avoltri 0433 - 727463).

Quattro sono carinziani: Restaurant Erlenhof di Kotschach-Mauthen (telefono 43 - 0 - 4715 - 444), Restaurant Pfeiffermühle di Kotschach-Mauthen (43 - 0 - 4715 - 560), Gasthof Pontiller di Oberdrauburg (43 - 0 - 4710 - 2244), Landhaus Sissy Sonnleitner di Kotschach-Mauthen (43 - 0 - 4715 - 269).

Agricoltura

Vertice di Coldiretti sulla montagna nella malga Chiadinas sopra Tualis

Marsilio a Rigonat: agricoltura indispensabile nelle aree montane

“La vivibilità dell'area montana dipende strettamente dal rilancio delle imprese agricole. Senza un ambiente curato, capace di proporre prodotti locali, non c'è turismo, non c'è artigianato, non c'è nulla. Per questo occorre rimuovere rapidamente gli ostacoli che impediscono lo sviluppo. Dobbiamo darci l'obiettivo di avere almeno una impresa agricola strutturata in ogni comune. È un traguardo raggiungibile se gli Enti locali, Coldiretti, cooperazione, Associazione allevatori, Università, condividono lo stesso obiettivo e remano nella stessa direzione. Ma occorre fare presto”.

Lo ha detto l'assessore regionale all'agricoltura Enzo Marsilio concludendo i lavori del Consiglio direttivo di Coldiretti di fine estate, che si è svolto il 29 agosto nella malga-agriturismo Chiadinas a Tualis, in comune di Comeglians, gestita da Gianpietro Tomat, che è anche vicepresidente provinciale di Coldiretti. Più che una serie di ri-

sposte alle molte sollecitazioni e alla relazione del vicepresidente Tomat, oltre che alla premessa del presidente provinciale Roberto Rigonat, l'intervento dell'assessore regionale all'agricoltura Enzo Marsilio è stato una sorta di manifesto programmatico che si è sposato con le sollecitazioni emerse dai consiglieri di Coldiretti.

Secondo Marsilio, la prima questione deve essere legata alla soluzione del dramma della frammentazione e della parcelizzazione fondiaria nell'area montana, primo ostacolo allo sviluppo di un'agricoltura montana che potrebbe avere nella qualità dei propri prodotti la sua carta vincente. La seconda è puntare a uno sviluppo integrato dei comprensori montani nel quale agricoltura, turismo, ristorazione, commercio e artigianato sono chiamati a promuoversi a vicenda. Contemporaneamente - secondo Marsilio - vanno avviati progetti pilota integrati per la realizzazione dei quali occorre il coin-

volgimento di tutti gli enti locali, oltre che delle imprese agricole. I progetti debbono essere però affiancati da una adeguata formazione professionale e assistenza tecnica. Entrando nel merito del problema all'ordine del giorno, la zootecnia, Marsilio ha evidenziato come sia necessario intervenire da una parte nel miglioramento della qualità del latte nella stalla e dall'altra nel rilancio dei caseifici cooperativi dell'area montana per i quali la Regione prevederà contributi per gli adeguamenti previsti dalle leggi, “ma che saranno subordinati alla volontà dei caseifici di integrare le produzioni e le lavorazioni”.

Musica per le orecchie di Coldiretti che aveva proprio chiesto un piano per l'ammodernamento del sistema produttivo e la crescita degli imprenditori, iniziative per la ricomposizione fondiaria, l'assistenza tecnica, la formazione e l'animazione imprenditoriale, lo sviluppo del biologico e la necessità di mettere in rete le cooperative



Donda, Rigonat, Marsilio e Tomat

di trasformazione. Coldiretti, a questo fine, ha chiesto di realizzare un progetto pilota in grado di coinvolgere 15-20 aziende gestite da giovani alle quali far fare un percorso alla ricerca della qualità.

Ai lavori, giudicati molto positivamente dal presidente Rigonat (“cominciamo a raccogliere quel che abbiamo seminato in questi anni”), sono intervenuti l'assessore alla viabilità della Provincia di Udine

Renato Carlantoni, i sindaci di Comeglians Flavio De Antoni e di Ravascletto Ermes De Crignis (tutti hanno evidenziato che per la sopravvivenza della montagna è indispensabile il rilancio dell'agricoltura) e ancora il presidente dell'Ara Graziano Zanella, il direttore di Coldiretti Mauro Donda, i funzionari della Provincia Pozzi e Rizzo, Blasone per il caseificio Val Degano e per il Consorzio Carnia, i consi-

glieri di Coldiretti Diego Zamolo, Sergio Rodaro, Marisa Piuksi, Bruno Di Giorgio, Adriano Gigante. Fra i presenti, la coordinatrice del Cifem regionale Nella Costantini, il vicepresidente di Coldiretti Daniele Marangone, il presidente del Club 3P Ivano Mondini, il presidente dei pensionati Giovanni Zof, il presidente del Consorzio Ledra Tagliamento Dante Dentese, il consulente ecclesiastico don Gianni Molinari.

Occorre sostenere le imprese danneggiate dalla siccità

Confagricoltura, via l'Ici per le aziende agricole

Com'è noto, al verificarsi di calamità naturali che determinano la perdita del prodotto in misura rilevante entrano in vigore due diverse normative che hanno la finalità di alleviare in qualche modo i danni che gli agricoltori hanno subito. Per quanto riguarda l'aspetto fiscale, la normativa prevede che la perdita deve essere almeno pari al 30% del prodotto ordinario del fondo. Al verificarsi di tale condizione, l'agricoltore è tenuto a denunciare entro tre mesi dalla data dell'evento la calamità all'Ufficio del Territorio; la norma prevede anche che, qualora non sia certo l'evento, la denuncia deve avvenire almeno 15 giorni prima del raccolto e questa è sicuramente la condizione nella quale si trovano gli agricoltori che hanno subito danni a seguito della persistente siccità.

Con un'altra disposizione si stabilisce che, se il territorio colpito dalla calamità è sufficientemente ampio, l'Ispettorato provinciale dell'agricoltura provveda a una

sua delimitazione affinché, accertati i danni e delimitati i territori, possano cominciare le procedure che porteranno alla concessione di contributi a ristoro del danno. Nel caso di danni interessanti vaste porzioni dei territori comunali, è espressamente previsto che i sindaci si sostituiscano agli agricoltori e siano essi stessi a richiedere le delimitazioni delle zone danneggiate; si ritiene tuttavia opportuno che anche direttamente gli agricoltori provvedano alle segnalazioni necessarie. Un grosso limite è dato, ad avviso di Confagricoltura Udine, dal fatto che nessun tipo di sgravio fiscale è previsto per quanto riguarda l'Ici (imposta comunale sugli immobili) ed è per questo motivo che Confagricoltura Udine ha inoltrato alla Regione Fvg e ai Comuni una nota con la quale evidenzia questo problema e chiede un intervento da parte della politica per dimostrare in tal modo un effettivo interesse a quanto meno contribuire ad attenuare i problemi degli imprenditori agricoli.

Dopo le elezioni, rinnovata la deputazione amministrativa

Rigonat presidente della "Bassa"



Roberto Rigonat

Con la riconferma di Roberto Rigonat alla carica di presidente per il quinquennio 2003-2007 e la nomina dei due vicepresidenti, si sono concluse nella sede udinese del Consorzio di Bonifica della Bassa Friulana le elezioni per il rinnovo dell'organo degli amministratori che ha visto la partecipazione di oltre 7.000 utenti. Ultimo atto della fase operativa - iniziata nel gennaio di quest'anno con la revisione dello statuto per a-

deguarlo alla nuova Legge Regionale 28/2002 sui Consorzi di Bonifica - è stata la prima riunione della rinnovata deputazione amministrativa che ha eletto i due vicepresidenti: il perito agrario Giorgio Rigonat e l'agronomo Pierfranco Zanone. Nel ringraziare l'amministrazione consorziale precedente per il lavoro svolto, il presidente Roberto Rigonat ha sottolineato che la nuova deputazione rappresenta “tutta la realtà agricola ed extragricola del comprensorio” e che si metterà al lavoro “con rinnovato spirito di servizio per raggiungere l'obiettivo primario di sviluppare al massimo l'attività istituzionale - idraulica e irrigua - nell'interesse di tutti gli utenti”.

Rigonat ha inoltre evidenziato l'impegno e la professionalità della struttura consorziale nello svolgimento dell'attività istituzionale, in particolare nel disimpegno della complessa procedura elet-

torale e, all'esterno, nel fronteggiare la grave e prolungata emergenza idrica. Per quanto concerne l'attività irrigua, Rigonat ha ricordato che “il Consorzio è stato impegnato a pieno regime dagli inizi di giugno per fronteggiare l'emergenza idrica su tutto il comprensorio consorziale di circa 80 mila ettari”. Rigonat ha poi elencato i numerosi interventi programmati dal Consorzio per i prossimi 5 anni. Tra gli altri: verifica dell'assetto idraulico del comprensorio e del dimensionamento delle strutture consorziali, ricablatura e rafforzamento delle difese a mare, laguna e fiume, sistemazione idraulica e adeguamento di canali e corsi d'acqua agli aumentati deflussi, potenziamento di impianti di sollevamento meccanico delle acque nelle zone dell'Ara quileiese, del Sangiorgino e del Latisanese. Inoltre sono previsti ulteriori interventi per la prevenzione e la sicurezza nell'impiantisti-

ca consorziale, trasformazione da scorrimento a pioggia degli impianti irrigui esistenti in zona superiore asciutta, completamento della pluvirrigazione nel bacino del Fossalon di Grado. “Il Consorzio di bonifica della Bassa Friulana - spiega il direttore Renato Duca - è preposto prevalentemente alla difesa idraulica e alla regimazione, raccolta ed esaurimento delle acque del comprensorio. La rete impiantistica è costituita da 1.500 km di canali di scolo, 225 km di arginature a mare-laguna-fiume, 30 idrovore e impianti di espulsione delle acque a difesa di 35 comuni della Bassa Friulana”. La nuova deputazione amministrativa, rinnovata al 60% dei membri, è composta, oltretutto dal presidente e dai vicepresidenti, da Albino Benvegnù, Pierino Ferruccio Bini, Gianfranco Mizzau, Ivano Odorico, Bruno Siciliotto, Flavio Stel, Franco Vendrame, Gino Zampar.

Artigianato

Soddisfazione di Faleschini: "Il comparto, nonostante tutto, va"

Imprese artigiane: in provincia superate le 15.000 unità

Nel corso del secondo trimestre del 2003 lo stock di imprese artigiane attive in provincia di Udine ha nuovamente superato quota 15.000, dopo essersi attestato a 14.935 unità il 31 marzo scorso. Lo annuncia, con soddisfazione, il presidente di Confartigianato di Udine Carlo Faleschini che spiega che la fotografia scattata il 30 giugno scorso ha infatti immortalato 15.083 aziende artigiane pienamente operanti, a cui si affiancavano ulteriori 20 posizioni inattive, per un totale di 15.103 registrate.

Il corrispondente tasso di espansione trimestrale si è perciò attestato all'1% e quello annuo tendenziale all'1,4%, evidenziando uno scostamento positivo rispetto alla dinamica subita dalla componente non artigiana del Registro provinciale delle imprese, dove la variazione trimestrale non è andata oltre lo 0,3% e



Carlo Faleschini

quella annuale, rispetto alla metà del 2002, è stata addirittura negativa (-0,7%). Ogni anno, in corrispondenza del primo tri-

mestre, si è sempre assistito a una flessione, e in effetti è fisiologico che le cessazioni si concentrino in questo periodo.

La dinamica congiunturale: settori in crescita e in calo nel 2° trimestre del 2003

Concentrando l'attenzione sul periodo aprile-giugno 2003, si può notare come la corrispondente espansione numerica di imprese artigiane attive in provincia di Udine (+1%) si collochi appena al di sopra del dato regionale (+0,9%). Trieste evidenzia lo stesso valore di Udine e Pordenone si allinea sul dato friulgiuliano, mentre l'Isontino è di poco inferiore (+0,8%).

Il saggio di espansione congiunturale dell'artigianato udinese è la risultante della differenza tra un tasso di natalità pari al 2,2% e uno di mortalità pari all'1,2%, entrambi leggermente più contenuti del livello medio regionale (rispettivamente pari al 2,3% e all'1,4%). La misura piuttosto ridotta di questa dinamica

congiunturale si comprende più efficacemente qualora si paragoni l'indice di movimentazione complessivo per la provincia di Udine (3,4%) con quello nettamente più elevato della vicina provincia di Treviso (4,4%), che pure ha registrato, nel trimestre in questione, lo stesso tasso di espansione (+1%).

Restando nella provincia della Sinistra Tagliamento, la variazione congiunturale letta nell'ottica delle diverse forme giuridiche attraverso cui può essere esercitata l'impresa artigiana, si può osservare una crescita delle ditte individuali perfettamente in linea con la variazione complessiva (+1%), un'espansione molto più contenuta delle società di persone (+0,4%), la prosecuzione della diffusione accelerata delle società di capitali (+8,2% fino a raggiungere le 238 unità) e una variazione consistente delle altre forme (+3,1%).

La ditta individuale resta d'altro canto la struttura di gran lunga predominante (74,4%), seguita dalle forme societarie personali (23,6%) e di capitale (1,6%), mentre le restanti configurazioni incidono solo per lo 0,4%.

All'interno del dato che segnala l'accrescimento congiunturale di posizioni attive nell'Albo artigiano udinese, si collocano delle variazioni settoriali alquanto differenziate.

Alcune di queste confermano il trend di più lungo periodo, altre, e in particolare alcune a sorpresa, mostrano un segnale congiunturale nettamente opposto a quello tendenziale.

È il caso, per esempio, delle riparazioni di beni personali, delle lavorazioni del cuoio, degli autotrasporti. Non si ritiene peraltro che ciò possa indicare una vera e propria inversione di tendenza.

Faleschini: "Così si riapre all'artigianato il mercato pubblico"

Meno Consip, più appalti per gli artigiani

Solo considerando il comparto artigiano della provincia di Udine, almeno un paio di migliaia di aziende (gli installatori di impianti elettrici sono circa 700, quelli termoidraulici oltre 650, le imprese che si occupano di pulizie o servizi connessi circa 150) hanno rischiato di essere escluse dalle gare di appalto della pubblica amministrazione. E questo grazie all'istituzione di Consip Spa, la centrale per gli acquisti della pubblica amministrazione in-

trodotta dalla legge finanziaria 2003. Ma, grazie all'intervento di Confartigianato, la norma è stata sostanzialmente modificata, dando di nuovo agli artigiani e alle piccole imprese la possibilità di partecipare alle gare d'appalto. Lo annuncia con soddisfazione il presidente di Confartigianato di Udine, Carlo Faleschini.

Anche se Consip è nata per razionalizzare e contenere la spesa pubblica - obiettivo sicuramente condivisibile -, il sistema

di approvvigionamento di beni e servizi tagliava da questo mercato, o lo relegava al ruolo di subfornitori, l'artigianato e le piccole imprese. Grazie a Confartigianato, però, il 12 agosto è entrato in vigore il provvedimento di conversione del decreto legge 143 del 2003 il cui principale effetto consiste proprio nel ridimensionamento dell'operatività di questa centrale d'acquisto, nei cui confronti anche la Corte dei Conti aveva sollevato rilievi critici. D'ora in poi,

le convenzioni Consip riguarderanno esclusivamente i beni e servizi caratterizzati dall'alta qualità dei servizi stessi e dalla bassa intensità di lavoro. Inoltre, l'obbligo ad acquistare attraverso queste convenzioni riguarderà soltanto le amministrazioni centrali dello Stato, mentre le altre, Enti locali compresi, potranno stipulare qualsiasi contratto per beni e servizi simili purché il livello dei costi e delle prestazioni non superi i parametri stabiliti dalle convenzio-

ni stesse, o addirittura sfiorare quegli stessi parametri se le forniture hanno caratteristiche significativamente diverse da quelle "convenzionate". Si riaprono così anche in Fvg nuovi spazi per le piccole imprese, in particolare in alcuni settori inerenti alla fornitura di servizi di manutenzione, di pulizia - le cosiddette "building facilities" -, che possono essere oggetto di contratti "Global service". Confartigianato, nonostante il successo ottenuto, evidenzia però le op-

portunità di evoluzione che il sistema Consip offre al comparto della piccola impresa. Una domanda pubblica più razionale stimola un'offerta corrispondente e quindi innalza la qualità dei fornitori, ma soprattutto guida le imprese di minori dimensioni verso l'aggregazione e l'integrazione della propria capacità produttiva, attraverso accordi di Global service. Un consorzio di Global service è stato istituito anche da Confartigianato di Udine.

Organizzati dalla Cna della provincia di Udine

Corsi di formazione per l'artigianato artistico

Per la fine di settembre, l'offerta formativa della Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola Media Impresa (Cna) provinciale di Udine si arricchisce di nuove proposte per quanti sono innamorati delle tecniche di artigianato artistico: un corso di fotografia per acquisire padronanza del mezzo fotografico e saper leggere un'immagine, un corso di incisione calcografica per

imparare le tecniche dell'acquaforte e dell'acquatinta e due corsi per acquisire la tecnica del mosaico (l'antico mosaico bizantino e il mosaico creativo per l'arredo). I corsi sono stati concepiti come percorsi di arte e di cultura, alla riscoperta di quelle tecniche che hanno dato luogo ai mestieri antichi e sempre attuali dell'artigianato artistico, a dispetto (perché no?) delle difficoltà di identificazione e classi-

ficazione da sempre mostrate dalle leggi di settore.

I corsi sono stati progettati per rispondere alle richieste di quanti (adulti) amano cimentarsi nel tempo libero con tecniche creative all'insegna della continuità con le tradizioni del passato, ma anche per rispondere alle esigenze di orientamento professionale dei giovani. I corsi hanno infatti una valenza orientativa per i giovani

che vivono la difficoltà di scegliere il proprio percorso di formazione professionale. Tenuti da artigiani e strutturati per essere soprattutto pratici, consentono di saperne di più su alcuni "mestieri" dell'artigianato artistico prima di fare le scelte formative finalizzate all'acquisizione di una qualifica professionale. Per informazioni rivolgersi all'Ecipa della Cna di Udine (0432-616911).

