

UdineEconomica

Mensile di attualità economica politica e culturale edito dalla Camera di Commercio di Udine - Dicembre 2001 - N. 11

Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

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

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

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



L'accordo su Autovie buon viatico per il futuro

Ma la fame di infrastrutture resta forte

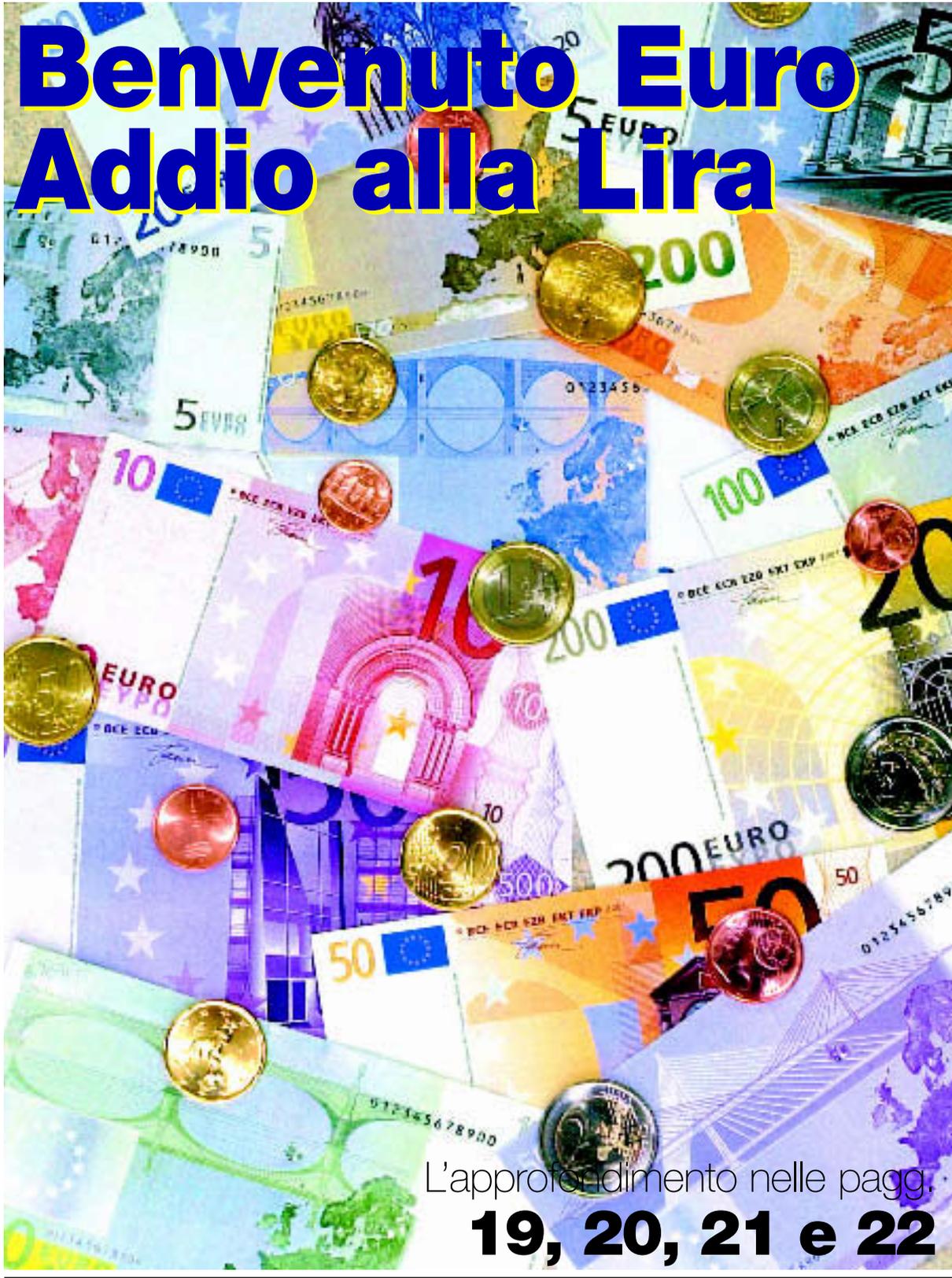
di Ulisse

Fine anno è tempo di bilanci, di propositi e di sogni. Chi non sogna, per esempio, la mordacchia ai vaniloqui e una politica riportata ai compiti dai quali ogni tanto deraglia: risolvere i problemi del presente e progettare il futuro? Qualche segnale di novità, la politica l'ha mandato. Con il sereno tornato su Autovie riaffiora la speranza che i nostri amministratori riescano nella quadratura dei conti sanitari, riannodino i fili delle riforme che tagliano trasversalmente larghi strati di interessi e di popolazione e ricercano idee e risorse per una politica economica coerente con le attese e con le necessità. L'armistizio autostradale libererà, tra l'altro, le notevoli disponibilità tenute sotto chiave nei forzieri della concessionaria, che pur le aveva segnalate nel suo piano industriale. Con la fame di infrastrutture, nuove o da migliorare, ben venga dunque la possibilità di investirle.

Tra un consuntivo e un preventivo c'è la stessa divaricazione esistente tra lo scettico rassegnato a non cambiare e il sognatore impegnato a progettare. A questo bivio si trova anche la Regione, chiamata a governare una mutazione straordinaria, forse epocale, i cui ritmi e le cui regole vengono dettati dall'esterno. In particolare, dalle novità annunciate in questa parte d'Europa. La nostra regione, su cui si concentreranno le maggiori conseguenze del prossimo allargamento dell'Ue, sarà all'epicentro di un formidabile bradisismo geopolitico e delle tensioni che ne deriveranno. Il suo stesso essere, la sua stessa identità risulteranno profondamente modificati. L'esito del cambiamento dipenderà in buona parte da come ci si attrezzerà per cogliere le opportunità di questa rivoluzione. Ulteriori chance, o nuovi problemi, deriveranno dall'integrazione economica, dalla marea della globalizzazione, dalla formazione di nuovi equilibri competitivi. Sono infatti destinati a cambiare, nei conte-

(segue a pagina 2)

Benvenuto Euro Addio alla Lira



L'approfondimento nelle pagg. **19, 20, 21 e 22**

Tutti i segreti della nuova moneta

Il 1° gennaio, com'è ormai risaputo, arriva l'Euro. Per familiarizzare con la nuova moneta la Camera di commercio ha organizzato innumerevoli incontri, stage, convegni. Anche le associazioni di categoria sono sforzate di informare correttamente i propri soci. Udine Economica ha dedicato molto spazio all'e-

vento. Sullo scorso numero due pagine, su questo uno speciale di quattro pagine, voluto dalla Giunta camerale. Per familiarizzare con la nuova moneta, le banche hanno cominciato a consegnare contante (banconote e monete) dal 15 dicembre.

È opportuno che - ricordano gli istituti di credito - soprattutto

commercianti e artigiani si dotino di contante quanto prima sia per familiarizzare sia per essere pronti a dare i resti con i primi giorni dell'anno. Un altro avvertimento: prestate la massima attenzione agli assegni circolanti nel 2002 con la data del 2001: sono cartastraccia. Ma non è tutto. Il 2002, oltre all'Euro, con tutte le

complessità che si porta soprattutto in termini amministrativi, sarà anche l'anno della firma digitale. E per quanto sia prevista una proroga, sollecitata anche dalla Camera di commercio, occorrerà che sia utilizzata (si veda il servizio a pagina 28) dalla società di capitale, così come prescrive la legge.

Presentata a Torino la Guida dei Vini Doc

Al Salone del vino del capoluogo piemontese

È stata presentata anche al Salone del vino di Torino la Guida ai Vini Doc del Friuli-Venezia Giulia, durante la giornata dedicata alla nostra regione. Oltre mille le copie distribuite nell'occasione che è stata una vera e propria vetrina nazionale per la produzione locale. Erano presenti, con un proprio stand, 37 produttori, ma erano oltre 800 quelli rappresentati. Nell'area occupata dalla rappresentanza delle istituzioni (8 Consorzi di tutela, 4 Camere di commercio e l'Ersa), era stata allestita una mostra dedicata alla storia del Tocai.

La giornata del Friuli-Venezia Giulia è stata vissuta con particolare intensità dal pubblico del Salone torinese: insieme con un centinaio di bottiglie di Tocai, provenienti da quasi tutte le zone Doc della regione, sono stati proposti in degustazione i prodotti friulani, dal prosciutto di San Daniele alla trota affumicata, dal prosciutto in crosta al frico fino al formaggio Montasio.

Distribuita in Friuli-Venezia Giulia con i quotidiani locali, la Guida realizzata dalle Camere di commercio della regione sta registrando un successo che va al di là delle previsioni. Alla presentazione della guida - così come al convegno dal titolo "La riscossa del Tocai" - è intervenuto Carlo Cambi, giornalista di Repubblica esperto di enogastronomia, che ha espresso sincero apprezzamento per l'iniziativa che - ha sottolineato - offre un interessante "spaccato" del territorio enologico regionale.

Attualità:
Torna a Udine il mercatino di Natale
Pag. 5

Attualità:
La sedia si interroga sulle strategie del futuro
Pag. 24

Indagine dell'Uapi su 100 associate **25**
Agricoltura: meno aziende più fatturato **27**
Arriva la firma digitale **28**

Attualità

(segue da pagina 1)

nuti, gli stessi concetti di autonomia, di specialità, di ruolo. I loro canoni, e financo gli stereotipi che nel passato hanno intasato questi argomenti, dovranno per forza di cose rinnovarsi. Anche sotto l'impulso di fattori contingenti, come l'aggiornamento della legge sulle aree di confine che potrebbe diventare la pietra angolare di una progettualità indispensabile sullo scenario internazionale. Nelle brume della quotidianità politica si intravede lo sforzo di cercare risposte a questi e ai problemi che verranno. Se in passato si diceva che erano sterili le polemiche di campanile tra le anime della regione - la friulana e la giuliana - e che da ambedue le parti si dovevano valorizzare le rispettive complementarità, oggi si mette l'accento sulle sinergie possibili nel patto di collaborazione con il Veneto. Sinergie infrastrutturali come nel caso del passante di Mestre e, più in generale, per un progetto complessivo di comunicazioni, indotto dalla reciprocità dei bisogni e dai poteri acquisiti in quest'ambito dai nostri vicini (la regionalizzazione dell'Anas ne è la prova); e sinergie economiche, in grado di stabilire vasi comunicanti tra due sistemi speculari per dimensione; infine, sinergie istituzionali, per accorciare il divario tra le rispettive capacità di interlocuzione con Roma.

La domanda di una più serrata collaborazione è cresciuta in questi ultimi tempi con progressione geometrica. E si sta radicando nella cultura, oltre che nelle contingenze politiche che l'hanno promossa. Ancorché necessaria, non è però sufficiente a ripianare gli squilibri di un simile rapporto. Il Veneto giganteggia, e non soltanto in economia; e le tentazioni egemoniche sono dietro l'angolo della storia. Per questo è opportuno bilanciare il confronto allargandolo al Trentino-Alto Adige, una realtà diversa dal punto di vista istituzionale ma simile sotto il profilo economico. Le sue aspirazioni e le sue potenzialità si incastrano perfettamente con le nostre. Le relazioni privilegiate intrattenute dai trentini con l'Austria e con la Baviera (a far data dal cosiddetto Accordinò) possono tornare tanto utili a noi quanto a loro le nostre, con l'area danubiano-balcanica. La somiglianza del modello economico, le analogie della struttura produttiva, l'essere entrambe regioni di confine sono ulteriori stimoli a istituzionalizzare questa cooperazione. Non solo quella regione ha costruito ponti sui confini, ma ha percorso i tempi delle euroregioni. I parlamentari di Innsbruck e di Trento (quest'ultimo pari alla somma dei due consigli provinciali) si riuniscono in seduta comune in date ricorrenti e alternativamente nei vari capoluoghi. Con Monaco hanno intessuto una fitta ragnatela di intese. È un esempio di quanto potremmo fare noi con i nostri vicini e una straordinaria opportunità per quando non saremo più il confine orientale dell'Ue.

Presentati alla Cciaa i dati dell'Osservatorio economico

Si chiama senilizzazione il nuovo pericolo per il Friuli

Un robusto tessuto produttivo nel settore manifatturiero (viene da qui il 39,7% dell'export regionale), forte e consolidata vocazione all'esportazione, solida presenza del turismo, incremento degli investimenti esteri diretti e un mercato del lavoro che dipende più dalla dinamica del settore privatistico-imprenditoriale che da quello "pubblico". Sono i punti di forza del sistema economico della provincia di Udine, messi in evidenza dall'indagine annuale condotta dall'Osservatorio economico locale che la Camera di commercio di Udine ha attivato da un anno a questa parte in collaborazione con l'Istituto Tagliacarne di Roma. L'analisi approfondita dei dati è stata illustrata da Giuseppe Capuano, ricercatore del Tagliacarne,

durante il convegno curato dall'Ente camerale udinese e dal Cref per studiare l'evoluzione del Friuli, alle prese con la delicata fase di transizione da un vecchio a un nuovo modello di sviluppo economico. "Raccogliere, analizzare e commentare i dati dell'economia locale - ha affermato Capuano, intervenuto dopo i saluti del presidente del Cref Lino Comand - è fondamentale per capire come "traghetare" l'economia durante questa fase". A fronte di una serie di elementi positivi, rafforzati anche dalla percezione, espressa dagli stessi imprenditori, di un futuro per il quale le aspettative rimangono ancora improntate all'ottimismo, ci sono però, secondo Capuano, alcuni punti critici che non devono essere sottovalutati perché potrebbero rivelarsi un ef-



Strassoldo, Comand, Bertossi, Venier Romano e Capuano

fettivo pericolo, a cominciare dall'indice di vecchiaia della popolazione. Fatta base 100, infatti, l'indice udinese raggiunge quota 175. A questo si affianca l'indice di ricambio, un indicatore che mette a confronto il numero di persone che andrà in pensione entro tre anni con gli ingressi nel mondo

del lavoro. Anche in questo caso il saldo è negativo. Gli ingressi non riequilibrano assolutamente le uscite. C'è poi un altro fattore da tenere in considerazione: il "consumo" del territorio, dovuto a eccessive concentrazioni industriali, forte incidenza degli incidenti sul lavoro, elevato impatto ambientale

di determinati siti produttivi. Il dinamismo e la crescita del Prodotto interno lordo rimangono buoni e il problema da affrontare, attualmente, non è tanto uno sviluppo ulteriore, quanto una riqualificazione della crescita. Evidenziato ancora una volta il problema delle infrastrutture.

Sono infrastrutture, sburocratizzazione, riassetto della macchina regionale e corridoio 5

Bertossi: ecco le 4 emergenze

Una chiave di lettura decisamente inusuale della realtà economica della provincia di Udine è stata offerta dal professor Marzio Strassoldo, direttore scientifico del Cref, che - nel suo intervento al convegno "Il Friuli fra vecchio e nuovo modello di sviluppo economico" - ha posto l'accento sulla questione demografica e soprattutto sul processo di "senilizzazione" in atto. "Dal 1976 - ha detto Strassoldo -, in Regione c'è stata una caduta verticale della fecondità e la popolazione attiva è soggetta a un processo di invecchiamento rapidissimo. Questo è un aspetto che condizionerà pesantemente e a lungo tutta l'economia".

"È indispensabile quindi - ha proseguito Strassoldo - dare assoluta priorità alla politica demografica della famiglia. Senza una popolazione giovane, che spinga all'innovazione, al dinamismo, anche l'economia rischia di chiudersi in se stessa".

Affiancare alle produzioni "mature" attività innovative e avanzate che sappiano imporsi sul mercato è una scelta obbligata per l'economia locale, l'unica che può evitare una nuova marginalizzazione del territorio. Più attenzione alla gestione delle risorse umane, valorizzazione del potenziale innovativo dell'Università, forte impegno sul versante della formazione e della ricerca scientifica, infine, sono gli altri punti sui quali vanno con-

centrati gli sforzi degli amministratori e degli imprenditori.

Concetti espressi anche dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, che nella relazione introduttiva al convegno, dopo aver delineato i passaggi salienti dell'economia nell'ultimo decennio, ha messo in luce la necessità di intervenire su tre punti principali: decentramento, sburocratizzazione e riassetto della macchina re-



gionale. "Gli amministratori si troveranno a dover fare scelte dolorose - ha detto Bertossi - perché non sarà più possibile continuare a utilizzare quasi tutto il bilancio regionale per la Sanità e per far funzionare la struttura. La Regione del futuro dovrà mantenere le funzioni programmatiche, di indirizzo e di controllo, ma dovrà delegare tutte le altre ai Comuni, alle Province e anche alle Camere di commercio".

"Un'attenzione particolare

poi - ha aggiunto - dovrà essere destinata al Corridoio 5, cioè all'asse Kiev-Barcellona. Se non dovesse passare dal Friuli-Venezia Giulia, rimarremmo tagliati fuori, non solo noi, ma tutto il Paese. Per questo mi meraviglio che il Governo non ne abbia ancora fatto una questione strategica".

Numerosissimi gli interventi che hanno caratterizzato il dibattito seguito agli interventi dei relatori, a par-

do, perché sono lungimiranti e molto pragmatici".

Ha chiesto servizi reali alle imprese Carlo Faleschini, presidente dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese, e ha "tirato le orecchie" alla Regione, "troppo frettolosa nello smantellare le strutture senza prima capire come sostituirle e in che modo". Ha rivendicato inoltre il notevole peso dell'artigianato, "sempre sottovalutato, nonostante rappresenti una quota di non poco conto nel tessuto imprenditoriale - ha rimarcato - e lo dimostra il fatto che, perfino nel recente censimento condotto dall'Istat, le imprese artigiane sono state inserite nel comparto industriale".

Il presidente regionale dell'Unione Commercio e Turismo, Claudio Ferri, ha rimarcato il forte contributo che il settore del commercio sarà sempre più in grado di offrire sul versante dei servizi, e ha ribadito il ruolo fondamentale del turismo per l'economia regionale. Convivere con i cambiamenti in atto, assimilandoli, è la parola d'ordine che proviene dal mondo industriale, impegnato da tempo sulla formazione, "nei confronti della quale - ha detto il direttore di Assindustria, Ezio Lugnani - c'è ancora scarsa attenzione". Si è soffermato sulla necessità di "fare sistema" il professor Flavio Presacco, e di creare una specie di network fra la miriade di imprese familiari di cui è ricco il tessuto imprenditoriale locale. Anche Michele Casaroli,

della Cisl, ha espresso preoccupazione per il sistema delle imprese così com'è attualmente, "sottodimensionato rispetto al mercato - ha detto Casaroli - e quindi non competitivo".

Ha concluso il convegno l'assessore regionale Giorgio Venier Romano, riassumendo gli interventi messi in atto dall'Amministrazione per quanto concerne la politica del lavoro e la politica industriale.

UdineEconomica

mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Enrico Bertossi

Direttore responsabile:

Mauro Nalato

Vicedirettore:

Bruno Peloi

Editore:

Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Progetto grafico:

Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:

Centro Full Service - UD

Stampa:

Tipografia Vita

Fotoservizi:

Foto Agency Anteprema

Archivio:

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

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

Attualità

Con il sostegno della Camera di commercio

Bando di concorso internazionale per rilanciare il look di Lignano

Lignano va rilanciata. È il "polmone" turistico più importante della provincia di Udine che attrae ogni anno centinaia di migliaia di ospiti, distribuiti fra Pineta, Riviera e Salsomaggiore. "Firmato" da prestigiosi nomi dell'architettura (D'Olivo, Valle e Piccinato) che hanno progettato le aree di Pineta e Riviera, necessita però di un restyling che renda più omogenea l'intera località, valorizzandone le peculiarità.

Il comune di Lignano, di concerto con la Camera di commercio, ha deciso di partire dal Lungomare Trieste e dall'adiacente arenile, per avviare il programma di rilancio e lo ha fatto con un bando di concorso internazionale, finanziato al 50% dalle due realtà, un bando che si propone di coinvolgere le migliori "menti" dell'architettura italiana ed europea. "Non è questa l'unica iniziativa

va a favore di Lignano alla quale la Camera di commercio di Udine partecipa - ha detto il presidente Enrico Bertossi durante la conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa, citando sia il sostegno fornito a Eurochampion, l'evento sportivo diventato ormai un appuntamento d'obbligo per gli appassionati di calcio sia una serie di manifestazioni legate alla promozione della ristorazione e dell'enogastronomia -, ma è certo una delle più importanti, in grado di ridare sprint alla località. Abbiamo puntato sul lungomare, perché è uno dei posti più frequentati durante la stagione estiva, meta prediletta per lo "struscio" serale, le chiacchiere, la pausa spiaggia e le passeggiate mattutine. A questo primo progetto sarà poi più semplice affiancare interventi ulteriori".

Concetto condiviso e ripreso anche dal sindaco

di Lignano Virgilio Sandri (accompagnato dal vicesindaco Massimo Brini e dall'assessore all'urbanistica Michele Moro), che ha messo in luce l'importanza, per il centro balneare, di una riqualificazione urbanistica di qualità. Ci ha pensato poi l'architetto Adalberto Burelli a ripercorrere la storia dello sviluppo urbanistico della cittadina, mettendo in rilievo i diversi contributi forniti dagli interventi dei diversi progettisti che si sono susseguiti nel tempo. Un plauso incondizionato all'iniziativa è arrivato anche dai rappresentanti degli Ordini professionali, Simonetta Daffarra per gli architetti e il presidente Carpenedo per gli ingegneri. "Sono rari, purtroppo, i bandi di concorso di grande respiro come questo - ha affermato l'architetto Daffarra - e quindi l'Ordine degli architetti non può che complimentarsi con la Ca-



Sandri, Bertossi, Carpenedo, Ferri e Della Maria

mera di commercio e con il Comune di Lignano che hanno utilizzato questo strumento".

Già pubblicato sulla Gazzetta ufficiale italiana, su quella europea, e diffuso capillarmente grazie al lavoro degli Ordini professionali degli architetti e degli ingegneri, il bando è rimasto aperto, per l'iscrizione, fino al 3 dicembre, mentre gli elaborati dovranno pervenire entro la fine del

mese di marzo del 2002. Sono oltre 50 le iscrizioni già pervenute, parecchie delle quali dall'estero. Piuttosto elevati i premi, che prevedono: per il primo classificato 40 mila euro, 25 mila per il secondo e 15 mila per il terzo, oltre a 5 premi da 5 mila euro per altrettanti progetti segnalati.

Soddisfazione per l'iniziativa è stata espressa anche dal presidente re-

gionale del Commercio e Turismo Claudio Ferri e dal presidente degli albergatori Bruno Della Maria, i quali hanno ricordato che è fondamentale, per l'economia del Friuli-Venezia Giulia, dare impulso al turismo, "perché - ha sottolineato Ferri - si tratta di un settore che più di altri è in grado di portare benefici anche a molti altri comparti, dall'artigianato al commercio all'agricoltura".

Convegno della Cciao di Udine al Salone dell'imprenditorialità giovanile

Distretto di San Daniele, esempio di marketing

Ben 40 aziende "at-tratte" in un triennio, per un totale complessivo di oltre 2 mila 300 posti di lavoro. È il risultato del piano di marketing territoriale messo in atto dalla Itp, l'agenzia specializzata attiva in Piemonte dal 1998. Illustrata da Luca Romano, durante il convegno "Marketing territoriale, chiave del

mercato" organizzato dalla Camera di commercio di Udine all'interno di Sigla, il Salone dell'imprenditorialità giovanile che si è concluso recentemente a Fiera Udine, l'esperienza piemontese rappresenta il top di quanto è stato fatto in Italia finora. Ma anche in Friuli-Venezia Giulia ci sono degli esempi interessanti da questo punto di

vista, a cominciare dal programma avviato dal distretto industriale dell'alimentare di San Daniele, spiegato nei dettagli dal sindaco Paolo Menis. "Siamo appena partiti - ha detto Menis -, ma le basi sono buone, soprattutto perché siamo riusciti a coinvolgere tutti i Comuni limitrofi dove si realizzano prodotti alimentari, con-

vincendoli dell'importanza di 'vendere' tutto il territorio nel suo insieme".

Premessa indispensabile perché un progetto di marketing territoriale sia efficace è proprio il coinvolgimento di tutti gli attori, privati e istituzionali, su un obiettivo comune. Lo ha messo in chiaro il docente universitario Roberto Grandinetti, che ha

indicato in tre punti chiave gli elementi indispensabili per il successo: la necessità di un disegno strategico chiaro, la capacità di organizzare gli interessi di un territorio e la creazione di una struttura con le competenze adeguate.

Organizzato per offrire ai giovani frequentatori di Sigla un momento di con-

fronto e di dibattito, il convegno, i cui lavori sono stati aperti dall'assessore regionale Sergio Dressi e dal presidente della Cciao Bertossi, ha visto anche la partecipazione di Federico Zardi, del Consorzio Aaster di Milano, che ha approfondito il tema dei patti territoriali, come strumento di concertazione e di sviluppo per il territorio.

Le aziende informano Le aziende informano

Pioggia di premi sui Colli orientali

I Colli Orientali del Friuli, anche per il 2002, si confermano zona "top" del Friuli Venezia Giulia secondo le principali "guide" che sono uscite o stanno uscendo in questi giorni sul mercato. In questo caso - dichiara Ivana Adami, presidente del Consorzio - non possiamo che esprimere grande soddisfazione per il risultato "di squadra" dei Colli Orientali, testimonianza di un impegno continuo nella ricerca della qualità, in vigna come in cantina: le cinque guide più vendute in Italia, e

l'unica guida dei vini Doc del Friuli Venezia Giulia, quella delle Camere di commercio, ci assegnano un primato straordinario". È il direttore del Consorzio, Marco Malison, a commentare i numeri: "ciascuna guida con un suo metodo (bicchieri, stel-le, grappoli o punteggi) ha un suo gruppo di vini considerati "i primi della classe", quelli riportati nella tabella in calce. Sommando i 27 "tre bicchieri" del Gambero, i 34 "cinque grappoli" della guida dell'Associazione Italiana Sommeliers, i 15 "migliori vini dell'anno" della guida dell'Espresso, gli undici di Veronelli, i 38 segnalati di Luca Maroni ed infine i 9 "tre stel-

le" della guida delle Camere di Commercio, sono in totale 134 vini. Ebbene - continua Malison - di questi, ben 58 (ovvero circa 43 %) sono vini dei Colli Orientali. Non può essere un caso che questa D.O.C. in tutte le sei guide sia sempre in testa alla classifica.

Le coop contro la nuova legislazione cooperativa

Il convegno promosso venerdì 9 novembre 2001 a Villa Manin di Passariano (Udine) dalla Associazione Regionale Cooperative Servizi e Turismo di Legacoop Friuli Venezia Giulia è stato un ulterio-

re occasione di dibattito e di valutazioni di importanti argomenti quali quelli che riguardano la nuova legislazione cooperativa. Com'è noto, mentre da una parte l'approvazione della precedente legislatura della legge 142 sul socio-lavoratore delle società cooperative è stata accolta con soddisfazione, la recente approvazione parlamentare della legge delega sulla riforma del diritto societario ha provocato molti malumori e preoccupazioni. Per questi motivi l'adesione alla manifestazione regionale è stata molto numerosa e partecipata da parte delle imprese cooperative di Legacoop che hanno seguito con molta attenzione le relazioni degli

esperti. Renzo Marinig, vicepresidente regionale di Legacoop ha messo in evidenza gli aspetti negativi di questa legge sostenuta ed approvata dall'attuale maggioranza di centro-destra che ha voluto penalizzare il ruolo dell'impresa gestita in società cooperativa.

La Vogrig certificata Uni En Iso 9001/2000

Un nuovo salto di qualità per un'azienda leader nell'agroalimentare friulano. La Vogrig è, infatti, la prima azienda del settore alimentare della regione ad acquisire la certificazione Uni En Iso 9001/2000 dal presti-

gioso Ente certificatore Dnv. La Vogrig si afferma sempre più sul mercato con un Sistema Qualità certificato. Non solo il sistema produttivo, già certificato nel 1998: oggi Vogrig è certificata anche per tutte le fasi che influenzano il risultato finale e cioè il marketing, la ricerca e lo sviluppo, la finanza, le risorse umane. "È un risultato ottenuto con una grande perseveranza", racconta Lucio Vogrig, che assieme al fratello Natalino guida l'azienda di Cividale del Friuli. prodotti Vogrig sono presenti nei maggiori gruppi della grande distribuzione in Italia, ma sono stati mantenuti anche i dettaglianti e gli specializzati di settore, con linee di prodotti specifici.

Attualità

Resterà aperto dal 12 al 24 di dicembre

Anche quest'anno in piazza Venerio torna il mercatino di Natale



Alle 17 in punto del 12 dicembre, come da programma, piazza Venerio è stata illuminata da una pioggia di gocce colorate, che in un attimo l'hanno trasformata in uno scrigno di luce calda e suggestiva. Il via al tradizionale e atteso Mercatino è stato dato dal sindaco di Udine Sergio Cecotti e dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, affiancati da Dieter Jandl, l'assessore al turismo di Klagenfurt, il Comune che ha donato l'albero di Natale.

Natale però, non significa solo acquisti, significa anche musiche e canti religiosi, luci soffuse e calde,

angoli di città e di paesi resi più accoglienti da graziosi addobbi dorati. E proprio per favorire gli incontri, gli scambi di auguri, per offrire un momento di serenità a tutti, Piazza Venerio è stata trasformata nel "cuore" della città, un gradevole contenitore per una serie di appuntamenti musicali che quotidianamente richiameranno i passanti, anche quelli più frettolosi per offrire loro qualche istante di dolcezza. La piazza trasformata in Mercatino, in punto d'incontro e di sosta, un riferimento per i bambini che hanno trovato una speciale cassetta rossa, messa a disposizione dalle Poste,

dove spedire le richieste per Babbo Natale, è già diventata tradizione a Udine, grazie anche alla collaborazione che la Camera di commercio e il Comune di Udine hanno avviato da qualche anno.

"Il Comune - ha detto il sindaco Sergio Cecotti - grazie alla disponibilità dell'Ente camerale ha potuto superare le difficoltà burocratiche che ci impedivano di impegnarci direttamente e il risultato ha premiato gli sforzi.

L'edizione di quest'anno, infatti, è ancora più ricca di proposte e di manifestazioni".

Rinnovata anche la collaborazione con la Carin-

zia, presente all'inaugurazione con il vice sindaco di Klagenfurt Mario Canori, l'assessore al turismo Dieter Jandl e l'assessore alla Cultura Walter Gassner.

"Questa piazza vuole rappresentare un piccolo regalo ai cittadini - ha aggiunto il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi - che va ad aggiungersi all'illuminazione del centro di Udine. Un regalo dedicato anche agli imprenditori, ai commercianti e agli esercenti i quali si trovano ad affrontare un periodo non molto brillante".

Nutritissimo il calendario delle proposte musicali che hanno caratterizzato le giornate di dicembre in Piazza Venerio a partire dal coro di Ponfeld (Klagenfurt) e dal Gruppo dei Giovani agricoltori della



Carinzia che hanno danzato con le fiaccole. La Corale Varianese, la "Scola Dilecta" di Tavagnacco, il Coro "Amans de Vilote" di Ajello, il Trio di Zapogne, la Corale di Bueris, il Coro Cjastelir di Mereto di Tomba, la Corale Santa Cecilia di Pradamano, la Corale "Legris Cantors" di Percoto, il Coro "Sot la Piarogole" di Percoto, il Gruppo corale di Mels di Collore-

do, il Coro Alpini di Lauzacco, il Coro "Gotis di Notis" di Cassacco, il Gruppo corale "La vos dal cur" di Udine, la Corale San Vincenzo di Porpetto e il Coro di Povoletto, si sono susseguiti, sfidando il freddo, con le loro delicate canzoni fino alla vigilia di Natale, giornata durante la quale è "partita" anche la posta indirizzata a Babbo Natale.



Il presidente Bertossi e il sindaco Cecotti all'inaugurazione

Apprezzata l'enogastronomia friulana al traino della squadra di basket

Tocai, San Daniele e Snaidero in trasferta



La Camera di commercio di Udine ha fatto canestro: al seguito della Snaidero Basket ha proposto in degustazione a Strasburgo i prodotti tipici friulani il 3 e 4 dicembre scorsi, riscuotendo vivo apprezzamento. Cogliendo l'occasione della

trasferta di Coppa Saporata, che vede la Snaidero sfidare diverse squadre sui campi di mezza Europa, l'Ente camerale ha voluto presentare l'agroalimentare friulano.

Lunedì 3 dicembre è stata presentata la nuova cucina "ES" nel prestigioso ne-

gozio "Serme", esclusiva Snaidero per la città sede del Parlamento europeo. La Camera di commercio ha offerto ai convenuti (operatori del settore del mobile, arredatori e giornalisti) un aperitivo a base di Tocai friulano dei Colli Orientali del Friuli, prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio. Edi Snaidero ha commentato: "Grazie alla Camera di commercio e allo sport friulano possiamo far conoscere anche i prodotti tipici della nostra terra." Nella mattinata di martedì 4 dicembre, nel salone cinquecentesco della locale Camera di commercio che dà direttamente sulla facciata della cattedrale, è stato organizzato un evento per presentare il Friuli e i suoi prodotti dell'enogastronomia.

Al saluto del vicepresidente della Camera di commercio Georges Waltz (titolare di una importante società di catering e con avi friulani), ha risposto Cesare Mansi, in qualità di membro della Giunta camerale friulana e presidente della Fipe regionale e della provincia di Udine, che ha presentato il Friuli economico, turistico ed enogastronomico. Fra i presenti la signora Sandra Snaidero, che in segno di amicizia ha ricevuto in omaggio dai padroni di casa una maglietta e un pallone della Sig, la locale squadra di pallacanestro che avrebbe incontrato la Snaidero in serata. Nel successivo rinfresco i partecipanti all'incontro, fra cui numerosi i connazionali emigrati, hanno assaggiato il pro-

sciutto di San Daniele, il formaggio Montasio (stagionato e mezzano), il vino Tocai friulano (dei Colli Orientali del Friuli), la gubana e gli struchi (forniti dal Consorzio marchio gubana), il vino Ramandolo, la grappa e il succo di mela.

"I prodotti friulani - ha affermato Cesare Mansi - hanno riscosso entusiastici consensi e la Camera di

commercio di Udine ha potuto godere di buona visibilità in entrambe le occasioni, riuscendo a instaurare legami con le istituzioni locali, per esempio con il locale ente camerale, che ha messo a disposizione a titolo gratuito la sala e un prezioso supporto logistico. La Snaidero, in serata, è stata la classica ciliegina sulla torta...".



PMI al microscopio

Compie cent'anni il locale di Liano e Ida Petrozzi, a Mels di Colloredo di Monte Albano

Là di Petròs, un secolo d'esperienza nella qualità

di Domenico Valentino



Liano e Ida Petrozzi

Una semplice scritta in gesso bianco sulla lavagnetta all'ingresso del locale: "Al è passat un secul / dal prin tajut bevut / e nus semee un meràcul / a dàus el benvignut. / Gjoldet cun no ch'o sin / rivaz a chest travuart, / contenz che fate o vin / par ben la nestre part. / Si cjàlin les lidris / par che la plante e cressi. / Si cene cui amis / che nus dan cur di jessi. Liano e Ida" (liberamente: È trascorso un secolo da quando abbiamo servito il

primo bicchiere di vino e ci sembra un miracolo darvi oggi il benvenuto. Festeggiate con noi che siamo giunti a questo traguardo, felici di aver fatto al meglio la nostra parte. Le piante per crescere affondano e intrecciano le loro radici. Mettiamoci dunque a tavola con gli amici venuti a onorarci con la loro presenza. Liano e Ida). Sono versi del poeta Meni Zannier, benvenuto cordiale per gli ospiti del ristorante Là di Petròs, a Mels (Colloredo

di Monte Albano), che il 13 dicembre ha compiuto cent'anni di vita.

Una storia intensa, oggi al punto più alto di qualità. Ma quando nel 1973 si sposano, Ida Tondolo e Liano Petrozzi devono affrontare il periodo più difficile del locale. Il lavoro langue e il terremoto del 6 maggio 1976 sembra dare la spallata definitiva a ogni sogno di risalita. La vecchia casa crolla. L'orcolat si porta via anche la signora Pia, mamma di Liano. "Ma non ci siamo

arresi - dice con orgoglio la signora Ida -: subito dopo il dramma, ci siamo rimboccati le maniche e, investendo 1.300.000 lire, abbiamo acquistato i breòns (il tavolame) con i quali quattro amici ci hanno costruito una baracca, inaugurata già il 6 giugno. Qui siamo rimasti per quattro anni e qui - continua la signora Ida - ho appreso i primi rudimenti di cucina. Periodo esaltante, perché ogni giorno vedevamo prender corpo la ricostruzione. Non c'erano egoismi, prevalevano la solidarietà, l'affetto e l'allegria. La vita riprendeva e noi organizzavamo feste come nei tempi passati. C'era una forte richiesta di ristorazione. Liano l'ha capito e con tanto coraggio e non poca incoscienza (debiti per 400 milioni) ha deciso di costruire il nuovo ristorante, dove siamo oggi. L'abbiamo inaugurato il 9 febbraio 1980".

La struttura, bella ed elegante, presuppone una ristorazione di livello. La signora Ida sa di non esserne all'altezza. E allora tira fuori il carattere friulano: frequenta

i corsi di cucina organizzati da Gianna Modotti e dalla signora Rosetta al Blanchini di Udine. Poi - quando Gigi Valle mette a disposizione il salone della cantina aziendale a Buttrio - partecipa ai simposi gastronomici tenuti da maestri come Vinicio Dovie, Giorgio Busdon, Gianni Cosetti, Germano Pontoni: vale a dire, il sapere culinario condito con l'umiltà. Ma non basta. La voglia d'imparare è così forte che si reca pure in Francia dove, più che dalla passeggera nouvelle cuisine, rimane affascinata dalla tecnica di preparazione dei cibi. "Là - dice - si adopera tutto, financo le interiora degli animali. È stato come riscoprire un mondo perduto, un ritornare all'antico, quando le nostre nonne facevano le stesse cose".

Oggi quegli antichi segreti sono presenti nei menù del ristorante Là di Petròs. "Quella italiana - conclude la signora Ida - è la migliore cucina in senso assoluto, perché ha le radici più profonde. Un esempio? Le ricette di Marti-

no da Como! Le consulto spesso e le rielaboro: sono una miniera".

La famiglia Petrozzi - papà, mamma e i figli gemelli Simone e Francesca, non ancora attratti dalla ristorazione, ma chissà mai... - propone la cucina del territorio, preparata coi frutti delle terre di collina e da gustare con serenità. Nel gjalinar starnazzano una sessantina di polli e galline (uova fresche ogni giorno), 4 ocs (ocche) e 8 mazurins (germani reali), con tanto di poce (pozza d'acqua).

Ricca la cantina, curata da Liano: 5-6 mila bottiglie, con le migliori etichette regionali (gran lavoro con le aziende Moschioni, Borgo del Tiglio e Le due Terre). Di livello i prodotti nazionali (Toscana e Piemonte) o internazionali (Francia, Spagna, Cile, Sudafrica, Libano...).

Il locale, per garantire la massima privacy, accoglie non più d'una trentina di commensali. Il prezzo medio per un pasto è di 65-70 mila lire, più bevande. Per trovare posto, meglio prenotare allo 0432 - 889626 (telefono e fax).

Uomini di carattere e donne caparbie per una saga familiare cominciata nel 1901



Domenico e Celeste Petrozzi

Tutto comincia il 13 dicembre 1901. Quel dì, si legge in una delibera, "alle ore pomeridiane due e minuti trenta" - presenti il sindaco conte Ennio di Colloredo e gli "assessori" Giuseppe Chittaro, Luigi Chittaro ed Eugenio Snaidero, segretario Ennio Piutti -, la

Giunta comunale di Colloredo di Monte Albano concede a Domenico Petrozzi la licenza per l'apertura d'un esercizio pubblico in frazione Mels. Nel locale si possono vendere "vino, birra, liquori ed altre bevande alcoliche", col rispetto dei seguenti orari: "Nei mesi di aprile, maggio, giugno, luglio, agosto, settembre, apertura alle ore 6, chiusura alle 22. Negli altri mesi, e cioè dal 1 ottobre al 31 marzo, apertura alla levata del sole, chiusura alle ore 21". Questo, dunque, l'atto ufficiale di nascita di una "dinastia" di ristoratori oggi al culmine della fama. Agli albori, è chiaro, le cose stanno diversamente. Domenico, origini lombarde, s'inven-

ta dapprima imprenditore agricolo acquistando un centinaio di campi "cencebes" (senza una lira), poi diventa esercente. Se i soldi mancano, le garanzie però esistono: sono i suoi dieci figli (nove maschi), una forza-lavoro che in quegli anni equivale a un patrimonio. Spirito d'iniziativa e carattere maschili, dunque. Ma la storia dei Petrozzi è anche storia di donne, forti e caparbie, da sempre "regine" in cucina. La prima cuoca è dunque la signora Celeste, moglie di Domenico. La famiglia è molto unita. E si occupa della stalla e del pollaio; della "braide" di casa (un grande orto) fornitrice di frutta e verdura a volontà; provvede anche alla macellazione in proprio; e cura con particolare attenzione la porcellaia, al punto che nelle fredde notti invernali c'è sempre qualcuno che tiene acceso un caldo braciere accanto alla

scrofa: la sua salute è fondamentale per l'economia dell'"azienda". Le principali proposte culinarie sono dunque quelle della tradizione friulana, con carni e verdure su tutto. Ma ci sono anche le sfiziosità del tempo, alcune ancor oggi in voga, come il gnèur (la lepre), i cais (le chioccioline), i croz (le rane); altre purtroppo "scomparse": i gjavedòns in frèe (i cavdani rosa nella stagione degli amori) o i gjambar (i gamberetti d'acqua dolce catturati nei torrenti dei dintorni).

La Grande Guerra passa e lascia i suoi danni, ma i sette figli di Domenico che vi prendono parte tornano tutti a casa. E così la vita normale ricomincia. A Mels, con papà Meni e mamma Celestina, si fermano i fratelli Luigi e Ciro (pure Remigio, Angelo, Aldo e Nilo si affermano nel campo della ristorazione o della gastronomia, ma seguono altri percor-

si). Sono sempre le donne, però, a "comandare" quando si tratta di preparare un pranzo o una cena. C'è Brigida, prima moglie di Ciro, cui segue Elvira quando quella scompare. E negli Anni Trenta c'è l'avvento di Pia, sposa di Luigi.

Sono anni duri, ma anche intensi e in un certo modo affascinanti. Anni nei quali non è facile procurarsi denaro contante, indispensabile per fare spese importanti - la dote d'una figlia, il corredo, il mobilio... - o per appagare qualche desiderio velleoso. Ecco allora che le donne Petròs allevano il baco da seta (ogni anno, 3 onces di cavalirs, tre volte più della media).

La trattoria, intanto, mantiene sempre le caratteristiche di locale di campagna. La gente la frequenta volentieri e vi porta addirittura il cibo a cuocere: selvaggina, prodotti della macellazione o dell'aucupio in particolare.

Ogni occasione è quella buona per far festa, spesso con musica e ballo. L'allegria non manca, anche perché a due passi dal locale c'è la filanda, dove lavorano ben 200 donne. Molte delle quali sovente, finito il turno, si lasciano prendere dalle melodie struggenti prodotte da armoniche, violini e liròni, e si fanno travolgere dai ritmi "indiafolati" dell'epoca.

Ma i tempi cambiano. La filanda si trasforma in fabbrica. E l'antico borgo rurale comincia a risentire della modernità e delle sue regole. Anche la trattoria Petròs resta avvilita in questa non felice congiuntura, rischiando di spegnersi. Siamo nei primi Anni Settanta: entra in scena Liano Petrozzi (figlio di Luigi e Pia), che nel 1973 convola a giuste nozze con Ida Tondolo, buiese verace, da poco subentrata nella gestione del locale. Ma qui comincia un'altra storia, quella di oggi.

PMI al microscopio

Nata nel 1882, oggi conta quattro stabilimenti in Italia e uno in Slovenia

Fantoni: da oltre cent'anni il design abita a Osoppo

di Simonetta Di Zanutto



Un ufficio moderno e accogliente? La risposta è obbligata: il "total design" del Gruppo Fantoni, da più di cent'anni leader nel settore delle forme, dei materiali e delle architetture da lavoro. La storia della Fantoni parte nel lontano 1882, quando Pietro Fantoni era un liutaio di Osoppo. Nel 1905 sorge il primo laboratorio di mobili con 15 dipendenti che, in 10 anni, diventano 50, consentendo all'azienda di compiere, grazie a Giovanni Fantoni, il passaggio dalla fase artigianale a quella industriale. Negli Anni 60 vengono fondate la Plaxil per la realizzazione di pannelli truciolari e la Fan-

toni arredamenti per la produzione di mobili per casa e ufficio. Due attività portate avanti con successo.

"Entrambe le linee produttive sono molto importanti - afferma Paolo Fantoni, consigliere delegato - e collegate all'interno di una realtà che ci vede esposti su più piani tecnologici (dalla produzione di colla a quella di energia elettrica, alle carte melaminiche) che sono però tra loro integrati verticalmente".

Raso al suolo dal sisma del '76, lo stabilimento di Osoppo viene ricostruito dall'architetto Gino Valle, il cui progetto mira a realizzare una relazione pro-

fonda tra edifici e paesaggio. Da questo momento l'ascesa del Gruppo Fantoni è costante.

Viene acquisito parte del capitale sociale dell'azienda slovena Lesonit, un'operazione che si inserisce nel processo di internazionalizzazione dell'impresa friulana che dimostra una specifica attenzione per i mercati dell'Est. Di recente, inoltre, è stato inaugurato a Osoppo il nuovo stabilimento Plaxil 7 per la produzione di pannelli truciolari, con una capacità produttiva di 350.000 metri cubi l'anno, un investimento complessivo di oltre 110 miliardi e un incremento di 100 dipendenti.

"Abbiamo vissuto il riposizionamento del Friuli ricollocato al centro dell'Europa e non più ai margini - sottolinea Fantoni -. Le difficoltà e gli ostacoli sono molti: le infrastrutture, i problemi dell'energia e la burocrazia devono ancora essere risolti e pongono l'Italia nella posizione di non poter cogliere tutte le occasioni di sviluppo".

Il "total design" Fantoni parte dalle esigenze di chi lavora in ufficio, il cui spazio viene arricchito con nuove tipologie d'arredo e possibilità di composizioni coordinate, in cui la razionalità si affianca alla creatività, le tecnologie e gli strumenti di lavoro sono "user friendly", l'estetica è innovativa e accogliente. Finiti i tempi delle massicce scrivanie presidenziali, i nuovi manager sono in costante movimento e utilizzano moderni strumenti di comunicazione e informazione. L'ufficio moderno non è considerato un semplice insieme di arredi e strumenti, ma deve essere realizzato a partire dall'ergonomia, il benessere, la libertà di azione: il binomio arredo-architettura è da sempre alla base della ricerca e dell'esperienza Fantoni.

Lo stile Fantoni è improntato a un'essenziale semplicità: dai mobili per ufficio della Serie Multipli, esposti al Museum of Modern Arts di New York, all'assenza di sprechi tecnologici e formali, come recitava la motivazione del Premio Smau Industrial Design 1980. Mobili Fantoni erano presenti anche nello stand del Made in Friuli a Milano Moda. Una ricerca riconosciuta a livello internazionale e premiata nel 1998 con il Compasso d'oro alla carriera dell'Adi (Associazione per il disegno industriale), in occasione della diciottesima Triennale di Milano.

Anche nel campo della ricerca dei materiali la Fantoni ha trovato la carta giusta: si chiama Medium Density Fibreboard la vincente alternativa al legno di cui la Fantoni è tra i maggiori produttori europei. Si tratta di un materiale versatile ed ecologico che ha rivoluzionato l'industria dell'arredo e dei complementi per l'edilizia. L'Mdf nasce da "chips" di legni selezionati, sottoposti a lavaggi e quindi defibrati da particolari dischi metallici, in grado di separare le fibre mantenendole intatte.

Profilo d'impresa

Il Gruppo Fantoni ha 4 stabilimenti in Italia e uno recentemente acquisito in Slovenia, 1.200 addetti e un fatturato di oltre 500 miliardi di lire nel 2000, realizzato esportando i propri prodotti in oltre 100 Paesi del mondo. Costituito da 6 società (Plaxil, La Con Spa, Novolegno Spa, Patt Srl, Flooring Sa, Lesonit D. D.), il gruppo Fantoni produce autonomamente resine, impregna la carta per la nobilitazione dei propri pannelli e, grazie a 8 centrali idroelettriche, contribuisce al fabbisogno energetico dei propri processi produttivi. Il bilancio 2000 del Gruppo Fantoni - che, oltre allo stabilimento di Osoppo, comprende la La-Con Spa, la Novolegno Spa e la Lesonit - si è concluso con un cash flow pari a 43.950 milioni, corrispondente alla sommatoria dell'utile netto di esercizio pari a 5.440 milioni, delle quote di ammortamento pari a 35.564 milioni e dell'accantonamento per anzianità di dipendenti pari a 2.946 milioni. La Fantoni Spa ha sede nello stabilimento di Osoppo dove produce pannelli e truciolari, arredo ufficio, collanti ed energia, nell'ambito di un gruppo leader nel settore dei pannelli in Medium Density Fibreboard (Mdf). La Novolegno Spa, fondata nel 1980 ad Avellino, è interamente dedicata alla produzione di pannelli Mdf che produce con una capacità complessiva di 220.000 metri cubi annui di pannelli. La Con Spa, nata nel 1991 a Villa Santina da un'operazione di riconversione industriale di una storica realtà produttiva locale, è specializzata nella produzione in continuo di laminati e carte melaminiche, oltre che nella nobilitazione di pannelli per l'arredamento e l'edilizia. La Patt Srl, che ha sede ad Attimis, è entrata a far parte del Gruppo Fantoni nel 1997 con l'attività di produzione di pavimenti melaminici in Mdf destinati ad ambienti lavorativi e domestici. La Lesonit D.D., di cui la Fantoni ha acquisito il 65,7% del capitale sociale, ha sede in Slovenia e produce di pannelli in fibra. Infine, la Cons Curi (capitale sociale di 100 milioni), è un consorzio di sviluppo di risorse idriche, mentre la Flooring Sa (capitale sociale 4.245 milioni) produce pavimenti.

E' il perno attorno al quale ruota la nuova cultura industriale

Centro ricerche, il cervello dell'azienda

Nasce come spazio di cultura industriale, diventando il motore di tutta l'attività di elaborazione strategica e di comunicazione del Gruppo Fantoni: è il Centro Ricerche, inaugurato nel 1996 e destinato a ospitare un'intensa attività di studi internazionali sull'innovazione dei processi e dei materiali. Progettato dagli architetti Mario Broggi, Michael Burckhardt e Gino Valle, illustra tre aspetti fondamentali della realtà aziendale: il percorso storico che ha dato forma al presente, l'evoluzione tecnologica che ha caratterizzato i diversi processi produttivi, il "total design" presentato attraverso l'esposizione delle produzioni aziendali.

"Il Centro Ricerche - spiega Paolo Fantoni, consigliere delegato - nasce come manifestazione al-

ternativa al meccanismo fieristico, insufficiente per presentare ai nostri clienti la realtà aziendale. E così abbiamo pensato di costruire una struttura dove far venire il pubblico per una giornata intera: una serie di attività di carattere informativo e tecnico e successivamente di carattere professionale con il contributo di professionalità esterne".

Sono oltre una cinquantina gli incontri organizzati fino a oggi. Il primo ciclo è stato orientato alla tecnologia, il secondo si è allargato ai temi di design e a personalità del panorama culturale. Offre l'opportunità a studenti e professionisti di incontrarsi, portando dentro e fuori l'azienda nuovi stimoli ed energie, nuova creatività, spunti di riflessione. Agli incontri si sono ag-

giunti i workshop estivi, giunti alla seconda edizione, in collaborazione con il Politecnico di Milano e l'Università Cattolica, sui temi del design strategico e di marketing, che si sono rivelati ricchi spunti creativi anche per la crescita della stessa azienda. "Non cerchiamo etichette - sottolinea Fantoni -, anche se un'attività di questo tipo riempie un vuoto in Friuli, dove mancano spazi di incontro per designer, progettisti e manipolatori di tecnologie".

Il Centro promuove lo sviluppo della ricerca applicata facilitando l'incontro tra gli operatori tecnici di settore e l'interazione fra discipline diverse. Dallo scambio di idee sono nati numerosi prodotti all'avanguardia: un pannello truciolare, in produzione da maggio 2001 grazie al nuovo im-

pianto Plaxil 7; il Topakustik, pannello fonoassorbente utilizzato negli ambienti frequentati dal pubblico come teatri, auditorium e cinema; un

pannello Mdf monoessenza, il sistema di pavimentazione Easy Fit con incastro a secco e il Microlam, laminato ultrasottile.



PMI al microscopio

Il fondatore, Agostino, era capofabbrica ma lasciò il posto per mettersi in proprio

Divani e poltrone Moroso quasi mezzo secolo di storia

di Marco Ballico



Il prossimo anno la Moroso Spa di Cavallico di Tavagnacco, azienda specializzata nella produzione di divani, poltrone e complementi d'arredo, compirà cinquant'anni. Un appuntamento con la sua storia. Una storia fatta di grande attenzione, di precise strategie, di una comunicazione sempre attenta e di una continua ricerca nel campo della progettazione e del design, ricerca portata avanti grazie a incontri con designer di fama internazionale. Una storia in

cui il sapere artigiano degli esordi è diventato nel tempo organizzazione industriale, sino al perfetto equilibrio di oggi tra produzione in vasta scala e cura del minimo dettaglio.

Tempi eroici quelli del 1952, quando la ditta nasce. Agostino Moroso, a soli 22 anni, lascia il posto sicuro di capofabbrica e decide di mettersi in proprio. Impianta a Tricesimo il suo laboratorio artigianale: lo aiutano una nipote e la fidanzata, Diana, che diventerà sua moglie. Sono

anni esaltanti e coinvolgenti: i ragazzi si impegnano nella tappezzeria, le ragazze si occupano dei bordi e dei cordoncini. I negozianti (arrivano dal Veneto, dalla Lombardia, dall'Emilia) sono tutti amici, attratti dal "pianeta" Friuli, di cui i Moroso rappresentano un caso esemplare.

L'azienda decolla e definisce la propria fisionomia in un clima di partecipazione collettiva tra padre, madre e collaboratori, caratteristica fondamentale che non muta neanche quando, negli Anni Sessanta, il criterio industriale inizia a sovrapporsi a quello artigiano. Agostino Moroso è un uomo tenace, con le idee chiare, attento all'ambiente che lo circonda

"L'azienda ha 120 dipendenti e 43 miliardi di fatturato"

e ai tempi che cambiano. La produzione di poltrone e divani, che prima soddisfaceva per lo più esigenze locali, incomincia a met-

tersi al passo del Friuli in via di sviluppo e la Moroso non vi arriva impreparata.

Nel 1974, ecco il cambio di passo, viene costituita la Spa: all'azienda, che consolida la sua fisionomia nel segno della qualità, si dischiude il mercato italiano. Il passaggio alla dimensione industriale, tuttavia, non snatura l'essenza iniziale dell'impresa.

Rimane intatta nel tempo, infatti, la "filosofia" di Agostino Moroso, quella di riporre una fiducia particolare nei collaboratori e di coltivare un clima di intesa che è la ragione prima del successo aziendale, come provato dai riconoscimenti che la Moroso ottiene in Italia e nel mondo. Così, anche se in mezzo secolo la fabbrica (trasferita nel frattempo negli spazi più ampi di Cavallico) si è decuplicata, molto è rimasto dell'eroica stagione artigianale: soprattutto la tensione professionale di chi oggi continua a controllare di persona, minuziosamente, ogni pezzo della produzione.

A partire dagli Anni Ottanta, il testimone si inclina verso la nuova generazione. Roberto, il figlio di Agostino, amministratore



delegato della Moroso, rafforza i principi paterni dell'efficienza del gruppo, della familiarità dei rapporti e della conseguente qualità del prodotto. Quest'ultima è una strada difficile da percorrere: si tratta di farsi largo tra le aziende più agguerrite del settore in un periodo in cui il design non consente ancora di fare la differenza. La Moroso, che mai cerca di adattarsi al richiamo di un mercato medio, punta in alto, sceglie la strada della creatività, e vince ancora, consolidando il binomio collaboratori-qualità.

Una veste fondamentale ha anche Patrizia Moroso, figlia di Agostino e Diana e sorella di Roberto. Nell'azienda assume il ruolo di art director e contribuisce da protagonista alla stagione in cui nel settore dei mobili si impone il design e negli ambiti produttivi si introduce quindi l'esigenza della ricerca e della sperimentazione. Patrizia Moroso lavora alle collezioni, intreccia rapporti con i migliori designer, che creano oggetti che stanno alla produzione corrente come l'alta moda sta al prêt-à-porter.

Il resto è oggi. 120 dipendenti; un fatturato di 43 miliardi di lire nel 2001; le recenti certificazioni secondo le norme internazionali Iso 9001 (per il sistema interno di qualità, giugno 1994) e Iso 14001 (per quello della gestione ambientale, aprile 1999); traguardi e stimoli verso un futuro di successo.

Profilo d'impresa

La Moroso Spa, azienda specializzata nella produzione di divani, poltrone e complementi d'arredo fondata nel 1952 da Agostino Moroso, ha sede a Cavallico, in via Nazionale 60. Da sempre attenta alla qualità, Moroso è stata la prima azienda italiana di mobili imbottiti a essere certificata, secondo le norme internazionali Iso 9001, nel giugno 1994, per il suo sistema interno di qualità, e Iso 14001, nell'aprile del 1999, per quello della gestione ambientale. Oltre a una distribuzione in 34 Paesi, la Moroso è presente con propri showroom a Milano e Amsterdam. I suoi prodotti entrano non solo nelle case, ma anche in spazi collettivi, in nome di un successo nel contract fatto di grandi numeri di sedute fornite sulle navi da crociera, alberghi, ristoranti, aeroporti. Con i suoi 120 dipendenti, che lavorano su una superficie coperta di 15.000 metri quadrati, raggiungerà nel 2001 un fatturato di 43 miliardi di lire. A progettare divani e poltrone Moroso i designers più qualificati, da Ron Arad a Antonio Citterio, da Massimo Iosa Ghini a Marc Newson, da Toshiyuki Kita a Javier Marias e dalla spagnola Patricia Urquiola al friulano Enrico Franzolini.

Per il cinquantenario coinvolgerà 50 designer, stilisti e artisti

Solo prodotti di fascia alta

In questi quasi cinquant'anni di vita, l'azienda Moroso è cresciuta per dimensione, produzione e distribuzione. Gli incontri sono stati tanti e ognuno di essi ha lasciato un segno di qualità. Una qualità cui Moroso mira iniziando dalla fine: dall'utilizzatore finale, dal suo stile di vita, dal suo modo di utilizzare il salotto. Prima ancora del progetto, Moroso pensa all'ascolto. "Per noi - afferma l'ingegner Alberto Gortani, direttore generale dell'azienda - ascolto, design, qualità globale non sono parole "di

moda", ma piccole grandi attenzioni che accompagnano ogni momento del lavoro aziendale". "Sempre interessati a un mercato alto - prosegue Gortani -, puntiamo a crescere con i nostri showroom o con corner all'interno di altri showroom". Proprio questa scelta consente oggi di non risentire più di tanto del rallentamento dell'economia conseguente alla difficile situazione internazionale. "E' antipatico dirlo - afferma il direttore generale della Moroso -, ma la crisi del settore turistico, nostro principale

concorrente, in qualche modo ci agevola: si investe di meno sui viaggi di piacere e più sulla cura per la casa. Dagli Stati Uniti, che comunque incidono solo per l'8% sul nostro fatturato, non ci sono finora arrivati segnali importanti di tipo recessivo, né riteniamo debbano arrivarne nel prossimo futuro. Sul mercato italiano e friulano questo per noi è un anno di buona crescita". Forte di una congiuntura non negativa nel settore, Moroso pensa al futuro, con un occhio particolare alla storica celebrazione dei cin-

quant'anni. "Abbiamo dei programmi per il prossimo salone del mobile di Milano - spiega Gortani -, dove presenteremo il prodotto che sarà il cavallo di battaglia del prossimo anno: una collezione dell'architetto spagnolo Patricia Urquiola. Per il mezzo secolo coinvolgeremo, inoltre, cinquanta creativi fra designer, stilisti e artisti tra i più famosi del mondo per generare altrettanti progetti da realizzare "Off Scale". I pezzi saranno realizzati appunto fuori scala e verranno presentate delle miniature di imbottiti e complementi d'arredo. I pezzi saranno poi venduti all'asta durante una manifestazione benefica organizzata in collaborazione con la Condé Nast avente come obiettivo di ottenere fondi da destinarsi alla fondazione "Child Priority" che promuove l'istruzione di giovani meritevoli nel mondo del design.



PMI al microscopio

Il negozio è gestito con professionalità dalla famiglia Zanutta

La neve a Udine da 37 anni è K2

di Elisabetta Pozzetto

È il 31 luglio 1954. Il geografo friulano Ardito Desio conquista la seconda cima del mondo, il K2, quidando la spedizione scientifico-alpinistica di cui fanno parte Achille Compagnoni e Lino Lacedelli. Dieci anni più tardi Ferruccio Zanutta, il suo piccolo K2, lo conquista a Udine: apre nel 1964 un negozio di articoli sportivi. "Ero un grande amico del cortinese Lacedelli - racconta Zanutta, scikiman iscritto all'albo -, l'eroe della spedizione sul K2 che gli valse la medaglia d'oro al valor civile. Era una guida alpina di grande esperienza, un vero uomo di montagna. Mi parve bello dedicare ad una conquista friulana il nome della mia nuova avventura commerciale, come aveva del resto già fatto Lacedelli a Cortina".

Dal '64 ad oggi il K2 ha messo gli sci ai piedi a generazioni di friulani, rimanendo nel tempo un punto di riferimento sicuro per gli amanti degli sport

invernali. Perché oltre ad essere un punto vendita il negozio di via Poscolle è anche un attrezzato ski center. Non è un caso infatti che molti Cai e sci club abbiano scelto il K2 come rivenditore ufficiale.

"Abbiamo cominciato per passione, perché eravamo prima di tutto una famiglia di sportivi - racconta Renata Zanutta -, quindi potevamo consigliare bene i nostri clienti, anche se non avevamo una tradizione commerciale alle spalle. Ricordo ancora il mio impaccio - aggiunge la moglie di Ferruccio - quando vendetti il mio primo articolo qui in negozio. Era un allaccia scarponi da 800 lire".

Da 37 anni sul mercato, Ferruccio e Renata hanno coinvolto l'intera famiglia nella loro passione. Oltre a fare parte della ditta, le figlie Federica, Stefania e Simona sono anch'esse pronte sportive. Nate si può dire sugli skilift, non mancano di seguire corsi di aggiornamento. Federica è

maestra di sci, Simona non ha ottenuto la qualifica per un soffio, a causa di un incidente sulla neve.

Sono loro le più attente, oggi, a rinnovare la tradizione del negozio di famiglia. "Indubbiamente il target della clientela è cambiato, anche la nostra offerta merceologica è mutata di conseguenza - spiegano -. Una volta si vendeva più attrezzatura, oggi invece l'abbigliamento rappresenta il 70% delle vendite. Il capo sportivo è diventato infatti un vero e proprio stile per tutti i giorni. L'hi-tech detta oggi la moda anche da sera, con i suoi materiali di ricerca". È soprattutto Simona a seguire e captare le ultime tendenze. E da poco rientrata dallo stand allestito alla Fiera di Udine per "Ideanatale". Quanto è importante l'aggiornamento nel vostro settore? "Molto" - risponde -, anche perché spesso è proprio nel settore sportivo che nascono tendenze e le ricerche sono più avanzate, nei materiali, nei tagli. Frequentiamo fiere nazionali e internazionali per "captare" i nuovi arrivi. Pitti Uomo a Firenze e l'Ispo di Monaco, per esempio, sono belle vetrine che frequentiamo ogni anno. Per provare le attrezzature, invece, siamo noi stesse a testarle sulla neve".

Che la ricerca di nuove offerte commerciali sia vivace lo dimostra il fatto che K2 è l'unico concessionario a Udine di alcune nuove



marche molto innovative, come la "Rh+". È la dimostrazione, insomma, che la lunga tradizione che può vantare il K2 non è un fardello, trattandosi invece di un attestato di serietà. Tanto che il negozio dei "professionisti della neve" - che però vende anche abbigliamento e attrezzatura per roccia, tennis, nuoto - regge bene il confronto anche con la concorrenza della grande distribuzione. "Il nostro modo di trattare il cliente - spiega la famiglia Zanutta - si pone su un piano diverso, ma che riteniamo competitivo nonostante tutto. Il nostro slogan è qualità, convenienza, servizio. Il nostro approccio è basato sulla cortesia e sulla disponibilità. Spesso i nostri clienti diventano o sono già nostri amici. E lo dimostra il fatto che arrivano anche da lon-

tano appositamente per noi".

Il team Zanutta, del resto, accontenta tutti gli sportivi. I più competitivi vengono seguiti da Ferruccio nel suo ski-center (vedi box a parte), mamma Renata segue i clienti tradizionali, mentre Federica e Simona sono pronte a proporre le ultime novità in fatto di moda. Qual è il "capo feticcio" di quest'anno? "Senz'altro il pantaloncino da spinning. Quello con il tassello rinforzato nell'interno coscia. Per chi fa palestra è irrinunciabile. I costi sono sulle 40 mila lire", risponde Simona. E i colori per non essere out mentre si fa slalom? Dopo i flou degli Anni 80, i pastello dei 90, cosa vedremo nel 2000? "Rosso, azzurro e tanto beige per le tute e i completi da discesa - spiega -. Molti giacconi e piumini con il pelo

naturale. E nel tempo libero va ancora il gusto rétro. Ritornano le firme degli Anni 70 come Puma, Adidas, soprattutto per le scarpe da ginnastica". Per gli sci da discesa, inutile dirlo, i carver sono l'unica opzione. "Gli altri non sono più nemmeno in produzione - avverte Ferruccio Zanutta -. Il successo degli sciancrati è stato travolgente perché sono più facili e divertenti. E rispettano maggiormente la posizione dell'uomo sull'attrezzo. Si scia in assetto centrale, senza innaturali angolazioni. L'unico impegno è lavorare di più con le ginocchia".

L'impegno della famiglia Zanutta è quello invece di continuare a tenere "in quota" il nome, impegnativo, del K2 che ha saputo per anni conquistare la fiducia dei friulani più sportivi.



I consigli dell'esperto per l'inizio della stagione sciistica

C'è anche lo ski center

Con la stagione sciistica alle porte, è bene recuperare dai garage e cantine gli sci e analizzarne lo stato di salute. "Premessa fondamentale per vivere una stagione sciistica in completo relax e sicurezza - afferma Ferruccio Zanutta - è la completa affidabilità degli attrezzi. Gli sci non sono soprammobili che è sufficiente spolverare. L'efficienza si ottiene con la cura. Abbandonare gli sci in cantina a fine stagione e rimetterli ai piedi così come stanno qualche mese dopo è quanto di peggio si

possa fare. L'attrezzo sci è un insieme di elementi che va tenuto sotto controllo, curato e, quando è il caso, restaurato. Operazioni necessarie per un professionista ma anche per un dilettante".

La continua evoluzione dei materiali ha permesso la messa a punto di attrezzi sempre più sofisticati e di conseguenza più costosi. Un paio di sci diventa così un investimento che va fatto fruttare nel migliore dei modi. "È un errore - spiega Zanutta - pensare che si debba intervenire sull'attrezzo solo

quando questo si deteriora. La sicurezza non dipende solo da un buon paio di attacchi, ma devono essere in perfetto stato



anche le lamine e le solette per garantire la massima scorrevolezza e soprattutto la manovrabilità dell'attrezzo. I tempi

in cui nei laboratori operavano i pratici sono lontani anni luce". Oggi gli sci si curano e vengono rimessi a nuovo in attrezzati ski center dove si lavora all'insegna della più alta qualificazione. È consigliabile quindi affidarsi esclusivamente a tecnici specializzati. Zanutta ha a disposizione un centro con sofisticatissime attrezzature in grado di riparare e preparare sci da gara. I tecnici hanno studiato e si sono aggiornati sotto la guida di skimen italiani, allo scopo di preparare gli sci con la

stessa cura e precisione di quelli degli atleti del circo bianco.

Profilo d'impresa

Il K2 sport è in via Poscolle 43 a Udine. È di proprietà della famiglia Zanutta. È specializzato nell'abbigliamento e nell'attrezzatura per lo sport e in particolare modo nell'attrezzatura per sci, roccia, tennis, nuoto. Annesso centro riparazione e manutenzione sci. Marche: Silvy, Capo Horne, Fila, Adidas, Rh+, Salomon, Volk, Asolo, Think Pink, Samas, Cinnelli, Fort Maddock, Aqua Rapid.

PMI al microscopio

L'azienda agricola di Belvedere di Povoletto: innovazione nella tradizione

Benedetti, specializzati nel latte di alta qualità

di Alessandra Ceschia



Beppino Benedetti

Per la stirpe Benedetti la vocazione agricola è una componente essenziale del corredo genetico. Un solco lungo il quale si incamminano le vite di tutti i componenti della famiglia, che si approfondisce una generazione dopo l'altra. "Mio padre era agricoltore, e prima di lui mio nonno" ricorda Beppino Benedetti, titolare dell'omonima azienda agricola. Ma i suoi predecessori furono protagonisti di quell'agricoltura povera che, da sola, non bastava a sfamare una famiglia intera, così veniva relegata a secondo lavoro, praticata nei ritagli di tempo.

Luigi Benedetti di pro-

fessione faceva il manovale, ma quando rincasava con la moglie Silvana si dedicava a quelle due vacche che in stalla non sono mai mancate e al lavoro nei campi. Si premurarono di far imparare un mestiere ai figli Beppino ed Elvio e, quando questi presero a fare i tornitori, pensarono di aver tracciato il loro futuro. Non era così. Entrambi i fratelli quando rincasavano si dedicavano al lavoro in stalla o nei campi con crescente dedizione. A imprimere una svolta fu l'offensiva femminile. Beppino sposò Paola, operaia in una fabbrica di sedie, con una passione segreta per l'agricoltura, ben presto in casa giunse a darle

sero ad occuparsi stabilmente dell'azienda familiare, puntarono a una crescita dimensionale e qualitativa e impressero un'accelerazione alla vocazione agricola dei Benedetti. Nel 1975 la stalletta di Belvedere contava 12 mucche, in un triennio divennero 22, in capo a un altro paio d'anni raddoppiarono, mentre Paola e Marina accumulavano competenze.

Nel 1985, quando Beppino finì in cassa integrazione, decise di smetterla con le fabbriche per dedicarsi unicamente all'azienda familiare, mentre il fratello Elvio vi lavorava nel tempo libero. Così venne il tempo di scommettere sull'agri-

coltura, "all'inizio degli Anni Novanta decidemmo di investire su quell'attività" rivela Beppino. In un'epoca in cui l'agricoltura andava progressivamente perdendo i suoi addetti, decisero di puntare sull'allevamento e crescere ancora. Pro-

"Il foraggio è tutto prodotto in proprio"

gettarono una nuova stalla perché quella esistente, con i suoi 600 metri quadrati di superficie, da sola non bastava. "Iniziosi così un lungo calvario che, fra cavilli legali e adempimenti burocratici, ci fece perdere un triennio", ricorda Paola. Si pensò a un nuovo insediamento, lontano dal nucleo abitato, a 700 metri di distanza dal precedente: carte alla mano in un semestre fu messo in piedi. Ci volle un miliardo di investimento per realizzare una struttura moderna e attrezzata. La vecchia stalla attualmente ospita la "rimonta", un'ottantina di vitelle che rappresentano il

futuro dell'azienda. Nella nuova struttura sono alloggiati 110 vacche, frisone e pezzate rosse.

Si muovono liberamente senza catene all'interno delle stalle pulite continuamente dai raschiatori, sostano in altrettante cuccette ricoperte da materassini in gomma. Sono suddivise per settore fra vacche di primo latte, ovvero dal parto ai primi 80 giorni successivi, di secondo latte, quelle da 80 giorni al settimo mese di gravidanza, e vacche asciutte. Insieme producono 9 mila quintali di latte "alta qualità" ogni anno, per riuscire a mangiare in media una trentina di chilogrammi di alimenti il giorno ciascuna, foraggio, mais, cruscame, in razioni preparate giornalmente da Beppino e pro-

dotte per buona parte nei 38 ettari di fondi coltivati dall'azienda. Vi si producono mais, cereali, foraggio con tecniche di coltivazione che coinvolgono moderni macchinari agricoli, ma riducono fortemente il ricorso alle concimazioni chimiche privilegiando l'uso di stallatico e liquame.

Anche questo settore ha richiesto forti investimenti per inserire moderne attrezzature nei sistemi di coltivazione, una scelta lungimirante, perché condivisa dalle nuove generazioni: Marco, Monica, Manuela e Silvia Benedetti infatti, poco più che ventenni, benché impegnati con lo studio o con il lavoro, condividono la passione dei genitori e sognano di proseguire l'attività e di potenziarla.



Per portare al centinaio le vacche in mungitura

Obiettivo: crescere ancora

L'imperativo era arrivare a produrre "latte alta qualità", una certificazione prestigiosa. Da un anno e mezzo il latte dell'azienda Benedetti, trasportato quotidianamente al Consorzio lat-

terie friulane di Camponovazzo, ha questo requisito e ora il nuovo obiettivo è mantenere la certificazione. Alimentazione equilibrata, selezione del patrimonio genetico dei capi, condizioni igie-

nico-sanitarie dell'animale monitorate e un ambiente idoneo, aerato con ventilazione naturale, sono alcune delle scelte che l'azienda Benedetti ha abbracciato. I risultati? Le loro vacche producono in media 28 litri di latte il giorno. Un prodotto ricco di valori nutritivi e povero di scorie: in media i valori del contenuto lipidico superano percentuali del

4,08 a fronte di un limite che per il latte alta qualità prevede standard superiori a 3,60, il contenuto proteico sale a 3,56 a fronte di un minimo fissato a 3,20, mentre la presenza di cellule somatiche e di carica batterica sono notevolmente inferiori agli standard.

Ogni mattina un'ottantina di vacche si presentano in sala mungitura, una stanza modernissima dotata di quattordici postazioni disposte a spina di pesce. Ciascuna di esse è presidiata da un computer che registra nome e numero dell'animale, le sue caratteristiche fisiche e produttive, pesa e memorizza i dati sulla mungitura e invia il latte direttamente nella cella frigorifera, dove viene rapidamente portato alla temperatura di 4

gradi centigradi. I capi sono selezionati attraverso la fecondazione: Marina e i suoi figli hanno acquisito l'abilitazione di "fecondatore laico", ciò significa che provvedono autonomamente alla inseminazione delle vacche. "Per acquistare il seme, non badiamo a spese e, con la consulenza di tecnici, privilegiamo scelte di qualità", rivela Marina. Nei progetti dell'azienda Benedetti c'è un imminente raddoppio della nuova stalla con i suoi 1.350 metri quadrati di superficie. L'idea è di portare a un centinaio le vacche in mungitura, di trasferire nella nuova struttura la rimonta e creare una sala parto dove le vacche che hanno partorito potranno tenere vicino a sé i vitelli per qualche tempo.

Profilo d'impresa

L'azienda agricola "Benedetti Beppino, Mignonone Marina e Pausa Paola" sorge a Belvedere di Povoletto in via dei Tigli 3. Il nucleo aziendale si compone di tre soci, ma a dare una mano nelle stalle o nei campi sono tutti i componenti della famiglia. I libri contabili rivelano un volume di affari annuo che si attesta sul mezzo miliardo, mentre le quote latte acquisite dall'azienda riguardano una produzione di 9 mila quintali annui, si tratta di latte alta qualità. Il patrimonio aziendale vanta 38 ettari di terreni agricoli coltivati a mais, cereali ed erba medica, una stalla di 700 metri quadrati di superficie che contiene 80 vitelle e una stalla di 1.350 metri quadrati di superficie che ospita 110 vacche da latte. Sistemi di mungitura, di alimentazione e pulizia delle stalle meccanizzati garantiscono celerità e precisione all'attività. Al patrimonio aziendale vanno ascritte anche macchine agricole, quali trattori, falciatrici, imballatrici, fasciatrici e attrezzature varie.



PMI al microscopio

Fra i prodotti, farine di mais per polenta aromatizzata, risotti e altre leccornie

Sapori Antichi, con la pasta alla conquista dei mercati

di Gino Grillo



Chi l'ha detto che in Carnia la pasta non era di casa? Non di certo Marco Zanier, titolare della Sapori Antichi di Socchieve che taglia corto e ricorda che già ai tempi di sua nonna in Carnia si produceva, anche se non spessissimo, una sfoglia che Sapori Antichi ha in qualche modo riscoperto. L'amore per la pasta di Marco Zanier nasce sin da quando era piccolo e si conferma negli anni della giovinezza. Nel 1983 lavora come agente per la Fioravanti,

poi perfeziona la sua esperienza nel settore alimentare di qualità. Forte di questo apprendistato Marco ben presto decide che è ora di fare in proprio puntando su una produzione di qualità. Nasce così la "Sapori Antichi" di Amaro. Era il 1996. Pochi anni dopo un altro balzo, coraggioso. Mentre gran parte degli imprenditori tendevano a spostarsi dai paesi di alta e media montagna verso i centri di fondovalle o di pianura, a stretto contatto con le grandi vie di comunica-

zione, Marco trasferiva la sua attività da Amaro, località vicina allo snodo autostradale, a Socchieve. "Avevamo bisogno di nuovo spazio - spiega ora - Dal momento che dovevamo acquisire un nuovo laboratorio, abbiamo deciso di trasferirci a Socchieve, mio paese natale, una località incontaminata, lontana da zone industriali e tutto sommato a poco più di un quarto d'ora dall'imbocco dell'autostrada".

La scelta di Socchieve è dettata anche dalla qualità dell'acqua, componente importante per i suoi prodotti. Ancora oggi, infatti, come un tempo facevano le madri e le nonne, la Sapori Antichi si approvvigiona dell'acqua necessaria per impastare i suoi prodotti alla fonte del paese, Sot la Cleva che sgorga pura e genuina. Il nuovo laboratorio, nella zona artigianale di Socchieve, inaugurato nel 2000 occupa una quindicina di dipendenti impiegati per lo più nella produzione di pasta ali-

mentare secca. La Sapori Antichi, oltre a produrre pasta, lavora altri tipi di farina, in particolare farina di mais, che viene aromatizzata con funghi, tartufi e altre leccornie. In Carnia si usa ancora cuocere la polenta sullo spolter, la cucina economica a legna.

L'idea di questa ulteriore produzione è stata quella di fare assaporare la polenta anche a chi vive in appartamento in città, e non ha la possibilità di avere questi tradizionali mezzi di cottura, indispensabili per ottenere un prodotto con il sapore di una volta.

"Di solito - spiega Zanier - in commercio si trovano polente che si cucinano in 2 - 3 minuti. Polente che non raggiungono i risultati olfattivi e gustativi simili a quelli della polenta tradizionale. La nostra polenta si cucina non in 45 minuti, come la classica, ma con 10-15 minuti di bollitura raggiunge il giusto compromesso, facendo gusta-

re il sapore dal "sorc" e quello dei funghi".

Una ricetta rivisitata, ma ancora molto tradizionale, visto che anche un tempo la polenta veniva spesso condita con altre sostanze: in primis i funghi. Sapori Antichi ha ampliato poi ulteriormente la gamma della sua produzione con riso e olio, rigorosamente toscano, che viene aromatizzato con il metodo dell'infusione, con l'aceto che raggiunge sempre i 7 gradi di acidità, perfetto per raggiungere le tavole a giusta gradazione dopo essere stato aromatizzato.

Il mercato cui la Sapori Antichi si rivolge è un esatto fifty-fifty fra Italia ed estero, mentre solo un 10% raggiunge le tavole della nostra regione. Le esportazioni vedono ai primi posti gli stati dell'Unione Europea, gli Stati Uniti ed il Giappone. In un mercato già saturo, la bontà e le azioni di marketing della Sapori Antichi fanno sì che la richiesta sia in continua costante crescita. Particolare cura viene riservata alla fiere internazionali, quali la Anuga di Colonia, in Germania, la Sial a Parigi in Francia, il Cibus di Parma oltre che, naturalmente Alimenta a Udine,

che vengono seguite direttamente da Marco Zanier.

Per gli altri mercati, spagnolo, greco, americano ci si avvale di collaboratori locali titolati: I prodotti della ditta di Socchieve si trovano nei maggiori gastronomie e delicatessen shops, quali Sainsbury's e Harvey Nichols in Inghilterra e Fauchon in Francia. Un accordo particolare vede ora i prodotti della

"A Socchieve perché l'acqua è di grande qualità"

Sapori Antichi inclusi in una promozione che il salumificio Viganò della Brianza intende mettere sul mercato per natale. In base a determinati acquisti di salumi Viganò, il cliente finale riceverà in omaggio una Polenta o Risotto Sapori Antichi: una produzione di 50 mila pezzi che sarà distribuita in 350 negozi specializzati, con il fine di acquistare un nuovo pacchetto clienti nella zona del lombardo-piemontese e di far conoscere meglio il prodotto al consumatore.



Fra le chicche, pasta laminata arricchita da sapori e ingredienti naturali

Prodotti selezionati per fare qualità

“Tre sono le cose necessarie per fare una buona pasta: la farina, l'aria e l'acqua”. Qui in Carnia Sapori Antichi ha trovato tutto il necessario per portare in tavola un ottimo prodotto, con una buona immagine dando qualcosa di più degli altri. Il capannone, 1000 metri quadri di cui 100 per lo spaccio, viene disinfettato mensilmente invece che annualmente, le materie

prime vengono accuratamente selezionate. Non esistono additivi, solo prodotti primi di grande qualità: la pasta all'uovo è fatta con semola, acqua e uova "intere" provenienti da allevamenti controllati, la pasta al limone è fatta con limoni veri, quella al prezzemolo con prezzemolo fresco ed uno spicchio di aglio, privilegiando, ove possibile, produttori locali.” La pasta viene prodotta in maniera semiautomatica,

quella lunga viene sempre lavorata a mano. La Sapori Antichi ha fatto proprie le ricette della tradizione rielaborandole solo mediante l'aggiunta di ingredienti naturali sottoposti ad attenta selezione. Grano duro, erbe e acqua danno vita, come una volta, dopo essere stati sapientemente dosati, impastati e trafilati a bronzo, a "sacconi" e "trucioli", ideati per gli amanti di sughi decisi, quali la selvaggina.

E per fare un regalo cos'è di meglio della pasta colorata a cinque, sei o sette colori? Colori presi tutti dalla natura: pomodori, carote, spinaci, nero di seppia, barbabietola, curcuma. Ottime anche le tagliatelle, ricche anche queste di colori. Per i palati più raffinati e amanti della tradizione ecco delle chicche: le specialità della nonna: pasta laminata arricchita da sapori ed ingredienti naturali che

danno un tocco di novità. Fra queste specialità spiccano i Tagliolini al nero di seppia per gli amanti del pesce, ai funghi porcini, da assaporare con aggiunta di panna prosciutto e prezzemolo, i famosi paglia e fieno e spinaci, ottimi con solo olio d'oliva, all'aglio e prezzemolo, delicati per ogni condimento, al limone che si sposano particolarmente con sugo di pesce e i tagliolini all'aglio e peperoncino: piccantissimi.

Profilo d'impresa

La Sapori Antichi è una snc con sede a Socchieve nella zona artigianale di Via Nazionale. Il tel. è 39 433 749244 mentre il fax è 39 433 749245 www.zanier.it e-mail: info@zanier.it. L'azienda nasce ad Amaro nel 1996, ma già nel 2000 si trasferisce a Socchieve per produrre pasta alimentare secca e lavorare olio, aceto, farina di polenta aromatizzata. Al primo piano è aperto uno spaccio. L'azienda è condotta da Marco Zanier e dalla moglie Paola Fachin e occupa una quindicina di addetti.

Università

Il nuovo anno accademico comincia sotto i migliori auspici

Immatricolazioni 2001: raggiunta quota 3.500

Raggiunto il traguardo delle 3.500 immatricolazioni per l'anno accademico 2001-2002 all'Università degli studi di Udine. Le nuove iscrizioni si sono chiuse il 5 novembre esattamente a 3.501 matricole, con un incremento di 204 unità (+6,19%) rispetto allo scorso anno accademico, quando le immatricolazioni si erano fermate a 3.297 unità. La facoltà più gettonata è Lingue e letterature straniere con 637 matricole, nonostante la lieve flessione di nuovi iscritti (-1,24%) rispetto allo scorso anno. A seguire si colloca Ingegneria con 604 matricole (+11%) che frequenteranno i corsi di laurea sia a Pordenone.

I motivi di soddisfazione non mancano. Prima di tutto il successo dei 3 nuovi corsi di laurea triennale attivati a partire dall'anno accademico 2001-2002. Quello di Tecnologie web e multimediali, laurea che coniuga "fattori umani" e tecnologie di-

gitali, è stato un vero e proprio boom e, da solo, ha raccolto ben 180 matricole, facendo balzare al primo posto, in termini di incremento di immatricolazioni, la facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali, passata da 208 a 347 studenti (+66,8%). Anche Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura della facoltà di Agraria (che complessivamente ha registrato 216 immatricolazioni, pari al 35% in più rispetto allo scorso anno) ha avuto un buonissimo riscontro fra i giovani, 75 dei quali hanno scelto di immatricolarsi alla nuova laurea che "sfornerà" i primi professionisti dell'ambiente.

"Sono soddisfatto del bilancio delle immatricolazioni - dichiara Furio Honsell, rettore dell'Ateneo del Friuli - perché dimostra che gli studenti apprezzano ogni anno di più l'offerta formativa e la riforma sulla quale l'Università di Udine ha puntato moltissimo. Molto interessante - sottolinea anco-

ra Honsell - è anche la promettente indicazione che giunge dalle iscrizioni alle lauree specialistiche, una vera e propria "primizia" non solo dell'Ateneo friulano ma dell'intero sistema universitario italiano". In particolare, la laurea di secondo livello in Fisica computazionale ha registrato ben 14 iscritti, un numero molto alto per un corso di laurea specialistica.

Hanno confermato la propria attrattività anche le facoltà umanistiche. Molto bene Scienze della formazione, a cui si sono iscritte 188 matricole, a fronte delle 144 dello scorso anno accademico (+33,3%). Lettere e filosofia, invece, ha avuto un incremento del 4,26%, grazie soprattutto al corso triennale Dams: operatore dei beni culturali di Gorizia.

Sono sempre numerosi i giovani che scelgono di iscriversi a uno dei corsi di laurea della facoltà di Economia, che ha registrato 527 matricole ed è la terza



L'intervento del Magnifico Rettore Honsell

facoltà in quanto a numero di immatricolazioni, mentre i nuovi iscritti a Giurisprudenza sono 370. Infine, Medicina e chirurgia e Medicina veterinaria hanno totalizzato esattamente lo stesso numero di nuovi iscritti dello scorso anno, rispettivamente 331

e 36. "L'Università di Udine non vuole puntare troppo ai grandi numeri - continua Honsell -. L'obiettivo è il consolidamento dei corsi, dopo la fase di rodaggio della riforma universitaria partita l'anno scorso. Gli studenti hanno dimostrato di apprezzare la scel-

ta dell'ateneo friulano di partire prima rispetto alle altre università italiane. Ora lo scopo è garantire ai nostri iscritti un'elevata qualità della didattica e dei servizi che richiede ancora un maggiore impegno quando i numeri aumentano".

Inaugurato l'anno accademico a Gorizia

"Una vera primavera universitaria"

Sono sempre più positivi i risultati che l'Ateneo friulano realizza nel capoluogo isontino, dove attualmente sono attivati 4 corsi di laurea: Relazioni pubbliche, Traduttori e interpreti, Dams: operatore dei beni culturali e Viticoltura ed enologia, per un totale di quasi 2 mila studenti, con un incremento del 12% rispetto all'anno scorso, va-

lore superiore alla media dell'intero ateneo udinese. È con grande soddisfazione, dunque, che il rettore Furio Honsell ha inaugurato il 26 novembre l'anno accademico 2001-2002 dell'università di Udine a Gorizia, dove è presente da nove anni. "L'Università friulana - ha sottolineato Honsell - è giovane, innovativa, pronta e reattiva di fron-

te all'emergere di nuove domande di formazione da parte della società". Tre sono gli obiettivi che l'ateneo si pone: formare elevate professionalità, avanzare nella conoscenza con una ricerca di qualità e impegnarsi al servizio del territorio. Un mix di tradizione e innovazione, di ricerca e di didattica. La scelta di attuare subito la riforma del

3+2, una serie di iniziative trasversali a tutti i corsi di laurea, l'attivazione delle prime lauree specialistiche dell'ateneo proprio a Gorizia, sono alcuni dei fattori che hanno portato "una straordinaria primavera universitaria a Gorizia".

"Oggi - ha dichiarato Honsell - possiamo dire con soddisfazione che l'impegno originario dell'ate-

neo friulano a Gorizia nei corsi professionalizzanti di diploma fu una scelta oculata, orientata verso il futuro del sistema universitario italiano secondo il modello europeo". Il ricordo tra università e sistema scolastico, tra università e sistema delle imprese rientra tra le linee d'azione dell'ateneo, che intende continuare a impegnarsi su questo ver-

sante. Tuttavia "questo entusiasmo - ha ricordato il rettore - pone ancora di più in evidenza i problemi che permangono relativamente alle strutture logistiche, sia riguardo ai servizi per gli studenti sia per gli spazi da dedicare alla didattica. Su questo fronte è da perseguire la massima collaborazione con enti e istituzioni locali".

Inaugurato l'anno accademico a Pordenone

L'ateneo festeggia i 10 anni

Comincia il decimo anno accademico per la sede di Pordenone dell'Università del Friuli. "Questo giorno - ha affermato il rettore Furio Honsell durante l'inaugurazione del 12 novembre - segna un momento molto importante sotto tanti profili, sia simbolici sia reali". Honsell ha ripetuto parole di entusiasmo, energia, im-

pegno, collaborazione, capisaldi di una struttura che in pochi anni ha raggiunto risultati straordinari.

"Questa cerimonia non è un mero atto che tenta di riprendere riti secolari - ha detto Honsell -, ma pur suscitando tutta quella carica, anche emotiva, che le cerimonie autentiche e solenni determinano, è soprattutto un momento per riflettere, per analizzare un anno di

attività, per presentare i nostri progetti e offrire un momento di incontro con le istituzioni e la società civile di questa provincia, così vivace sia economicamente sia culturalmente". Un'università non come istituzione territoriale, ma come elemento che mette le sue potenzialità al servizio di un determinato territorio.

L'incremento del 7%

delle immatricolazioni è un risultato che dimostra i frutti portati dalle intenzioni dell'ateneo.

"L'Università di Udine - ha sottolineato il rettore -, giovane e quindi reattiva e pronta a tradurre teorie in fatti, ha subito avviato un attento processo di riflessione interna, di studio e progettazione che ha portato a una sostanziale riorganizzazione e

ristrutturazione dell'offerta formativa, portando, già l'anno scorso, tra le prime università italiane, ad avviare la riforma in concreto".

Hanno riscontrato successo fra i giovani le iniziative didattiche che l'Università friulana ha attivato nel capoluogo del Friuli occidentale: i corsi di Ingegneria meccanica, Economia e amministrazione delle im-

prese, Economia aziendale, Scienze tecnologiche e multimediali e Scienze infermieristiche.

"Tutte iniziative ormai consolidate - ha concluso Honsell - che si sono trasformate in corsi di laurea triennale già a partire dall'anno scorso, permettendo agli studenti di affacciarsi al mondo del lavoro con un'adeguata preparazione".

Qui Congafi

COMMERCIO

Una proposta innovativa con caratteristiche di flessibilità e di semplice utilizzo

Le Mutue di garanzia a fianco dei Consorzi

Le Società mutue di garanzia, strutture utilizzate in Spagna, presentano caratteristiche di flessibilità e di semplice utilizzo, che potrebbero risultare particolarmente interessanti anche per la realtà italiana. Se ne è discusso nel corso di un convegno organizzato dal Congafi Commercio, al quale ha partecipato Pablo Pombo Gonzalez, uno dei massimi esperti internazionali in materia.

L'Italia è l'unico Paese, all'interno dell'Unione Europea, che ancora non ha ristrutturato il sistema di garanzie (il quadro di riferimento normativo risale ai primi Anni 60) rendendolo più innovativo e adeguato alle necessità delle piccole e medie imprese, trasformandolo cioè in un sistema a impostazione privatistica, dove gli attori rappresentino le istituzioni, il mondo bancario e quello imprenditoriale.

Un attento monitoraggio, effettuato sulle realtà dei diversi Paesi, ha individuato, nel modello spagnolo, quello più vicino e adattabile alla realtà italiana, sia per la

struttura che presenta sia per il tipo di operatività che garantisce. Perché non studiare a fondo, allora, il sistema spagnolo, verificando la sua applicabilità all'Italia?

Lo ha fatto il Congafi Commercio della Provincia di Udine, coinvolgendo il dottor Pablo Pombo Gonzalez, presidente dell'Associazione Europea de Caucion Mutua e consulente internazionale dei sistemi di garanzia, e l'avvocato Gianfranco Puopolo, dello Studio legale Puopolo Sistilli Geffers & Luise di Roma, che ha analizzato se la legislazione italiana consente la riproposizione di una struttura simile alle Società mutue di garanzia attive in Spagna.

Il "modello spagnolo" è stato presentato in due momenti distinti: durante una riunione tecnica che ha avuto luogo a Cividale del Friuli e nel corso di un incontro pubblico allargato, al quale hanno partecipato imprenditori del settore e rappresentanti degli istituti di credito.

Il tema trattato nell'incontro di Udine ha affrontato alcune questioni fon-

damentali, nell'attuale scenario economico: la crescente importanza assunta dalla garanzia creditizia, ora che il costo del denaro è sceso ("adesso che costa poco - ha fatto notare Giovanni Da Pozzo, presidente del Congafi Commercio della provincia di Udine - è importante ottenerlo, il denaro"); l'abbassamento ulteriore del costo del denaro che un sistema come quello spagnolo consente, visto che una garanzia del 100% elimina per le Banche l'onere derivante dal rischio; il ruolo fondamentale dei Congafi, in Friuli-Venezia Giulia, strutture la cui operatività, nei comparti del commercio, dell'industria e dell'artigianato, consente di garantire gli oltre mille miliardi erogati ogni anno a favore del sistema imprenditoriale locale.

"Il sistema che proponiamo - ha proseguito il presidente Da Pozzo - non vuole in alcun modo essere sostituito a quello attuale, bensì complementare. I Congafi, infatti, non intendono assolutamente occupare spazi che non competono loro, ma



ritengono doveroso, nella loro duplice veste di rappresentanti del mondo economico e imprenditoriale locale, offrire un contributo concreto per migliorare l'offerta di garanzie e servizi agli imprenditori".

Il sistema dei consorzi, secondo il presidente Da Pozzo, va rivisto in ogni caso, dato che la loro struttura attuale non consente, in modo ade-

guato, l'accesso ai Fondi europei di sviluppo, per esempio, e dato che i limiti imposti dalla attuale normativa ai plafond di intervento riducono lo spazio operativo proprio in un momento in cui le imprese investono e quindi necessitano di garanzie maggiori.

"In Parlamento - ha ricordato Da Pozzo - giace da anni una proposta di revi-

sione del sistema dei Confidi e delle Società Mutue di Garanzia, proposta rimasta sempre nel cassetto. Le imprese però, non possono aspettare troppo a lungo, per questo il Congafi Commercio di Udine ha ritenuto di proporre un progetto innovativo. Discutiamone, valutiamo i pro e i contro e modifichiamolo se necessario, ma interveniamo".

Lo strumento è stato al centro di un convegno organizzato in collaborazione con una associazione iberica

Il modello spagnolo e la sua applicabilità in Italia

Pablo Pombo Gonzalez ha illustrato nei dettagli l'operatività delle Società mutue di garanzia, mentre l'avvocato Lo Faso, dello studio legale Puopolo Sistilli Geffers & Luise di Roma, ha delineato il quadro legislativo di riferimento. Un buon sistema di garanzie è indispensabile per un Paese, perché incrementa la competitività delle imprese. Per disporre di uno strumento il più flessibile e il più utile possibile, ci vuole una forte alleanza fra tre realtà principali:

la pubblica amministrazione, il sistema finanziario e le imprese, un'alleanza a lungo termine, che prevede, dal punto di vista del contribuente di ogni singolo attore, la messa a disposizione di risorse economiche, di conoscenza del mercato, di capacità di produrre ricchezza e di produttività.

"Lo strumento più idoneo - secondo l'esperto spagnolo Pablo Pombo Gonzalez - è quello delle Società mutue di garanzia, che sono di due tipi: mutualistiche e corporative.

Il modello mutualistico, privilegiato in Europa, prevede che il settore privato e quello pubblico operino congiuntamente (come accade appunto in Spagna), mentre nel modello corporativo (presente soprattutto nel Sud-Est Asiatico e in Giappone) tutte le risorse provengono dal settore pubblico".

"La Società di mutua garanzia utilizzata in Spagna (società a capitale variabile) - ha proseguito Gonzalez -, oltre a garantire gli investimenti in genere e a sostenere lo svi-

luppo delle imprese, copre anche la partecipazione alle gare d'appalto, settore dove la presenza di micro-imprese è ridottissima proprio per le elevate garanzie richieste. All'interno della Società di mutua garanzia spagnola, il ruolo della pubblica amministrazione, oltre che di partecipazione economica, è anche quello di intervento sul versante normativo e legislativo, mentre, per quanto riguarda i soci aderenti, esistono due livelli. Ci sono i soci "protettori" (mettono solo le ri-

sorse per aiutare le imprese) che possono essere, per esempio, le Casse di Risparmio e gli Enti locali, e i soci "partecipi", ovvero gli imprenditori che intervengono partecipando alla società e ottenendo in cambio il diritto di utilizzare le garanzie prestate". "Una serie di regole molto chiare stabiliscono gli ambiti nei quali i soci possono esercitare il diritto di voto e il valore assegnato al voto stesso. I soci danno capitale e ottengono in cambio garanzie e servizi. Ovviamente

- ha concluso Gonzalez -, la forza di una struttura del genere sta nei numeri: più elevato è il numero dei soci, più l'effetto moltiplicatore per quanto riguarda le garanzie sarà efficace e ampio".

E' toccato poi all'avvocato Lo Faso analizzare la legislazione esistente, analisi dalla quale è risultato che attualmente è la formula cooperativa quella che presenta le migliori opportunità. Potrebbero parteciparvi i Confidi, le associazioni di categoria e altre realtà simili.

Accordo tra Congafi e Snarp per prevenire l'usura

Una collaborazione sempre più stretta fra il Consorzio garanzia fidi al commercio, il sindacato nazionale antiusura (Snarp) e gli istituti di credito, per prevenire il drammatico fenomeno dell'usura che, subdolamente, si sta insinuando sempre di più anche in Friuli.

Il Congafi, da sempre molto sensibile a questo problema, da tempo ha attivato un Fondo di preven-

zione, che serve proprio per intervenire in quelle situazioni di particolare difficoltà che potrebbero essere "a rischio". "Il nostro limite però - ha spiegato il presidente del Congafi Commercio della provincia di Udine Giovanni Da Pozzo, durante un incontro con il presidente dello Snarp Bruno Amianti, durante il quale sono state esaminate le possibili collaborazioni per rendere più efficaci gli interventi e per cir-

coscrivere il fenomeno - è rappresentato dal fatto che non possiamo intervenire quando l'impresa presenta cambiali già protestate. Noi possiamo appunto solo prevenire, e lo stiamo facendo, ma purtroppo gli imprenditori molte volte hanno una sorta di pudore a rivolgersi ai soggetti istituzionali per chiedere aiuto, salvo poi finire nei guai. Per questo vogliamo verificare, assieme allo Snarp, agli istituti di

credito locali ed eventualmente anche con la Camera di commercio, quali sono gli strumenti che possono nascere da una collaborazione concreta".

"Premere l'acceleratore sull'informazione innanzitutto - ha puntualizzato Bruno Amianti - per far conoscere agli imprenditori le opportunità offerte dalle linee di credito agevolato, dai finanziamenti speciali e dai sostegni che lo Stato e

la Regione offrono; incentivare le Banche a studiare con attenzione le situazioni debitorie proponendo al cliente una rivisitazione delle esposizioni, prima che diventino troppo pericolose; puntare molto sulla formazione degli imprenditori (e qui le Associazioni di categoria giocano un ruolo molto importante soprattutto nei confronti dei giovani che avviano nuove attività) e sulla creazione di una cultura im-

prenditoriale che manca". Primo passo concreto per intervenire rapidamente, sarà la sottoscrizione di una convenzione, attualmente in fase di studio, fra Snarp e Congafi per sancire la collaborazione fra le due realtà, che consenta di intervenire su diversi versanti per tutelare quanto più possibile gli operatori del settore dal diventare facile preda di usurai e false finanziarie.

Attualità

L'evento è stato organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina

Celebrata al "Paradiso" la giornata del cioccolato

di Bepi Pucciarelli

Bevanda degli dei, come sostenevano gli aztechi, o "tentazione del demonio" come sosteneva nel 1700 un sacerdote friulano, padre Concina, al quale era stato chiesto se la bevanda - di gran moda tra i nobili del tempo - interrompesse o meno il digiuno? Da quando, nel 1529, Hernan Cortez portò il cacao in Spagna e quindi in Europa, il cioccolato ha sostenitori (sono nati persino dei "club" di amanti del cioccolato) e detrattori, che oggi lo vedono, se non come una tentazione diabolica, come un pericolo per la dieta.

Tra i paladini (che, bisogna dirlo, sono comunque la stragrande maggioranza) si è schierata anche l'Accademia Italiana della Cucina, che ha proclamato il cioccolato "prodotto dell'anno" per il 2001 e ha invitato le delegazioni di tutta Italia a celebrare insieme la Giornata del Cioccolato, incontrandosi la sera di giovedì 22 novembre 2001.

Anche la delegazione

di Udine ha risposto all'appello, organizzando la "Conviviale del Cioccolato" nella Trattoria "Al Paradiso" di Pordenone. Una serata piacevole e gustosa, nel corso della quale il delegato - Renzo Mattioni - ha spiegato il perché della scelta del bruno frutto del cacao come prodotto dell'anno: sensibilizzare gli accademici sulle nuove normative europee che, consentendo l'uso di grassi diversi dal burro di cacao nella preparazione del cioccolato, renderanno possibile l'ingresso sul mercato di prodotti di qualità più scadente (e danneggeranno gli agricoltori di cacao dell'America Latina che invece non sapranno più a chi vendere il loro burro di cacao o comunque ne ricaveranno un prezzo inferiore). "Bisognerà prestare più attenzione alle etichette", ha concluso Mattioni, precisando che al cioccolato senza "materie grasse aggiunte" sarà riservata la definizione di "cioccolato puro".

Ma l'allarme per il cioccolato "a rischio" non ha

guastato la serata agli accademici friulani, per i quali la famiglia Cengarle (Aurelio, Annamaria e la figlia Federica) del "Paradiso" ha preparato una serie di piatti nei quali, protagonista o comprimario, il cacao ha giocato un ruolo fondamentale. Il menu (anch'esso realizzato su foglio di cioccolato) iniziava con il coniglio ai profumi d'autunno (farcito con castagne e accompagnato da una salsa di olio d'oliva e cacao). Poi, due primi piatti, realizzati entrambi con una pasta fatta in casa resa bruna dalla presenza del cioccolato: i "cjalcions di coce", ripieni di zucca, e i "cjapiei di cerf", gustosi cappellacci riempiti con carne di cervo. Dopo il sorbetto a base di pere, rum e cioccolato, la lepre alle spezie e, per finire, un dessert al cioccolato dal titolo programmatico dal titolo "Sinfonia dei sensi", realizzato e presentato dall'udinese Roberto Lestani, più volte campione del mondo di pasticceria e di cioccolato, applaudito dai com-



La famiglia Cengarle con alcuni collaboratori: al centro Annamaria con la figlia Federica

mensali ai quali ha anche mostrato in una carrellata di diapositive le magnifiche sculture che gli hanno fruttato un ricco medagliere.

Applausi anche per l'altro intervento "parlato" della serata, quello del professor Gilberto Ganzer, che ha raccontato

con garbo della introduzione del cioccolato in Friuli; attingendo soprattutto a quel padre Concina già richiamato, che forse non avrebbe mai potuto immaginare quella esotica "tentazione del demonio" diventare protagonista di una serata in... Paradiso. E

applausi infine per i Cengarle e per il loro staff, che hanno saputo interpretare nel migliore dei modi il mix di convivialità, cultura gastronomica, tradizione e innovazione che sono alla base del "manifesto" dell'Accademia Italiana della Cucina.

La presenza dell'attore Renato Pozzetto rallegra l'iniziativa patrocinata da Dante Bernardis

Oca e vin novello, una festa che si rinnova a Lavariano

Parlare d'oca e vin novello significa parlare di Lavariano. E raccontare la Lavariano enogastronomica vuol dire soffermarsi su Dante Bernardis, ristoratore di livello (titolare della trattoria Blasut, conosciuta anche come Gnam-Gnam, nella mil-

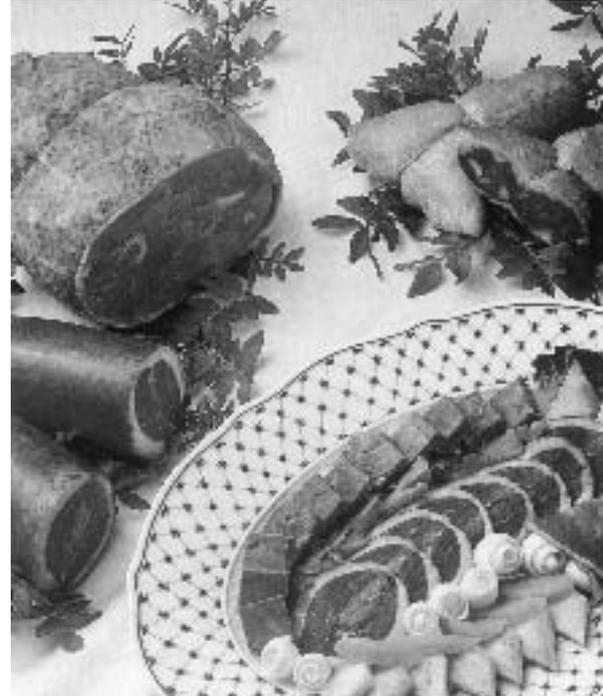
lenaria frazioncina di Mortegliano). A Lavariano, dunque, ogni 11 novembre si celebra la festa di San Martino. Nell'occasione, i contadini, con tradizione atavica, ringraziano il Padreterno dei frutti dell'annata agricola appena conclusa e portano i doni della

terra: farina di polenta, mais, ortaggi, frutta, animali da cortile... E, in questo caso, sovente, ci scappa l'oca. Con i secoli, la tradizione si radica a tal punto che il ringraziamento "sacro" (praticato oggi come ai vecchi tempi) finisce per coincidere con quello più "profano". Nasce così la festa dell'oca, abbinata al vin novello (proprio in ricordo dei tempi remoti, durante i quali i "caratei" e le damigiane, riempiuti nell'autunnale vendemmia, venivano aperti, e "il ribollir dei tini" finiva per rallegrare animi d'interi paesi, per dirla col Carducci).

Festa grande, dunque, a Lavariano, paese mignon, nel quale "non c'è un semaforo, non c'è una banca - dice Bernardis -, ma nel quale arriva gente da Austria e Germania, dal Nord dell'Europa, dalle Americhe, dal Giappone e financo dall'Himalaya".

Oltre alla trattoria Blasut, naturalmente, si sono mobilitati tutti e cinque gli ambienti del paese e anche la latteria, maestra nel fare il formaggio "come Dio comanda". E il successo è stato strepitoso. Nella tre giorni enogastronomica, i piatti d'oca sono andati praticamente a ruba e il vino è scorso a fiumi (oltre mille le bottiglie sturate).

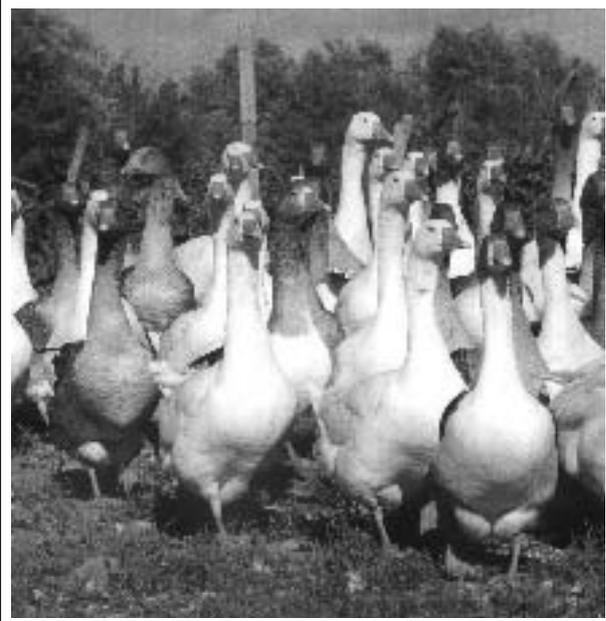
La rassegna, giunta alla sesta edizione, ha avuto un testimonial d'eccezione: Renato Pozzetto, gourmet di spicco, amico di Dante, del Friuli e della Camera di commercio in particolare. Ma ecco, come chiosa, ancora un paio di pensieri di Bernardis. Il primo sul significato della festa col vin novello, il quale è "gioia, incontro, poesia, peccato, delizia, ricchezza, ebbrezza, piacere, malattia, oblio, perdizione, sogno, arte, tecnica, economia, cultura e natura...". Il se-



condo sui personaggi più importanti passati da Lavariano: "Gesù (con un Credo, naturalmente), Carlo Magno, Marco Polo, Leonardo da Vinci, Galileo Galilei, Totò di Napoli, Bill Gates, un maestro come

Gianfranco Colombani di Maleo, Dario Cecchini macellaio di Panzano in Chianti e l'amico Michele Pintacuda di Capo d'Orlando in Sicilia... Vi pare poco?".

Bruno Peloi



Speciale Euro

Dal primo gennaio 2002 entra in circolazione l'Euro

Addio vecchia lira ma senza rimpianti

Servizi a cura di **Abbondio Bevilacqua**



Mancano pochissimi giorni al fatidico primo gennaio 2002, data a partire dalla quale entrerà in vigore anche in Italia (seppure con un breve interregno con la cara, vecchia lira) l'euro, la moneta che sarà riconosciuta e avrà circolazione simultanea nei dodici Paesi europei che ne hanno accolto l'introduzione: Italia, Germania, Belgio, Olanda, Lussemburgo, Spagna, Francia, Irlanda, Austria, Portogallo, Finlandia e Grecia. Questa data segna il punto d'arrivo di un lungo cammino cominciato 45 anni fa e che forse, a uso soprattutto dei più giovani, merita di essere ripercorso.

Il primo atto del processo che avviò concreti rapporti di mutua collaborazione tra nazioni europee (appena uscite dalle rovine della seconda guerra mondiale) porta la data del 18 aprile 1951 quando, su ispirazione del ministro degli esteri francese, Schuman, fu creata, con la firma di un apposito trattato, la Ceca, Comunità europea del carbone e dell'acciaio. Alla nuova Comunità aderirono (in armonia con gli sforzi orientati al traguardo

di una soluzione federativa) Italia, Francia, Germania occidentale (ricordiamo che allora l'unificazione tedesca era di là da venire) e Benelux (Belgio, Olanda e Lussemburgo).

La Ceca fu un'istituzione dotata di poteri reali, aventi efficacia nei confronti di tutti gli aderenti, pur nel rispetto delle singole legislazioni nazionali. In virtù di tale atto,

“Un lungo cammino cominciato 45 anni fa”

infatti, il 10 febbraio 1953 fu aperto, per 135 milioni di consumatori, il mercato comune del carbone, dell'acciaio, dei minerali del ferro e dei suoi rottami, con fissazione da parte dell'Autorità centrale delle quantità assegnate, della loro distribuzione e dei relativi prezzi di mercato. In tal modo furono facilitati gli scambi e accresciuta la produzione, favorendo lo sviluppo delle imprese manifatturiere che, dopo la parentesi bellica, sta-

vano nuovamente riavviando i loro cicli di lavorazione.

Il passo successivo porta la data del 25 marzo 1957, quando gli stessi Stati aderenti alla Ceca fecero nascere la Cee, Comunità economica europea, e l'Euratom (gestione comune dell'energia atomica). L'atto di fondazione è più noto come trattato di Roma. Esso introdusse il concetto di mercato comune europeo (Mec), che trovò attuazione attraverso la progressiva abolizione delle barriere doganali.

In questo solco la stessa Cee diede vita nel 1964 al Comitato dei Governatori delle banche centrali. Nel 1979

nacque il sistema monetario europeo (Sme), che legava all'interno di un'unica banda di oscillazione (il famoso serpente) le valute dei Paesi partecipanti. Con esso vide la luce anche l'Ecu, una moneta convenzionale (meglio sarebbe dire un'unità di conto) presa a riferimento per verificare l'andamento (ovvero il grado di stabilità) delle singole divise nazionali. Nel 1986 fu sancita la rimozione dei controlli sui movimenti di capitale in ambito Cee e la realizzazione di un mercato finanziario totalmente integrato. Tre anni dopo fu recepito dai Paesi membri il Rapporto Delors (dal nome dell'allora Commissario europeo), che fissò le condizioni per la costituzione di un'unione economica e monetaria tra i Paesi della Cee, articolata in tre fasi. Infine, nel 1992, con il Trattato di Maastricht, fu istituita l'Unione europea (UE), che stabilì i criteri da seguire per giungere all'effettiva unificazione monetaria. Fu, quello, un momento molto delicato per il nostro Paese, alle prese con una grave crisi economica e dubbioso se aderire subito o in una seconda fase al trattato, che im-

poneva precisi (e pesanti) vincoli.

Alla fine il Governo Amato (ministro del tesoro l'attuale Capo dello Stato Ciampi) stabilì che anche l'Italia doveva entrare a farne parte col primo gruppo (assieme agli altri 14 Paesi), seppure al costo di una "manovra" finanziaria che pesò sulle spalle di noi cittadini per la bella cifra di 100 mila miliardi (di allora). Restava però da verificare la sussistenza dei requisiti per soddisfare tale ambizioso progetto. L'ultimo (durissimo) ostacolo da superare si presentò nel 1998, con la selezione dei Paesi che potevano aspirare a far parte del primo gruppo dei partecipanti all'Euro. Per alcuni mesi la posizione dell'Italia fu in bilico, a un certo punto si temette addirittura il suo declassamento "in serie B", ma alla fine l'allora capo del governo Prodi riuscì a farci entrare dalla porta principale nello Sme, il sistema monetario europeo formato da 12 partner che, dal primo gennaio 1999, assunsero l'impegno all'adozione della nuova moneta unica. In questa circostanza furono annunciate anche le parità bilaterali tra le rispettive divise e fu creata la Banca centrale europea (Bce), che determinò un ridimensionamento degli Istituti centrali nazionali, tanto è vero che anche la Banca d'Italia dovette apportare sostanziali modifiche al proprio statuto. Furono poi definiti i rapporti di conversione (fissi e irrevocabili) tra l'Euro e le singole monete nazionali.

L'Italia pensava di ottenere il cambio lira/euro sulla base di 2.000 lire, poi di 1.950, fin che si giunse alla definitiva "consacrazione" a 1.936,27. Questa è la quantità di lire che servono per formare un euro (termine che usiamo al maschile anche se non manca qualche purista che suggerisce il genere femminile). Dagli inizi del 1999 l'Euro è dunque divenuta la moneta di riferimento.

Da allora le monete nazionali continuano ancora (in via transitoria) a circolare, ma la fissazione dei prezzi, a poco a poco, avviene nelle due monete, e molte aziende, nelle transazioni finanziarie, nelle negoziazioni internazionali e nelle operazioni di import-export effettuano già la contabilizzazione in euro. Come molti avranno avuto modo

di constatare, da qualche tempo società finanziarie (vedi la Friulia), grandi gruppi industriali (come la Snaidero) e diverse banche stendono i loro bilanci in euro. Anche gli estratti conto che ognuno di noi riceve a casa sono compilati nella doppia moneta. Il maggior quotidiano finanziario nazionale dal primo ottobre scorso esprime, nei suoi articoli, i valori monetari in euro. Dal l'ormai prossimo primo gennaio 2002 la "lingua" finanziaria ufficiale (ovvero la moneta scritturale) sarà una sola: l'euro. Tutti i movimenti finanziari, gli scambi, le contabilizzazioni, i prelievi Bancomat, i pagamenti con carte di credito, avverranno, nei dodici Paesi aderenti all'Unione, nell'unica moneta riconosciuta. Le monete nazionali non potranno più essere utilizzate. I depositi a risparmio, i titoli di credito depositati in custodia presso le banche, le gestioni patrimoniali, i fondi d'investimento, i fidi bancari, le rate dei mutui, le bollette e gli affitti pagati tramite istituti di credito, tutto sarà indicato e registrato con i valori della moneta comune europea. Ci sarà una breve "moratoria" di due mesi, con la doppia circolazione, ma unicamente per le transazioni in contanti, dopo di che la nostra liretta scom-

parirà dalle tasche e dai portafogli (e forse da qualche materasso), restando viva nei ricordi dei più e presente (a futura memoria) nelle bacheche dei numismatici. Per privati e famiglie c'è tutto il tempo per provvedere alla sostituzione delle banconote e delle monete con l'euro.

Per gli sbadati che scoprissero l'esistenza di qualche ulteriore scorta dopo la scadenza dei termini di legge c'è una scappatoia in extremis: la possibilità di effettuare il cambio presso le filiali locali della Banca d'Italia. Si dice che qualche problema potrebbero averlo i detentori di "denaro nero" o di somme riciclate. In effetti sarebbe doveroso auspicare che, per fini di giustizia, tale "denaro del diavolo" finisse nello sciacquone (come accadde, in taluni casi, con le mazzette di Tangentopoli) o nei cassonetti delle immondizie; ma, dopo le recenti norme sul rientro dei capitali dall'estero, è lecito nutrire qualche dubbio che ciò accada. L'abilità che i riciclatori dimostrarono a tempo debito (forse con la complicità di insospettabili) nell'espertazione clandestina dei capitali sarà utilizzata pure per la loro riconversione e la legittima rimessa in circolo. Perché, come ci ricorda un vecchio adagio, "pecunia non olet". Il denaro non puzza.



Speciale Euro

Innumerevoli gli incontri organizzati dalle associazioni imprenditoriali

Le categorie produttive pronte alla "conversione"



Convegno Assindustria sull'Euro del 30 gennaio

L'azienda Italia sta compiendo gli ultimi sforzi per rendere morbida la conversione monetaria dalla lira all'euro. Gli operatori degli ambiti istituzionali, finanziari, economici, sociali, le famiglie e ciascun cittadino sanno che tra pochi giorni dovranno fare i conti con la nuova "unità di conto". I grandi gruppi economici sono entrati da tempo nel nuovo "clima", redigendo i bilanci in euro e trascinando con sé, sulla stessa falsariga, anche i fornitori e i rivenditori. Altri lo hanno fatto in una fase successiva, mentre la massa dei consumatori, per quanto sensibilizzata da martellanti campagne d'informazione, ha atteso le ultime settimane per entrare mentalmente nella nuova realtà, e proprio in questi ultimi giorni di dicembre cerca di schiarirsi maggiormente le idee con il classico sistema del "passaparola", spinta forse più dalla curiosità che dalla piena consapevolezza della mutazione epocale nella quale sta per essere coinvolta.

Le associazioni della piccola, media e grande industria hanno avviato fin dal 1998 il "Progetto euro", lan-

ciando un sondaggio tra gli iscritti sulle problematiche connesse all'introduzione della moneta unica europea. Associazione Industriali, Api, Unione Artigiani, Ascom e Coldiretti si sono costantemente impegnate in un'attività di formazione nei confronti del mondo delle imprese, suggerendo in particolare il dettaglio delle iniziative da assumere e delle funzioni aziendali da controllare per raggiungere la cosiddetta "euro conformità".

Gli approfondimenti hanno riguardato soprattutto i sistemi informatici, la contabilità, gli adempimenti fiscali, i rapporti con le banche. In altre parole, si è trattato di far comprendere agli imprenditori i più rilevanti cambiamenti che l'introduzione dell'euro avrebbe determinato nella vita aziendale. Tutto ciò è stato possibile grazie all'adeguata preparazione delle risorse umane, su cui ricade alla fine l'onere della traduzione pratica delle prescrizioni di legge.

Un surplus (se così si può dire) di attenzione al problema euro è stato posto dalle associazioni dei commercianti e degli esercenti,

dal momento che tutti i titolari di attività sono a contatto diretto con il pubblico, non sempre preparato all'evento e tuttavia poco disposto ad accettare i disagi (code agli sportelli, chiarimenti sugli scontrini con i nuovi prezzi, controllo dei resti in moneta spicciola eccetera) che nei primi tempi saranno inevitabili. Serviva quindi una strategia che mettesse gli operatori di tali settori in condizione di facilitare al massimo il rapporto con i consumatori, mettendoli a proprio agio nell'approccio con il nuovo mezzo di pagamento e fornendo loro le massime garanzie in ordine all'esposizione corretta dei listini e soprattutto al conteggio esatto dell'inedita moneta (compresa la virgola) al momento del pagamento degli acquisti, in special modo fugando ogni timore (paventato da più parti) sull'eventualità che qualcuno effettuasse impropri arrotondamenti "verso l'alto" che di fatto si tradurrebbero in modesti ma fastidiosi (e ingiusti) aumenti di prezzo.

Perciò le singole associazioni hanno dato vita a corsi di formazione per i soci e creato appositi "spor-

telli" per assistere i commercianti nelle varie fasi di passaggio all'euro.

Ormai da tempo si nota l'esposizione dei listini nella doppia divisa, così come accade per la stampa degli scontrini ritirati alla cassa. Tutto ciò ha ovviamente comportato dei costi per i titolari delle imprese che operano nel commercio: si calcola che l'adeguamento alla moneta unica abbia pesato singolarmente per una cifra compresa tra 5 e 10 milioni. A fronte di tale impegno per fornire la massima assistenza al consumatore, ci dovrebbe essere un "ritorno" premiante sotto il profilo della fidelizzazione della vecchia clientela e (per i più bravi) dell'acquisizione di nuova.

Nemmeno gli artigiani si sono fatti trovare impreparati di fronte all'ar-

teresse, dall'altro però dovranno prepararsi a fronteggiare una competizione più agguerrita con i produttori delle altre nazioni, e quindi puntare al miglioramento della qualità dei prodotti e alla valorizzazione di quelli tipici locali. La facilità degli scambi monetari dovrebbe tornare particolarmente utile ai produttori vinicoli del Friuli, ma dovrebbe favorire pure le esportazioni di prodotti gastronomici e ortofrutticoli. Scomparirà, nell'ambito della politica agricola comunitaria, la "lira verde" e, con essa, seppure gradualmente, il sistema di sovvenzioni, di cui si sono già percepite le prime ricadute nel comparto dei cereali.

Le associazioni di categoria hanno organizzato incontri e convegni (con dis-

tazione iniziale personale. In particolare il "kit" per il pubblico è costituito da 53 monete (dal piccolo cent fino a 2 euro) per un totale di 12,91 euro (lire 24.997); per i commercianti al dettaglio esso è formato invece di 960 monete (dalla base di 150 cent fino a 40 pezzi da 2 euro) equivalenti a complessivi 315 euro (609.925 lire).

I conti correnti invece sono già convertiti dagli inizi di dicembre. Dal primo gennaio 2002 fino al 28 febbraio presso tutti gli sportelli bancari potranno essere effettuati gratuitamente i cambi dalla vecchia alla nuova moneta (con preavviso nel caso di importi rilevanti); dal marzo 2002 fino al 28 febbraio 2012 le lire potranno essere cambiate solo presso le filiali della Banca d'Italia.



Anche la Provincia di Udine si è attivata. Da sx Deganutti, Ferri e Strassoldo

rivo dell'euro. Notevoli risorse sono state messe in preventivo per la

preparazione dei funzionari sparsi sul territorio, per la creazione di appositi siti Internet, per l'aggiornamento dei cataloghi dei prezzi e della modulistica amministrativa, per l'adattamento dei programmi di software e di tutte le procedure di contabilità. I corsi di formazione hanno riguardato soprattutto i rapporti con gli enti pubblici e la soluzione dei quotidiani problemi gestionali (libri paga, retribuzioni, versamenti contributivi, contabilità, rapporti con le banche e con il fisco). Da tempo molte imprese distribuiscono ai loro dipendenti i cedolini delle paghe nella doppia moneta. E l'agricoltura? Quali effetti avrà l'unione monetaria su questo importante settore produttivo? I titolari d'azienda da un lato dovrebbero ricavare opportunità di crescita dalla stabilità dei prezzi e dal contenimento dei tassi d'in-

tribuzione di manuali e altro materiale didattico) per illustrare ai produttori gli effetti dell'introduzione della moneta unica sul sistema agro-alimentare e per prepararli ad affrontare il nuovo scenario con cognizione di causa.

Per aiutare imprenditori, operatori finanziari, famiglie e privati a prendere dimestichezza con le nuove monete euro, ancor prima di poterle effettivamente utilizzare, le banche, su indicazione delle autorità monetarie, fin dal 15 dicembre stanno effettuando la vendita di "pacchetti euro" a titolo di do-

Entro lo stesso termine del 28 febbraio 2002 potranno essere convertite anche le banconote (ma non le monete) degli altri 11 Paesi aderenti all'Unione economica e monetaria. Resta libera invece la circolazione cartacea delle monete degli Stati europei non aderenti all'Unione (come la sterlina inglese e il franco svizzero) e di quelli extraeuropei (Usa, Giappone, Canada eccetera).

Ultimo avvertimento: dotarsi (se non già fatto) di idoneo borsellino, per evitare ingombri, pesi nelle tasche e fastidiosi tintinnii simili a quelli dei sonagli.



Anche l'Uapi ha organizzato molti incontri sull'Euro



Speciale Euro

Parlano le banche (Bcc e FriulAdria) che danno i loro consigli

Nessuna "fibrillazione" né aumenti di prezzi

Le banche sono "lombelico" attorno a cui, nei prossimi giorni, ruoterà l'intera manovra della conversione dalla lira all'euro. E' in corso il rifornimento in tutta Italia della nuova moneta in 40 mila punti aperti al pubblico. Si calcola che nel mese di dicembre l'aumento della circolazione monetaria sarà 7-8 volte superiore al normale. Se le strutture creditizie non dovessero reggere l'urto della pressione proveniente dalla moltitudine delle persone interessate alla novità, ci troveremmo al cospetto di un caos inenarrabile. Ma così non sarà. Da tempo le banche (e le poste) sono attrezzate per rendere morbido il passaggio dalla divisa nazionale a quella universale (a livello europeo), un evento certamente di portata epocale, ma, proprio per questo, sottoposto alle più rigorose verifiche e, per la parte riguardante la "moneta scritturale" (cioè i documenti cartacei), già collaudato da tempo. Per avere conferma di ciò, abbiamo raccolto i pareri di due autorevoli operatori del settore. Gilberto Noacco è responsabile dell'Area mercato della Federazione regionale delle Banche di credito cooperativo ed è tra le persone più qualificate per fare il quadro della situazione a pochi giorni dal fatidico 31 dicembre. "Sotto il profilo organizzativo, ci siamo allineati alle direttive dell'autorità centrale, adeguando le procedure per poter opera-

re in euro in tutti i servizi. Siamo quindi in grado di gestire senza problemi le due fasi del ritiro delle vecchie banconote e dell'alimentazione del mercato con le nuove. Per far rendere dimestichezza con i nuovi tagli euro, dal 15 dicembre abbiamo distribuito alla clientela dei "minikit" con le monete metalliche e le banconote di uso più corrente, che però (al fine di evitare falsificazioni e favorire la malavita) non potranno essere messe in circolazione prima del 1 gennaio 2002". "In collaborazione con le associazioni rappresentative delle categorie economiche - prosegue Noacco -, abbiamo tenuto fino a 10 incontri il giorno, riscontrando una crescente percezione della novità. C'è qualche preoccupazione sugli arro-

"Dal 15 dicembre nelle banche i minikit"

cupazione sugli arrotondamenti e sui resti in decimali, ma l'invito da noi caldeggiato è stato di prendere confidenza con le nuove monete a poco a poco, fino a che la mente troverà normale "ragionare" e fare i conti in euro. Abbiamo vivamente raccomandato di evitare le fibrillazioni di fine anno, con la corsa affannosa agli sportelli. Ci sono due mesi di tempo. E' più opportu-

no e semplice non cambiare le lire ma spenderle fino ad esaurimento (entro febbraio), ricevendo il resto in euro. Meglio ancora se si utilizzano le "carte di plastica", che evitano conteggi laboriosi e sneruvante verifica dei resti. Invito inoltre i titolari di conto corrente a consegnare in banca per tempo i blocchetti di assegni in lire, facendosi rilasciare quelli in Euro". E' in corso una campagna per la "rottamazione" delle monete metalliche. Di che si tratta lo spiega Noacco. "E' un'iniziativa filantropica che abbiamo avviato in collaborazione con l'Airc (ricerca sul cancro). Siccome è statisticamente dimostrato che buona parte dei tagli minori finiranno nel dimenticatoio (per sbadataggine, perché rimasti nelle tasche dei vestiti estivi, perché scivolati in fondo a qualche cassetto eccetera), abbiamo voluto evitare questo rischio. Per questo, abbiamo posto, in modo visibile all'interno dei nostri sportelli, dei capienti cilindri, invitando i clienti, nell'eccezionalità della circostanza, a riempirli con parte degli spiccioli recuperati dai ripostigli più impensati. In tal modo noi gli rinfreschiamo la memoria ed essi, col loro contributo, alleggeriranno il lavoro dei cassieri, ridurranno le code e i tempi di attesa e dimostreranno allo stesso tempo sensibilità e generosità verso la ricerca in campo medico". Altre iniziative? "Al di fuori dell'orario di aper-



La Banca di Credito Cooperativa di Manzano

tura delle banche al pubblico sarà attivo un "call center" con numero verde, per fornire suggerimenti e sciogliere i dubbi dell'ultima ora alla clientela, in particolare ai consumatori e ai commercianti. Stiamo cercando di convincere i negozianti a dotarsi (a condizioni di favore) di apparecchiature Pos, per ampliare l'utilizzo delle carte di plastica. Nel giro di un paio d'anni saremo in grado di introdurre il "microcip", la carta elettronica per i micropagamenti (caffè, quotidiani eccetera) senza costi per l'utente, allo scopo di ridurre al minimo, come avviene negli Stati Uniti, la circolazione del contante".

Il dottor Emiliano Gianni Miorin è il responsabile della filiale di Udine della FriulAdria. Anche egli gode di un buon punto d'osservazione per monitorare le varie fasi d'approccio alla moneta unica. "Le cose stanno

procedendo nel verso giusto. Non prevediamo alcuna fase di criticità. In tutte le nostre filiali abbiamo istituito gruppi di lavoro che, in questi giorni caldi di fine anno e sino al prossimo mese di febbraio, si stanno dedicando totalmente a compiti informativi presso la clientela. Tutto il personale amministrativo e commerciale (con particolare attenzione rivolta ai cassieri) si è sottoposto a corsi di formazione, per prendere anticipata visione e dimestichezza con le nuove monete metalliche e banconote. Non solo: abbiamo curato anche contatti col mondo esterno, cogliendo occasione dagli incontri organizzati dalle associazioni con i loro aderenti per analizzare insieme e spiegare le precipe incombenze che gravano su ciascuna categoria. Entro i primissimi giorni del 2002 la totalità degli sportelli automatici di prelievo

erogherà euro in tagli da 10, 20 e 50 unità".

Molti si chiedono come faranno i non vedenti a riconoscere le nuove banconote e monete. "Per le monete è facile: hanno dimensioni diverse a seconda del valore. Le banconote invece avranno i numeri in rilievo per essere immediatamente riconoscibili al tatto". Ma cosa accadrà ai contratti stipulati in lire? "Tutti i contratti (tra cui i mutui casa) sono stati da tempo convertiti automaticamente nella nuova moneta. Miorin, infine, smentisce un luogo comune diffuso, relativo all'aumento dei costi a seguito dell'avvento dell'euro. "Nessun aumento, se le regole di arrotondamento saranno applicate in modo corretto. In ogni caso è importante che gli acquirenti controllino gli scontrini per evitare che si verifichino impropri arrotondamenti al rialzo".

La missione resa possibile grazie anche alla Cciaa

Imprenditori dell'Api in Ungheria

Si è conclusa con ottimi risultati la missione in Ungheria delle imprese aderenti all'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine. Il presidente della federazione regionale dell'Api Alessandro Zannier e la dottoressa Lucia Piu, funzionario dell'Area Internazionalizzazione dell'Api, hanno accompagnato a Budapest un gruppo di imprenditori della regione. La missione è stata organizzata con il patrocinio della

Camera di commercio di Udine e con la collaborazione del World Trade Center Friuli-Venezia Giulia. L'idea era nata a suo tempo da precedenti contatti stabiliti in occasione di un seminario organizzato all'Api di Udine con la dottoressa Marianna Csakvari del ministero dell'Economia ungherese. Le imprese che hanno partecipato sono una decina e appartengono ai settori produttivi della lavorazione del legno, dei complementi d'arred-

do, dello stampaggio dei tessuti, della pelletteria, della meccanica, dei trasporti, dei manufatti in cemento e marmo e dell'ecologia/ambiente per il recupero e riciclaggio di materie plastiche e di legno. L'obiettivo della missione è stato quello di stabilire dei contatti diretti con le imprese ungheresi al fine di poter sviluppare delle opportunità di cooperazione commerciale e di investimento nel Paese. A questo fine, con il supporto

del Wtc di Budapest, sono state individuate, sulla base dell'interesse delle imprese friulane, le imprese ungheresi, con le quali sono stati organizzati 90 incontri individuali a Budapest.

In occasione degli incontri è stato pubblicizzato e distribuito il materiale illustrativo della Camera di commercio, dando ampio spazio alla descrizione delle iniziative che l'Ente camera sta portando avanti per la promozione della realtà imprenditoriale

locale, anche attraverso il marchio made in Friuli e i suoi innovativi sistemi di comunicazione. Inoltre, le imprese dell'Api di Udine hanno avuto la possibilità di visitare la Fiera Butorvillag al Centro fieristico internazionale di Budapest, dedicata al mobile ungherese e straniero, alle macchine per l'industria del legno, ai materiali per l'industria del mobile e per l'architettura d'interni. Sono state infine visitate numerose im-

prese ungheresi di produzione, in particolare del settore del mobile e del tessile.

Significativi gli incontri di lavoro con l'ambasciata italiana, con la Camera di commercio italo-ungherese e con il ministero dell'Economia, con le associazioni imprenditoriali locali e le agenzie governative per lo sviluppo degli investimenti, con le quali il presidente Zannier ha preso contatti per un'auspicata futura collaborazione e cooperazione.

Speciale Euro

Mini-guida per la nuova moneta

L'Euro in 10 paragrafi Consigli per l'uso



Convegno Euro Infocenter del 15 maggio

1) I nomi dell'Euro

Euro (plurale Euro: non si declina)
un euro, cento euro

Euro cent = il centesimo (non si declina)
un eurocent, cinquanta eurocent

2) I simboli dell'Euro

Qual è il simbolo dell'euro al pari di £ della lira?

Il simbolo (glifo) dell'euro è una E tagliata da due tratti orizzontali paralleli e si ispira all'epsilon greca, che rimanda alla culla della civiltà europea e alla prima lettera di 'Europa'.
I due tratti paralleli rappresentano invece la stabilità della moneta.

Come si abbrevia?

L'abbreviazione ufficiale è EUR, registrata presso l'Organizzazione Internazionale per la Standardizzazione (ISO), e sarà utilizzata nelle transazioni e a fini finanziari e commerciali, al pari di sigle come per esempio FRF (franco francese), DEM (marco tedesco), GBP (lira sterlina), BEF (franco belga) e LIT (lira italiana).

3) Uso del punto e della virgola

I valori in euro superiori alle migliaia come devono essere scritti? Si deve utilizzare il punto separatore oppure è meglio utilizzare lo spazio o al limite nulla?

Le regole da usarsi sono le stesse che regolavano la lira e regolano le altre monete europee. Nel caso si tratti di centesimi si usa la virgola, nel caso si tratti di migliaia si usa il punto.

Esempio: Millecinquecentoventi euro e trentacinque centesimi = **1.520,35**

4) Doppia circolazione Lira/euro

Euro e lira circolano liberamente nel periodo 1/1/2002-28/2/2002.

La lira cessa di avere valore legale alla mezzanotte



Convegno Cciao Euro in tasca del 3 aprile

del 28 febbraio 2002.

5) Pagamenti e resti nel periodo di doppia circolazione.

In linea di principio, i dettaglianti daranno il resto in euro a partire dal 1° gennaio 2002. Non vi sono però obblighi particolari, quindi potranno essere utilizzate indifferentemente le due valute.
Dal 1° gennaio 2002 l'uso delle banconote e monete in euro aumenterà rapidamente; le banconote e le monete nazionali saranno gradualmente ritirate dalla circolazione.

Avvertenze e suggerimenti:

- evitare pagamenti e resti in contante lira-euro; operare con un'unica valuta riduce tempi e rischi d'errore
- il commerciante deve accettare pagamenti in euro
- per evitare code e contestazioni, al supermercato, utilizzare bancomat o carte di credito
- tenere sempre (nelle prime due o tre settimane) monete in lire per pagare le piccole spese in contanti e per utilizzare i distributori automatici non ancora convertiti.

6) Cambio delle lire e delle altre valute europee.

Si potranno cambiare le lire:

- in banca fino al 28 febbraio 2002 (e forse per ancora qualche mese)
- in Banca d'Italia per almeno dieci anni (1° marzo 2012)

Altre valute dell'area euro:

- in banca fino al 28 febbraio 2002
- in Banca d'Italia fino al 31 marzo 2002
- nelle Banche centrali dei singoli Paesi europei secondo le date prestabilite.

7) Conversione e arrotondamenti.

Convertire da lire a euro (e viceversa) è una semplice operazione aritmetica che si effettua secondo le seguenti regole:

1. l'importo espresso in lire si divide per il tasso di conversione: 1936,27;
2. l'importo ottenuto deve essere arrotondato al secondo decimale, tenendo conto del valore del terzo decimale:
 - se la terza cifra decimale è compresa tra 0 e 4, si arrotonda per difetto esempio: £50.000/1936,27 = 25,8228 arrotondato a 25,82
 - se la terza cifra decimale è compresa tra 5 e 9, si arrotonda per eccesso esempio: £100.000/1936,27 = 51,6456 arrotondato a 51,65

Le regole di conversione e arrotondamento devono sempre essere osservate?

Prezzi in lire: il prezzo può essere solo quello risultante dalla conversione secondo le regole comunitarie.
Prezzi in euro: i prezzi possono essere fissati a piacere.
L'euro cent vale 19,36 lire e sarà immesso in grandi quantitativi sul

mercato: non sono quindi più ammessi arrotondamenti arbitrari.

7) Prezzi.

I prezzi possono essere aumentati?

In un'economia di mercato i prezzi sono fissati liberamente dagli imprenditori. Il governo vigilerà affinché non vi siano aumenti spropositati e ingiustificati. Sono stati firmati accordi e patti tra le parti sociali per mantenere fermi i prezzi ma senza effetti vincolanti. Il consumatore dovrà imparare a tutelarsi da solo seguendo alcuni consigli:

- confrontate i prezzi in euro
- utilizzate l'euroconvertitore
- controllate il prezzo unitario (al litro, al chilo eccetera) per capire la convenienza le eventuali variazioni di prezzo
- attenzione ai prezzi psicologici! Spesso sono illusori e possono andare a scapito della qualità. Esempi di prezzi psicologici in euro: 0,99 9,90 19,90 99,00 199,00

8) Assegni.

Dal 1° gennaio 2002 posso emettere assegni in lire?

No, la lira come moneta scritturale non esiste più. Potrà emettere solo assegni in euro. Potrà incassare gli assegni emessi fino al 31 dicembre 2001.



Convegno dell'Api sull'Euro

Come si compilano?

L'importo in cifre va scritto utilizzando il punto separatore e la virgola. Esempio: 125,00
L'importo in lettere nel modo seguente: centoventicinque/00.
Indicare sempre i centesimi anche nel caso di cifra intera.

9) Banche, POS e ATM.

Le banche saranno chiuse per quattro giorni consecutivi: sabato 29, domenica 30 e lunedì 31 dicembre 2001, 1° gennaio 2002.
Saranno in funzione gli ATM (sportelli bancomat) già predisposti dal 1° gennaio per la distribuzione di banconote in euro (tagli da 10 e 50 euro).
Bancomat, Pagobancomat e Carte di credito: nessuna sostituzione, potranno essere utilizzati in euro dal 1° gennaio 2002.

10) Buon euro a tutti!

Ci saranno problemi e difficoltà ma si risolveranno in brevissimo tempo, poi potremo apprezzare i vantaggi di una moneta forte e "pesante", utilizzabile liberamente in un'area abitata da oltre 300 milioni di cittadini europei.
Per eventuali approfondimenti consultate il sito della Camera di commercio di Udine www.ud.camcom.it
Per aiutarvi nella conversione lira/euro sono disponibili, fino ad esaurimento, al Punto Nuova Impresa della Camera di commercio gli Eurometri.

Donne imprenditrici

Laura Largajolli, laurea in lettere, si inventa produttrice di vino

Con il Rosso d'Orsone la Dal Fari ha vinto in Francia

di Raffaella Mestroni



Laura Largajolli

“Con il Rosso d'Orsone 1997, che ha ottenuto 85 punti su 86, ho vinto il premio Vinalies d'Argent Internationales, un riconoscimento francese che per me ha rappresentato una soddisfazione doppia: perché il vino premiato era un rosso, mentre il Friuli-Venezia Giulia è famoso per i bianchi, ma soprattutto perché il concorso è uno dei più prestigiosi fra quelli che si svolgono in terra di Francia”. Non nasconde l'orgoglio, quando lo dice, e le brillano gli occhi. Sbaragliare concorrenti affermati e temibili non è cosa di tutti i giorni, lo è ancor meno quando l'azienda in questione è una piccola realtà dei Colli Orientali, nata solo nel 1980: la Dal Fari Srl, di Gagliano di Cividale. A condurla, con piglio decisamente manageriale e combattivo, è Laura Largajolli Toffolutti, una bruna signora che ha deciso di buttarsi alle spalle una laurea

in lettere e una carriera da insegnante per dedicarsi, anema e core, alla viticoltura.

La molla che ha spinto la signora Largajolli a occuparsi di vitigni e vino è stata la passione per la campagna, “per una vita dove, tutto sommato, i ritmi sono scanditi ancora dalle stagioni e c'è

il tempo giusto per ogni cosa”. Così, quando il marito, presidente della Faber di Cividale del Friuli, per diversificare gli investimenti ha pensato di acquistare alcuni ettari di terreno sulle colline circostanti, ha deciso di seguire il suo istinto e di provare a cimentarsi con la terra.

Dopo un periodo di “rodaggio”, durante il quale Laura Largajolli è riuscita a conciliare scuola, azienda e famiglia (“ho un figlio solo - fa notare - e questo ha facilitato le cose, anche se di salti mortali per riuscire a seguire tutto ne ho fatti parecchi”), con la prima vendemmia, datata 1988, il salto definitivo è stato d'obbligo.

“Nonostante mio marito sia sempre stato favorevole al mio impegno in azienda e mi abbia sempre aiutata - ammette -, a un certo punto mi sono resa conto che non era proprio più possibile lavorare su tre fronti contemporaneamente. La decisione di lasciare la

scuola non è stata difficile, perché ormai la vita di campagna mi aveva letteralmente conquistata”.

“Non è un caso, secondo me - aggiunge -, che proprio nel settore della viticoltura siano tante le donne che stanno emergendo. Penso che il contatto con la natura e la possibilità di ritrovare dei ritmi che ci appartengono siano un richiamo più forte per le donne che per gli uomini e quindi, al momento della scelta, risultano determinanti”.

Spesso e volentieri, poi, quando un'azienda vitivinicola è guidata da una donna, facilmente si ricrea l'ambiente familiare, se la struttura non è troppo grande. “Durante tutto l'anno ci sono momenti collettivi, dove l'intesa è forte e i rapporti umani si cementano. La vendemmia in particolare è ancora, per molte realtà, un'occasione di festa, difficoltà legate al personale permettendo. Fino a quando la legge ci consentiva di assumere, per il periodo della raccolta dell'u-

“L'azienda coltiva 13 ettari a vigneto”

va, i pensionati - sottolinea -, le giornate trascorse in vigna erano ricche di soddisfazioni e perfino la fatica passava in secondo piano”.

I primi anni di lavoro sono stati tutti dedicati alla risistemazione del terreno, 20 ettari complessivamente, di cui 13 destinati a vigneto, dopo essere stati ri-

puliti dalle pietre e riconfigurati a gradoni, mentre 7 sono stati lasciati a bosco, per ricreare quell'habitat naturale congeniale ai numerosi animali che popolano il territorio. Sì, perché in questo splendido spicchio di Friuli, a ridosso del confine con la Slovenia, c'è un “traffico” incredibile di lepri, faine, volpi, scoiattoli e tassi, che sanno di poter vivere qui relativamente



tranquilla.

Dominati da una piccola ma deliziosa forestiera, appollaiata in cima alla collina, i filari di viti circondano la cantina vera e propria, modernissima e ordinata, dove lavorano un giovane tecnico, Valentino Giuriato, e due operai, affiancati, nei momenti più critici, da un'altra persona. Un'impiegata che si occupa della parte amministrativa e un consulente esterno, Fabio Coser, completano lo staff dell'azienda, che produce 60 mila bottiglie l'anno, la maggior parte delle quali raggiunge il mercato estero (Svizzera, Germania, Stati Uniti e Canada).

Arrabbiature pazzesche, ma anche grandi soddisfazioni, hanno contraddistinto i primi anni di lavoro di Laura Largajolli che, come ci tiene a precisare, ha puntato subito sulla qualità elevata del vino prodotto, assistita da un wine maker di fama, Giovanni Crosato.

“Sono partita con il Tocai e lo Schioppettino autoctoni, cui si sono via via aggiunti il Sauvignon, lo Chardonnay, il Pinot grigio, il Cabernet franc e sauvignon e il Riesling renano che usiamo per gli uvaggi: il Bianco delle Grazie e il Rosso d'Orsone, i nostri prodotti più famosi”. Decisa nelle scelte, Laura Largajolli non ha mai amato il “barricato spinto”, anche se va tanto di moda. “Ritengo che omologhi il gusto, mentre secondo me il vino deve mantenere la sua anima. Nella nostra cantina la barrique viene usata veramente con il contagocce. Per lo Chardonnay, per esempio, preferiamo barrique il 50% della produzione e poi mixarlo con quello prodotto con il metodo tradizionale. Questo ci con-

sente di valorizzare le caratteristiche tipiche del vino, senza snaturarle”.

Entusiasta dei risultati ottenuti, la signora Laura attualmente si occupa soprattutto della parte riguardante la promozione e la commercializzazione dei vini. “La nostra cantina partecipa sempre a Vinitaly - sottolinea -, è un

“Dobbiamo farci conoscere di più”

appuntamento di rigore, e poi siamo presenti ad alcune manifestazioni organizzate dal Consorzio dei Colli Orientali. Cerchiamo di selezionare, fra gli innumerevoli eventi che scandiscono il calendario annuale delle manifestazioni dedicate al vino, quelle dove la nostra produzione, che è limitata, ha le maggiori possibilità di essere apprezzata. È inutile per noi partecipare a fiere dove i buyer sono alla ricerca di quantitativi elevati di prodotto, perché non ne produciamo a sufficienza”.

Il capitolo promozione sta particolarmente a cuore a Laura Largajolli, che si è sempre fatta un cruccio della scarsa unità dimostrata dai produttori di vino regionali. “Siamo fra i più bravi, produciamo bianchi da tutti riconosciuti come eccellenti, ma non siamo ancora capaci di fare squadra. Continuiamo a presentarci in ordine sparso, come singoli Consorzi, senza capire che è fondamentale presentarsi come Regione per risultare vincenti. Per non parlare poi delle Docg. In Friuli-Venezia Giulia ne abbiamo due, il Ramando-

lo e, in arrivo, il Picolit, quando ci sono regioni che ne hanno otto o nove.

Le cose per fortuna stanno cambiando, anche nel settore del vino, ma forse un po' troppo lentamente. “L'orizzonte comincia ad aprirsi - prosegue -, sono sempre più numerose le Guide editate da soggetti prestigiosi come le Camere di commercio e l'Associazione dei sommelier e sta crescendo una cultura del vino che porta il consumatore ad apprezzare e a riconoscere la qualità, ma è ancora troppo poco. Non capisco per esempio perché, nella maggior parte dei ristoranti locali, i vini del Friuli-Venezia Giulia sono così poco valorizzati, soprattutto i bianchi. Non accade in nessun'altra regione d'Italia. Il ristoratore propone sempre il meglio della produzione locale e poi, in seconda battuta, i vini prodotti altrove”.

Anche sul versante delle istituzioni, una riorganizzazione è indispensabile, secondo la signora Largajolli. “Ci sono sovrapposizioni di competenze, doppioni in certi campi e carenze inspiegabili in altri e questo penalizza tutti, indistintamente”.

Tornando all'azienda Dal Fari, fra gli obiettivi a cui punta Laura Largajolli, la priorità spetta certamente alla promozione. “Dobbiamo farci conoscere di più - ribadisce - e trovare nuovi sbocchi. Alcuni contatti nuovi, frutto della partecipazione a eventi internazionali, si stanno concretizzando in questo periodo, mentre altri sono arrivati grazie alla nostra presenza sulle maggiori Guide. Un importatore ci ha contattati dalla Florida, proprio dopo aver letto che cosa produciamo su una pubblicazione specializzata”.



Attualità

Promosedia, Assindustria, Api e Banca di Cividale a confronto

Come traghettare la sedia oltre la crisi dei mercati

di Alessandra Ceschia

Indurre le piccole aziende ad affacciarsi sul mercato, a fare sistema, arricchire l'offerta stabilendo collegamenti con i mobili del Triveneto e certificare il prodotto. Sono alcune delle soluzioni emerse sul tema "Quali prospettive per il settore sedia ed arredo" nell'ambito di un vertice organizzato a Manzano dalla Banca di Cividale in collaborazione con Promosedia. Servono misure urgenti per aiutare le imprese del Distretto della sedia a uscire da una crisi che ha ridotto del 15% il fatturato, ma sta penalizzando in maniera molto più massiccia gli ordinativi scesi, per il 53% delle imprese, del 18%. Se le grandi aziende hanno contenuto i danni riducendo gli straordinari, utilizzando ferie arretrate, anticipando, rimodulando gli orari di lavoro o ricorrendo alla cassa integrazione, più duri

le contraccolpi per le piccole aziende, le segherie soprattutto, 8 delle quali nel 2001 hanno chiuso i battenti. Per loro la crisi non riguarda solo la contrazione dei consumi, è strutturale. Intanto Promosedia, spiega il presidente Fabrizio Mansutti, pensa alle fiere e, dopo Tokio e Mosca, con i primi del 2002 prepara le esposizioni a Colonia, Birmingham e Copenhagen progettando un Salone internazionale esteso ai mobili pordenonesi e veronesi. Per Adalberto Valduga, della Confindustria friulana, l'aumento di competitività non può prescindere dalla crescita dimensionale delle aziende e dalla fuoriuscita dalla catena della subfornitura per affacciarsi al mercato. Secondo Massimo Paniccia, dell'Associazione piccole industrie, è con la formazione che il Distretto della sedia potrà difendere le proprie

quote di mercato (80% della produzione nazionale, 30% di quella mondiale) creando un centro di eccellenza tale da rendere la delocalizzazione una scelta guidata e non subita. Vanno proprio in questa direzione i primi progetti che il Distretto intende mettere in cantiere per il 2002: due di essi hanno alta priorità all'interno del programma di sviluppo stilato per il triennio 2001-2004. A finanziarli, 250 milioni di contributi regionali, 80 dei quali destinati a pianificare una formazione aderente alle esigenze delle aziende.

Per questo sarà avviata un'indagine che coinvolgerà istituti professionali, sindacati e associazioni di categoria, e individuerà caratteristiche professionali da attribuire ai vari livelli del personale dipendente.

"Il resto finanzia la creazione di un marchio di qua-



lità cui Catas e Promosedia, con la collaborazione del Comitato di distretto, stanno già lavorando" riferisce il presidente Giovanni Masarotti. Riguarderà tutta la filiera pro-

dotiva fornendo garanzie che andranno dalla qualità del legname a quella di collanti e vernici, ai processi di lavorazione all'esclusione di forme di sfruttamento minorile e tutele-

rà design e livelli qualitativi nostrani. Una sorta di biglietto di visita che potrebbe presentare il prodotto sedia già a settembre con il prossimo Salone internazionale.

Nostra intervista al titolare della Top Sedia

Lovato, alla sedia occorre un colpo d'ala

Il distretto della sedia è uno dei centri produttivi più significativi del Nord-Est; fra i più importanti in regione. La crisi che sta attraversando anche il settore della sedia sta spingendo molti imprenditori, analisti e uomini politici a riflettere sul suo ruolo e sul modo di rilanciarlo. Fra questi spicca il dottor Roberto Lovato, uno dei maggiori imprenditori del settore, titolare, fra l'altro, di Top Sedia.

Dottor Lovato, affrontiamo subito la questione. Come vede il Distretto?

"Come un'area che ha ancora grandi potenzialità di crescita, ma che non ha ancora un'idea chiara su quali strade percorrere".

Entriamo nel merito. Secondo lei quali sono i punti di debolezza?

"Non sono pochi. La distanza della materia prima (almeno 1.000 chilometri), il costo dell'energia elettrica che è il doppio della media europea, la scarsità di manodopera e il suo costo (4/5 volte superiore alle medie dei Paesi

dell'Est), infrastrutture viarie vetuste, mancanza di un'adeguata formazione, eccessivo costo dei trasporti dei prodotti finiti, mancanza di collaborazione fra aziende".

A proposito di viabilità. Dicono che lei ha degli aneddoti divertenti sulla zona. Ce li vuole raccontare?

"Ce n'è molti, e nascondono una morale. Il primo: si racconta che sulla statale 56, nell'immediato dopoguerra, un certo signor Fornasarig verso mezzogiorno facesse l'intero percorso da Udine a Manzano senza difficoltà. Il secondo: si narra che un noto bancario del tempo (Rico da banche) attraversasse l'incrocio principale fra la statale e via del Cristo giocando una specie di roulette russa, ossia senza fermarsi al semaforo. Il terzo: si racconta inoltre di certe gare di go-kart nei primi Anni 60 che utilizzavano come percorso il triangolo dalla statale 56 dal semaforo alla via Carducci e da questa di nuovo sulla statale at-

traverso via 4 novembre. Il tutto senza mai provocare incidenti".

La morale l'ho intuita, ma la dica ugualmente lei...

"E' ovvia: il traffico era praticamente inesistente. Oggi non è così né potremmo prenderlo. Sarebbe assurdo. Eppure le strade sono le stesse di quegli anni. Assurdo, no?".

Sono i problemi di sempre, ma la sedia in questi anni ha sempre dimostrato di saper crescere e di creare reddito...

"Certo, ma se fino a 10 anni fa l'Est era congelato ora non è così. Loro hanno poi materia prima e lavoro a costi molto più bassi e stanno cominciando a produrre".

Ci saranno dei punti di forza...

"Certo. C'è un buon approccio all'industrializzazione della produzione, c'è una notevole disponibilità di know-how e di servizi specializzati, c'è sensibilità al design e alla qualità, c'è una cultura del lavoro che si diffonde tra imprese per osmosi,

ci sono servizi collettivi di qualità".

Non è mica male. Ma lei è preoccupato ugualmente...

"Sono convinto che in mancanza di interventi che rimuovano almeno alcuni dei punti di debolezza, tra un quinquennio i Paesi dell'Est ci toglieranno quote significative di mercato".

In così poco tempo?

"L'economia viaggia ormai velocissima. Le faccio un esempio di quello che sta accadendo. Esiste un'azienda coreana che ha assunto alcuni tecnici friulani, ha acquistato macchinari friulani e ora produce oltre un milione di sedie l'anno per il mercato californiano. Ho reso l'idea?".

Certo che l'ha resa. Se dovessimo applicare l'esempio ai Paesi dell'Est e alla Cina il risultato che ne deriverebbe è a dir poco allarmante. Lei che propone?

"Bisogna intanto rendersi conto che ai cambiamenti di geografia politica seguono anche quelli di geografia economica, che viviamo in una

fase di forte velocizzazione delle attività economiche e produttive".

E quindi?

"Occorre valorizzare, anche "sfruttando al meglio" l'Università, l'unica vera nostra risorsa: la conoscenza, gestendone sistematicamente il trasferimento anche per evitare che con la vendita dei macchinari si cedano, gratuitamente, le relative conoscenze".

Se puntiamo sulla conoscenza, significa che occorre fare un passo indietro nella produzione...

"Sono convinto sia meglio per tutti che i nostri imprenditori vadano in Bosnia piuttosto che il contrario. Se noi creiamo una rete all'estero riusciremo anche a presidiarne i mercati. Nello stesso tempo il trasferimento di aziende e macchinari non comporterà il trasferimento delle conoscenze. Ciò favorirà anche l'internazionalizzazione delle nostre imprese. Un dato: la nostra presenza nel mercato Usa è inferiore all'1%".

In più occasioni lei ha avuto modo di evidenziare che le 4-5 aziende più significative dell'area non sono rappresentate nel Distretto, anche se evidenziano fatturati più che significativi e ritmi di sviluppo e crescita superiori alla media.

"Confermo. Mi pare poco logico che queste aziende non siano presenti nel Comitato di Distretto soprattutto per il contributo che potrebbero dare".

Ultima domanda. Come giudica oggi, in un'economia globalizzata, il ruolo delle fiere locali, come il Salone della Sedia?

"E' una vetrina che funziona ancora per le aziende nuove. Ma attenzione, perché sempre più spesso non sono friulane. Per quanto riguarda la mia azienda, posso dirle che nessuno dei miei primi 10 clienti ha mai visitato il Salone della Sedia. Credo si potrebbe cominciare a ragionare su strumenti di presentazione dei nostri prodotti più efficaci e meno costosi".

Mauro Nalato

Attualità

Indagine dell'Uapi su un campione di 100 aziende della provincia

Il peso delle Torri Gemelle sull'economia provinciale

di Gianluca Gortani

A distanza di circa due mesi dagli attentati negli Stati Uniti, l'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine ha intervistato telefonicamente un campione significativo di aziende associate. È stata un'occasione utile - tra l'altro - per sondare l'opinione delle categorie produttive in merito alla crisi in atto nonché per registrare le aspettative di mercato a breve termine. A un centinaio imprenditori appartenenti ai diversi settori produttivi e alle diverse zone della provincia di Udine sono state rivolte in particolare due domande: una in merito agli effetti negativi eventualmente già registrati in queste ultime settimane e una sulle previsioni di andamento del fatturato da qui a sei mesi.

La percezione della crisi
In prima battuta si è vo-

luto accertare se l'azienda si ritenesse toccata o interessata in qualche misura dal momento di tensione e di incertezza internazionale. Le risposte: la crisi non ha toccato l'azienda 55%; la crisi non si è ancora fatta sentire, ma è probabile lo farà nel prossimo futuro 12%; si sono già avvertite delle conseguenze negative 26%; non sa o non risponde 7%.

Nella maggioranza dei casi le realtà produttive piccole e artigiane non hanno quindi visto cambiare sensibilmente il proprio quadro di riferimento. Il profilo delle risposte cambia però sensibilmente nel momento in cui si esaminano le valutazioni fornite nei diversi settori.

Percentuale di aziende che hanno avvertito qualche effetto della crisi, per settore
Trasporti 50%

Riparazioni e servizi 37%
Meccanica e autoriparazioni 36%
Legno & mobili 33%
Lavorazione metalli 22%
Altre manifatture 11%
Costruzioni 10%
Media complessiva 26%

Le aziende dei trasporti, come prevedibile, si sono dimostrate le più esposte, mentre di converso il comparto delle costruzioni appare il meno colpito, sia per le sue caratteristiche strutturali (le commesse sono acquisite con un certo anticipo) sia per la presenza, da qualche tempo, di una certa ripresa dopo un lungo periodo di stagnazione, il che probabilmente compensa i potenziali effetti negativi dell'incertezza. Sono peraltro soprattutto le imprese di questo comparto a ritenere probabile che i contraccolpi si faranno sentire entro

breve.

Percentuale di aziende che non hanno ancora registrato impatti negativi, ma li ritengono possibili a breve termine
Costruzioni 34%
Altre manifatture 11%
Legno & mobili 7%
(Altri settori) 0%
Media complessiva 12%

Nella maggior parte dei casi, il motivo fondamentale per cui le aziende non si ritengono colpite, deriva dichiaratamente dal riferirsi a un mercato locale che non viene percepito come fortemente interdependente rispetto all'esterno, quindi "poco globale". Dal punto di vista della collocazione geografica, non si osservano grandi differenze tra una zona o l'altra della provincia, fatta eccezione per il Manzanese in cui la percen-

tuale di coloro che si sono detti colpiti dalla crisi è pari alla metà degli intervistati, mentre scende a un terzo nel Cividalese, nell'area di Latisana e nel Friuli centrale.

La seconda domanda riguardava una personale previsione sull'andamento del fatturato della propria azienda nell'arco dei prossimi 6 mesi. Ecco le risposte a questo interrogativo.

Previsione
Forte aumento 1%
Lieve aumento 18%
Stabilità 52%
Lieve riduzione 11%
Forte riduzione 3%
Non sa o non risponde 15%

Circa le previsioni fra gli imprenditori si coglie una difficoltà - e quindi una particolare incertezza - nell'esprimere una

precisa valutazione (risposta "non so") nel settore dei trasporti e, in misura minore, nelle lavorazioni del legno, nelle costruzioni, nei servizi e nelle riparazioni. Le manifatture leggere e la meccanica evidenziano invece un'opinione nettamente definita. Il settore meccanico in particolare ha formulato le previsioni meno ottimistiche, mentre le manifatture leggere e i servizi mostrano una maggiore fiducia nell'andamento del proprio fatturato nei primi mesi del prossimo anno. Anche nel comparto delle costruzioni prevalgono le valutazioni più serene, pur non mancando quelle più critiche. Nei trasporti si assiste invece a valutazioni alquanto differenziate, probabilmente legate ai diversi segmenti che compongono il relativo mercato di riferimento.

Business nelle Repubbliche Ceca e Slovacca

Fiere nella Repubblica Ceca

10.01/13.01 GO Brno
Fiera internazionale di turismo.
10.01/13.01 REGIONTOUR Brno
Fiera internazionale di turismo nelle regioni.
07.02/10.02 HOLIDAY WORD Praha
Fiera europea di turismo.
12.02/14.02 KABO Brno
Fiera internazionale di calzature e di pelletteria.
12.02/14.02 STYL Brno
Fiera internazionale di moda.
14.02/17.02 PRAGOINTEILER Praha
Fiera internazionale di mobili, design, illuminazione, tessile d'arredamento e complementari
22.02/24.02 OPTA Brno
Fiera internazionale di ottica oculistica e oftalmologia.

Richieste e offerte di aziende ceche

OTROKOVICKE PAPIRNY
Cerca produttori e fornitori di cartoni ondulati e carta straccia.
2G
Produttore di imbottiture per divani, sedie, poltrone, cuscini, coperte e complementari cerca produttore e venditore di tessuti di lana, caccimirra.
K.A.R.T
Produttore di cartoni ondulati cerca produttori e fornitori di materiale per la produzione.
UNIS-JAKOS
Cerca produttori e venditori dei componenti di acciaio inossidabile per le cucine, bar, ri-

storanti e alberghi.

ALIACHEM
Produttore di materiali in PVC - tovaglie, protezione pachi, pavimentazione di gomma, vari imballaggi cerca distributori e agenti soprattutto di pavimentazione.
EKOPURO
Produttore di celle, frigoriferi specializzati per trasporto degli alimentari, furgonatura isoterma cerca produttori interessati alla subfornitura e collaborazione produttiva.
KOMAWEL
Produce pelli di bovino e cerca produttore italiano per subfornitura di materiale grezzo.

OFFERTA

OTROKOVICKÉ PAPIRNY
Produttore e distributore di cartoni ondulati e della carta tipologia C9,C19,B5 offre collaborazione produttiva con aziende italiane su richiesta, consumatori di carton-box, blocchi di carta.
OBAL PRINT
Produttore di cartoni-box varie misure, vari tipi per l'industria anche con la stampa e laminazione in 4 colori, offre collaborazione produttiva su richiesta dei clienti italiani.
IMC
Produce sistemi d'automazione e offre suo servizio su richiesta.
FOLK
Produttore di palline di Natale soffiati, dipinte a mano, e di uova pasquali. Offre prodotti per la vendita.
2 G
Offre fornitura di imbottitu-

re per produttori di mobili, divani e poltrone.

ZPS
Produttore di frese, punte per le macchine, frese tipo M2, M35, M42 di alta velocità, cerca consumatori e distributori dei suoi prodotti.
ZELINGER
Produttore di maniglie per porte e finestre cerca distributori, agenti dei suoi prodotti su mercato italiano. Offre anche le proprie capacità di produzione su richiesta (stamping di plastica).
KOMAWEL
Produce pelli di bovino e cerca consumatori di suoi prodotti.
OBZOR
Offre per conto lavorazione prodotti come interruttori a pulsante, commutatori eccentrici e altri componenti di plastica e metallo.
OBROBNA CHRUDIM
Produce pezzi forgiati, macchine per la fucinatura a stampo, trattamento a caldo di forgiatura e offre forgiatura per conto lavorazione.
BUKO
Offre collaborazione produttiva alle società italiane in-

teressate alla subfornitura di macchinari e impianti per la produzione nel settore plastica, acciaio e gomma.

DRIN
Produce lime di vetro per le unghie e offre suo prodotto ai distributori italiani. Offre anche collaborazione produttiva di prodotti del vetro piano su richiesta (per esempio: porte per forni a microonde).

Fiere nella Repubblica Slovacca

17.01/20.01 DANUBIUS GASTRO INCHEBA Bratislava
Fiera internazionale di gastronomia.
17.01/20.01 ITF SLOVAKIATOUR INCHEBA Bratislava
Fiera internazionale di turismo.
17.01/20.01 PACKING INCHEBA Bratislava
Fiera internazionale dei materiali per imballaggio e tecnologie di imballaggio.
17.01/20.01 CACCIA-PESCA-RIPOSO
Fiera internazionale specializzata per la caccia-pesca e riposo.

12.02/15.02 AQUA-THERM Nitra

Fiera internazionale di riscaldamento, aria condizionata e di tecnica sanitaria.
26.02/03.03 MOBILI E ABITAZIONE NITRA
Fiera internazionale di mobili e arredamento per la casa.
26.02/03.03 LUCE DELLA CASA
Fiera internazionale dell'illuminazione interna e esterna.
Richieste e offerte di aziende slovacche
JHS
Cerca produttori di contenitori di vetroresina per utilizzarli nella propria produzione.
EKOM
Cerca produttori e fornitori di sensori di umidità.
INGSTAV
Cerca produttori di piastrelle e pavimenti in ceramica per i bagni.
SOPK
Cerca partner per un'attività produttiva comune di segheria e di produzione di sedie (a disposizione spazi

produttivi, tecnologie e macchinari).

TESLA
Offre per conto lavorazione produzione di impianti elettrici, componenti tecnici per telecomunicazioni.
BENTHOR-DREZY
Produce lavelli per cucine, propone lavelli ai produttori di cucine italiane.
EL SPECTRUM
Produttore di sistemi di automazione, macchine per l'industria alimentare di acciaio inossidabile offre fornitura, montaggio di macchine, servizio nel settore automazione.
REGADA
Offre per conto lavorazione montaggio e lavorazione in settore meccanica.
IGNIS
Produttore di candele cerca distributori, agenti, rappresentanti per commercianti e anche produttori italiani di candele per una collaborazione.
DREVEV
Produttore di legname da ardere offre il legname e qualsiasi tipo di collaborazione per la lavorazione di legname da ardere.
CRT
Produttore di schede elettroniche. Offre montaggio SMD, montaggio manuale e produzione di schede elettroniche.
FRACHO
Offre legname di abete, legno da muratore, case di legno prefabbricate.
SOPK
Offre semilavorati di legno per l'industria del mobile.

Giornate di consulenza alla Cciao sulle Repubbliche Ceca e Slovacca

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

le informazioni utili per attivare collaborazioni con le realtà produttive delle Repubbliche Ceca e Slovacca e per entrare nei mercati dei due Paesi. Le prossime giornate sono l'8 gennaio e il 6

febbraio 2002. Per appuntamenti società Seven Partners, telefono 049-53 42 187, fax 049-95 89 287, e-mail: dlabajova@sevenpartners.com, signorina Martina Dlabajova.

L'Ufficio statistica ha analizzato i dati Istat e quelli del Tagliacarne

Agricoltura, calano le aziende ma cresce la produzione

È tempo di censimenti e anche se quello sull'agricoltura suscita polemiche perché considera i proprietari anche di piccoli appezzamenti di terreni come titolari d'azienda, ingenerando qualche confusione, diamo ugualmente uno sguardo allo "stato delle cose" del settore primario in provincia di Udine. I dati sull'agricoltura provengono da fonti diverse, ma quest'anno derivano anche da una importante rilevazione, cioè il quinto Censimento dell'agricoltura che si è concluso all'inizio della scorsa primavera. I Censimenti sono una rilevazione speciale perché analizzano tutte le unità statistiche e non solo una loro parte (campione). L'Istat, che ha promosso e coordinato questa indagine, ha pubblicato i primi risultati provvisori e sebbene questi siano senz'altro affetti da errori (tali però da non pregiudicare la comprensione del fenomeno), possiamo analizzarli e confrontarli, nel tempo. I dati dell'Istat sono stati integrati con le relazioni dell'Istituto Tagliacarne sul reddito prodotto dal primario.

I dati censuari. Oltre alla indisponibilità dei dati definitivi del Censimento 2000, mancano anche i risultati per provincia, ma ciò di cui disponiamo, vale a dire i risultati per regione, consente di esprimere considerazioni attendibili su alcuni andamenti tendenziali: spicca il calo di aziende agricole sia in Italia sia nella nostra regione. Nel 2000, operano in Italia 2,6 milioni di aziende agricole, forestali e zootecniche, con una diminuzione di oltre 410 mila unità rispetto alla situazione accertata con il precedente censimento agricolo del 1990.

Meno intensa, ma ugualmente significativa, la diminuzione media nelle regioni dell'Italia nord-orientale, ma mentre

in Trentino-Alto Adige tale diminuzione è contenuta e in Veneto si attesta sui livelli nazionali, in Emilia-Romagna (-27%) e in Friuli-Venezia Giulia (-38,7%) risulta assai rilevante. Osservando le altre regioni, emergono diminuzioni rilevanti anche nelle Marche (-19,3%), in Abruzzo (-22,6%) e nel Molise (16,3%). Quasi stabile la situazione in Sardegna (-2,6%), Puglia (-2,4%) e Basilicata (0,7%). La nostra regione (e quindi anche la provincia di Udine che rappresenta il 55/60% del settore) condivide con il resto del Nord una linea di tendenza di calo delle aziende. Analisi settoriale: abbiamo finora considerato la situazione delle aziende in maniera aggregata evitando di considerare i settori di competenza delle medesime. Nel seguente prospetto vediamo in dettaglio le aziende con Sau (superficie agricola utilizzata) e con allevamenti: il dato che però si evidenzia maggiormente è quello relativo alle aziende con allevamenti: in regione la diminuzione è quasi doppia rispetto alla media nazionale e del Nord-Est. Le aziende con superficie agricola utilizzata (Sau) sono risultate essere 2.564.979, pari al 98,2% dell'universo nazionale. Anche in questo caso il confronto con il censimento del 1990 mostra una diffusa tendenza alla diminuzione del numero di aziende (-13,8%). I tassi di variazione per ripartizione geografica e per regione non mostrano significative differenze rispetto a quelli riferiti al totale delle aziende.

La forma di utilizzazione più diffusa in Italia è quella delle coltivazioni permanenti: il 70,6% delle aziende censite pratica questo tipo di colture agricole. Si tratta di 1.844.117 unità che coltivano prevalentemente vite, olivo e alberi da frutta. Rispetto alla situazione rilevata dal censimento del 1990, si è

registrata nel 2000 una diminuzione delle aziende che praticano coltivazioni permanenti, pari al 15,2%. Questa variazione media è, tuttavia, la sintesi di dinamiche assai differenti tra le varie zone del Paese. Nel Nord-Ovest la diminuzione si rivela molto consistente, pari al 47,0%; nel Nord-Est la flessione è meno intensa ma comunque rilevante (-25,3%) con un massimo nel Friuli-Venezia Giulia (-47,9%).

Il problema riguarda in maniera relativa la nostra regione: in Friuli-Venezia Giulia prevalgono le aziende con seminativi (82,4% massima concentrazione in Italia) come in tutte le regioni settentrionali dove rappresentano il 63,0% in quelle nord-orientali e il 53,7% in quelle nord-occidentali. Oltre al Friuli-Venezia Giulia la frequenza relativa delle aziende con seminativi è particolarmente elevata nelle Marche (80,0%), in Emilia-Romagna e nel Molise (in entrambe poco più del 73%), nel Veneto (69,0%). Nella tabella che segue vediamo le stime delle variazioni delle aziende con coltivazioni permanenti e con seminativi.

Si nota che le aziende con seminativi in regione sono calate in misura maggiore rispetto alla media nazionale e al Nord-Est. Questo dato è molto significativo, vista l'elevata incidenza di questo settore sull'agricoltura regionale. Conclusioni. Risulta evidente dalle stime dedotte dai primi dati censuari che la nostra regione ha subito una elevata diminuzione di aziende nel settore primario. Questo calo è stato avvertito nella nostra regione in maniera più sensibile sia rispetto alle regioni limitrofe sia rispetto alla media nazionale e ha riguardato anche settori importanti della nostra agricoltura come quello dei seminativi.

A questo punto le conclusioni sono due:

Aziende in complesso per ripartizione geografica

Ripartizioni geografiche	Censimento 1990	Censimento 2000 (prime proiezioni)	Variazioni % 2000/1990
Nord-ovest	407.907	246.002	-39,7
Nord-est	497.001	400.023	-19,5
di cui Friuli-V. G.	57.848	35.124	-39,3
Centro	527.393	488.612	-7,4
Sud	1.068.978	995.156	-6,9
Isole	522.075	487.997	-6,5
ITALIA	3.023.344	2.617.790	-13,6

Area geografica	Aziende in complesso nel 2000	Var. % rispetto al 1990	Aziende con SAU nel 2000	Var. % rispetto al 1990	Aziende con allevamenti nel 2000	Var. % rispetto al 1990
Friuli-V. G.	35.124	-39,3%	11.673	-39,1%	11.673	-63,2%
Nord-est	396.376	-20,2%	383.152	-20,8%	160.517	-37,7%
ITALIA	2.611.580	-13,6%	2.564.979	-13,8%	640.454	-38,6%

Area geografica	Totali		Aziende con seminativi	Aziende con coltivazioni permanenti
	Var. % rispetto al 1990			
Friuli-Venezia Giulia	-39,3%	-38,2%	-43,9%	-43,9%
Nord-Est	-20,2%	-27,2%	-27,4%	-27,4%
ITALIA	-13,6%	-25,9%	-12,9%	-12,9%

Produzione lorda vendibile dell'agricoltura nella provincia (in milioni di lire correnti)

Coltivazioni	1998	1999	Confronto % 1999/1998
Cereali	249.290	298.386	19,69%
Coltivazioni erbacee industriali	99.932	85.155	-14,79%
Coltivazioni erbacee *	395.905	429.484	8,48%
Coltivazioni legnose	149.989	143.981	-4,01%
Prodotti zootecnici	243.337	185.887	-23,61%
TOTALE AGRICOLTURA E FORESTE **	842.331	811.197	-3,70%

*Cereali + coltivazioni erbacee industriali + altre coltivazioni

**Coltivazioni erbacee + coltivazioni legnose + prodotti zootecnici + prodotti forestali + servizi annessi

Fonte: elaborazione Ufficio Statistica della Cciaa di Udine su dati dell'Istituto G. Tagliacarne

è diminuita la produzione agricola in regione; è aumentata la concentrazione produttiva, vale a dire che nel mercato sono sopravvissute solo le aziende di dimensioni medio-grandi che hanno assorbito le piccole realtà. Diamo un'occhiata ai dati relativi alla produzione lorda vendibile in agricoltura nel periodo 1998-1999.

Vediamo che nel periodo considerato al-

cuni settori (la zootecnia) hanno subito un calo sia produttivo sia di numero di aziende, mentre altri (i cereali, quantitativamente molto rilevanti in Friuli) sono sostanzialmente stabili dal punto di vista produttivo, nonostante il minor numero di operatori: dal 1998 al 1999 la Plv del settore zootecnico della provincia di Udine è diminuita del 23,61%, mentre nel set-

tore delle coltivazioni erbacee è aumentato dell'8,48% (il rapporto 1997-1999 è del 43,70%). Le stime dell'Istituto Tagliacarne sul reddito prodotto nelle regioni indicano per il Friuli-Venezia Giulia un +0,8% del valore aggiunto dell'agricoltura tra il 1991 ed il 2000. E' un risultato modesto ma anche uno dei pochi positivi dell'economia regionale.

Ufficio statistica

Anche se è prevista una proroga al 30 aprile del 2002

Dal 9 dicembre per le Società la firma è diventata digitale

Un anno fa è entrata in vigore la legge 24 novembre 2000 n. 340 la quale prevede, decorso un anno dalla sua entrata in vigore (ovvero il 9 dicembre 2001), che le domande, le denunce e gli atti che le accompagnano, presentati all'Ufficio del registro delle imprese, ad esclusione di quelli presentati dagli imprenditori individuali e dai soggetti iscritti nel repertorio delle notizie economiche e amministrative, siano inviati per via telematica o siano presentati su supporto informatico. Quindi, tutte le società, sia di capitali sia di persone, nonché gli altri soggetti iscritti nel registro delle imprese, come per esempio i consorzi, sono interessati da questa rivoluzione informatica.

È evidente che il presupposto imprescindibile per adottare questa innovativa forma di presentazione degli atti all'Ufficio registro delle imprese è l'utilizzo della firma digitale. La firma digitale è l'equivalente informatico della firma autografa e il documento informatico firmato digitalmente ha la stessa validità giuridica del tradizionale documento cartaceo. Per potere però firmare con modalità digitale il documento informatico è necessario possedere una smart card, cioè un dispositivo di firma, rilasciato

da un ente di certificazione tramite un ufficio, detto ufficio di certificazione, contenente il certificato di firma dell'intestatario il quale potrà appunto sottoscrivere il documento, o, per meglio dire, il file contenente il documento.

Essa è destinata a diventare pertanto di utilizzo generale nei rapporti tra privati e tra privati e pubblica amministrazione. La prima applicazione concreta della firma digitale è prevista per i rapporti tra imprese e Ufficio del registro delle imprese presso le Camere di commercio. Il 2001 ha rappresentato per l'Ufficio di registrazione istituito alla Camera di commercio di Udine un anno intenso dedicato in primo luogo alla distribuzione delle smart card e alla conseguente attività informativa e formativa, in particolare i professionisti (dottori e ragionieri commercialisti, notai, consulenti del lavoro), associazioni di categoria e le stesse imprese, estendendo anche ai medesimi professionisti la possibilità di fare da tramite nell'operazione di raccolta dei dati necessari per il rilascio di tessere ai relativi clienti, incrementando così il numero delle tessere distribuite. A questo fine il ministero delle attività produttive, già ministero dell'industria, ha previsto la gratuità del rilascio di una

smart card per ogni impresa. Il 2001 non è stato però dedicato alla sola attività di registrazione. Nel corso dell'anno, infatti, la firma digitale ha avuto la sua prima concreta applicazione, sebbene in via solo sperimentale e volontaria, in occasione dell'adempimento dell'obbligo di deposito per via telematica dei bilanci d'esercizio 2000 delle società di capitali. Tutto è stato possibile grazie al decreto del ministero dell'industria del commercio e dell'artigianato 21 marzo 2001 che ha infatti autorizzato per un anno le società a inviare per via telematica o su supporto informatico i bilanci d'esercizio e le situazioni patrimoniali sottoscrivendo i file inviati con la firma digitale di un solo amministratore che ne garantisce la conformità ai documenti originali cartacei conservati per dieci anni; nel caso di invio telematico per il tramite di un professionista abilitato all'invio telematico in virtù della convenzione Telemaco, ha previsto alla firma dell'amministratore l'associazione della firma del professionista.

Proprio in vista del 9 dicembre 2001 e in considerazione della conversione del capitale sociale in euro, il ministero delle attività produttive ha esteso alla presentazione degli atti di

conversione eseguiti dall'organo amministrativo le stesse modalità semplificate previste per i bilanci.

Gli impedimenti oggettivi a rilasciare su tutto il territorio nazionale le smart card, nonostante il forte impegno del sistema camerale e in particolare di alcune Camere italiane, tra cui rientra a pieno diritto anche quella di Udine, ha costretto il ministero ad adottare dei correttivi indispensabili per far fronte all'avvento del registro imprese telematico. E così che, ferma restando la regola che dal 9 dicembre 2001 non sono più utilizzabili i modelli cartacei per la presentazione delle domande, delle denunce e degli atti relativi alle società e agli altri soggetti collettivi iscritti nel registro delle imprese, dalla stessa data e almeno fino al 30 aprile 2002 è possibile utilizzare due modalità di inoltro delle pratiche all'Ufficio registro delle imprese: floppy disk (programma Fedra tradizionale); invio su supporto informatico o telematico con firma digitale.

La data del 30 aprile 2002 è frutto dell'interpretazione data da alcune importanti Camere di commercio del Nord dell'Italia, tra cui appunto quella di Udine, per consentire di completare la distribuzione delle smart card e per rendere obbligatorio l'utilizzo della



firma digitale a partire dal deposito dei bilanci d'esercizio relativi all'anno 2001 delle società di capitali, delle cooperative e dei consorzi. I primi quattro mesi dell'anno 2002 saranno dedicati ulteriormente alla attività di distribuzione delle tessere per la firma digitale allo scopo di consentire in primis alle imprese suddette di adempiere all'obbligo del deposito dei bilanci d'esercizio 2001 con modalità digitale.

A tale proposito merita ricordare che i professionisti intermediari e le imprese che intendono inviare domande, denunce e atti all'Ufficio registro delle imprese direttamente possono ricevere gratuitamente all'Ufficio firma digitale sia la smart card sia il lettore unitamente a copia della convenzione Telemaco Tele

Pay, scaricabile peraltro anche dal sito camerale www.ud.camcom.it, che consente il pagamento virtuale dei diritti di segreteria e dell'imposta di bollo mediante l'utilizzo di carta di credito. Per la smart card è possibile prenotarsi con l'Ufficio firma digitale di registrazione chiamando il numero 0432273212 oppure rivolgersi al proprio commercialista. Il software necessario per l'invio delle pratiche è disponibile sul sito <http://web.telemaco.infocamere.it> alla voce "invio telematico al registro delle imprese". Per le modalità di compilazione del programma Fedra è possibile consultare il sito della Camera di commercio www.ud.camcom.it. L'indirizzo di posta elettronica dell'ufficio di registrazione è firmadigitale@ud.camcom.it.

Interessati i 25 comuni della fascia confinaria

Benzina di zona franca, la tessera diventa bianca

A partire dal 2002 la tessera attualmente utilizzata per i rifornimenti di benzina di zona franca (tessera blu) sarà sostituita da quella attualmente in uso per la benzina regionale (tessera bianca), allo scopo di consentire che le operazio-

ni di ricarica del contingente assegnato annualmente possano essere effettuate, anche a scadenze periodiche, negli impianti di erogazione di carburante presenti nei 25 comuni della fascia confinaria. Pertanto, alle persone giuridiche aventi sede

nei 25 comuni interessati sarà rilasciata la tessera bianca allo scopo di poter usufruire della benzina di zona franca nel 2002.

I titolari di tessera saranno informati attraverso comunicazioni personali circa le date del ritiro, che avverrà

negli sportelli della Cciaa in via Morpurgo 12 - piano terra (0432/273537 - 256). La tessera bianca per le persone giuridiche sarà resa operativa a partire dal 1° marzo 2002; nel frattempo si può continuare a utilizzare la tessera blu.

Sarebbe opportuno giungere al completo esaurimento del contingente entro il 31 dicembre 2001, compatibilmente con le possibilità di ciascuno. I comuni sono quelli di Attimis, Chiopris Viscone, Chiusaforte, Cividale del Friuli, Corno di Ro-

sazzo, Drenchia, Faedis, Grimacco, Lusevera, Malborghetto, Manzano, Moimacco, Nimis, Premariacco, Prepotto, Pulfero, Resia, San Giovanni al Natissone, San Leonardo, San Pietro al Natissone, Savogna, Stregna, Taipana, Tarvisio, Torreano di Cividale.

Lettere a Udine Economica Lettere a Udine Economica

Il Frie risponde all'Api

In riferimento alle affermazioni del vice presidente dell'Api di Udine nell'articolo "Le banche possono fare di più", pubblicato nel n. 10 di Udine Economica, riceviamo e vo-

lontieri pubblichiamo queste precisazioni del presidente del Frie, Fondo di rotazione.

Le domande di finanziamento agevolato presentate alle banche agenti Cassa di Risparmio di Gorizia Spa, Cassa di Risparmio di Trieste - Banca Spa, Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone Spa e Mediocredito dei Friuli Venezia Giulia Spa, dopo

l'istruttoria vengono proposte dalle stesse al Comitato Frie che le valuta al più tardi entro 30 giorni dalla presentazione, per cui le decisioni non sono frenate da lungaggini burocratiche, ben comprendendosi l'importanza di risposte tempestive e precise alle imprese richiedenti. Le incertezze temporali lamentate sulle erogazioni dei fondi sono da

attribuirsi non al Frie, bensì ai fruitori che devono farsi carico di presentare la documentazione idonea sullo stato di avanzamento dei lavori. Gli interventi sono attuati tramite un Fondo Rotativo alimentato dagli interessi e dai rientri dei mutui ed è sempre uno degli impegni prioritari per il Comitato salvaguardare le risorse pubbliche utiliz-

zate predisponendo adeguate garanzie che permettano il rientro dei capitali anche a seguito di un successivo dissesto finanziario dell'azienda beneficiaria; tale impegno si affianca a quello istituzionale di promuovere iniziative economiche nella Regione, come dimostrato dai finanziamenti concessi che ad oggi hanno superato i 305 miliardi di

lire. Nell'occasione si comunica che i tassi di concessione per il mese di dicembre si sono ridotti all'1,15% per le piccole imprese e all'1,65% per le medie imprese. Ringraziamo anticipatamente per l'attenzione e per l'opportunità offerta di permettere una corretta informazione alle imprese.

Il presidente avv. Emilio Terpin

Pagjine furlane

Assegnâts a Codroip i premis "Sant Simon" 2001. Luchini e Turello i vincidôrs

Cuantitât e cualitât: la prose furlane ch'e cres

par cure di Luche Nazzi

“Uchi” di Alberto Luchini e “Il brevet” di Mario Turello a son lis dôs oparis premiadis cul innomenât “Sant Simon”. Il concurs pe prose furlane, inmaneât de Ministrazion comunâl di Codroip, chest an al è rivât a l'edizion numar 22: un'edizion di gale tant pe partecipazion - cun 8 autôrs in gare te sezion narrative e cun 6 te sezion riservade ai saçs di argument furlan - che pe cualitât des oparis presentadis, stant al judizi dal zuri. La comission ch'e a valutât i lavôrs e jere componude di Angelo Vianello, Antoni Beline, Federico dai Ros e Roberto Iacovissi. Il sindic codroipin, Vittorino Boem, al à fat di president e il bibliotecari Zorç De Tina al à curât dute la secretarie.

Parcè Luchini e Turello ano mertât l'innomenât ricognosiment di Codroip? Pal zuri, l'opare di Alberto Luchini “Uchi” e propon “une racuelte di contis che il lôr titol, cuntune idee originâl, al sco-mence ognidun cuntune leta-

re seguitive dal alfabet. L'autôr al pant une buine capacitât tal imbastî contis lungjis e curtis, tal trategio dai personaçs e ançe une siore braure tal contâ, cence scjadiments dal ritmi letierari, doprant une varietât lenghistiche di grant incei”. Te stesse sezion narrative, a son stâts ançe 2 segnalâts: Sergio Cecotti cul lavôr “Il president” e Mario Midun cun “Il cjalçjut”.

Che altris concorints a jerin Riccardo Cordovado, Igino Macasso, Roberto Meroi, Graziano Urli e Giorgio Virgolino. Mario Turello al à rivât adore di vinci il premi pe sezion sagjistiche in grazie de opare “Il brevet”, dulà che “cun grande competence e cognossince, l'autôr al à investigât su la figure e l'opare di Julio Camillo, furlan nassût a Puart Gruâr, e sul so “teatri da memorie”, rivant a identificâ ta chel teatri un precursor dal computer-ordenadôr di vuê, ven a stâi une sorte di imprest ipertestuâl e multi-medial e di machine noetiche e poetiche”. Seont il zuri, “Il

brevet” “al pant la riscuiverte di un personaç di chenti eclissât - fale che pal contribût di pre Bepo Marchet - de “damnatio memoriae” cuintriformistiche e inlumini-stiche”. Contestualizant la figure e l'opare di Camillo, Turello “al propon riflessions sul svilup dai mieçs informatics e lis perspeticivis dal mont ipertestuâl fasint di chest lavôr - paraltro di no facile leture - un contribût di bon nivel scientific e di grant interès pal svilup di une leteradure scientifiche par furlan”. Cul vincidôr a son stâts segnalâts altris 2 concorints: Alessandro Carozzo pe vore “Il sium, il viaç, la bataie” e Mario Martinis cun “Friûl mès par mès”.

In gare a jerin ançe Renzo Balzan, Roberto Meroi e Giovanni Pillini. Il zovin Giacomo Salvadori, alfin, al à cjapât il premi “Sant Simonut” pe sezion riservade a la frutarie. La sô storie “Aghe risultive” e à colpît pe grande sensibilitât e parcè che “lis peraulis a son sieltis e la conte e cor vie cence berdeis”. In-



I premiâts dal 2001

tant dal galâ des premiazioms, il sindic di Codroip, Vittorino Boem, al à proponût une riflessione sul avignî de lenghe furlane e sul rapuart fra culture orâl e culture scrite. “La lenghe e pò sei ançe un strument impuartant pe transmission di valôrs e di contingûts culturâi - al à dit il dean

, une maniere fuarte par comunicâ storiis, tradizioms, esperiencis e cognossincis. Jo o crôt, alore, che no pò sei lenghe, soredut scrite, cence culture. No vin di pensâ che dut ce ch'al è par furlan al vadi ben, o vin di fâ un sfuarç par promovî insieme cu la lenghe ançe la culture e i oms cun e

di culture furlane”.

Sierant il discors, Vittorino Boem al à fat un apel: “Si sta fasint un sfuarç par valorizâ chei ch'a doprin te maniere corete la lenghe e la grafie, fasint il stes sfuarç par valorizâ chei oms ch'a son puartadôrs di culture e di contingûts”.

Ançe par furlan la “Guide a la monede uniche” de Region

Al rive il franc european

“Mandi lire, benvignût euro”: chest al è il titol de “Guide a la monede uniche europeane” stampade de Region Friûl-V. J. tal mès di Otubar e dade fûr midiant dal “Eurobus”, ch'al à viazât ator pes vilis e pes citâts dal Friûl par sensibilizâ dute la int furlane e di Triest sul ûs dai gnûfs francs europeans. La “rivoluzion” de columie continentâl,

aromai, e je dongje e i euros a tacaran a zirâ cul prin di Zenâr dal 2002, par cjapâ il puest des liris in forme definitiva drenti dal 1 di Març.

La guide regionâl (in 3 edizioms, par furlan, par sloven e par talian) e propon un adament di un lavôr ideât e realizât dal Rotary club di Lecco “Le Grigne”, cul jutori de Rapresentance de Comission euro-

peane di Milan. Cu la Region a an colaborât l’“Info point Europe” dal Comun di Triest e Adriano Ceschia, dal “Osservatori regionâl de lenghe e de culture furlanis”, ch'al à fate la traduzion par furlan.

“La introduzion de gnove monede europeane - e scrif te jentrade de Guide l’assessor regionâl pai Afârs europeans, Alessandra Guerra - e jentrarà cun fuarce te

nostre vite economiche e sociâl, e no produsarà juste un mudament di nature contabile, ma ançe in relazion aes abitudinis e ai compuartaments psicologjics di dute la societât civil. La monede e rapresente sei un strument materiâl di sgambi sei une unitât di valôr che daûr si rinfuarce la identitât nazional”.

Lis 50 pagjinis de Guide a son dividudis in

7 cjapitui: “Nomencladure de Union europeane”, “Paîs membris de Union europeane”, “68 domandis - 68 rispuestis sul euro”, “Dadis inte realizazion dal euro”, “Cronologie de unificazion europeane”, “Sits internet” e “Direzioms utilis tal Friûl-V. J.”.



La cuvierte de guide regionâl

Un coment de riviste “La giurisprudenza ambientale”

Ûs civics: se la Region no si môf

Contant par difiet, sù par jù il 7% dal teritori regionâl al è interessât di cualchi derit di ùs civic. Stant po a ce che l’Assessorât regionâl des autonomiis locâls al calcolave tal 1998, in 102 Comuns, suntun totâl di 219, lis ricercjîs previodudis de leç 1766 dal 1927 pal accertament dai ùs civics a jerin ançjemò in vore; dome in 70 lis pratichis a risultavin archivadis e dome in 47 lis operazioms di rior-denament finidis. Nocate une situazion cussi deficitarie e cundut che in cheste materie il statût di au-

tonomie al garantis a la Region Friûl-V. J. “podê legislatif esclusîf”, il Consei regionâl nol è ançjemò rivât adore di intarvignî in forme organiche e definitive su la cuistion des tieris civichis, des proprietâts coletivis e dai ùs civics. E par chel, invece di svilupâsi une formegnove di tutele dal teritori e di promozion des risorsis agricoltivis e ambientâls là che lis comunitâts locâls a son pardabon protagonisti, si moltiplichin il marum, lis complicazioms burocratichis, lis barufis fra int e Comuns e ançe lis causis...

Partint di une di chestis - dulà che il defont Vinicio Talotti, inmò dal '97, al veve scugnût oponisi cuntri dal “decret di accertament negatîf” butât fûr dal comisari regionâl pai ùs civics a rivuart dal Comun di Dante -, il numar 16-17 de riviste pordenonese “La giurisprudenza ambientale” al propon un articul dal jurist Enzo Benedetti, ch'al presente il quadri di dute la situazion furlane, cu lis sôs “incoerencis” e cu lis sôs “anomaliis” e cul “grâf stât d’insigurece e di confusion” che, zà tal 1997, al veve uficialmentri denun-

ciât il Difensôr civic, inviant il Consei regionâl “a inmaneâ di buride un imprest legislatif par inviâ la risolucion dai problems antigons dal setôr”.

Pal jurist udinês Benedetti, l’aprovazion di une discipline di sest su la materie no pues plui jessi rimandade. Sore il dut, al covente “eliminâ l’union anacronistiche e il berdei des funzions ministrative e juridizional” te stesse persone dal comisari regionâl pai ùs civics. Sichè, decisions come chês di Dante che “in mût superficial e sburît a causonin la can-

celazion definitive dai derits de int” e “ch’a contrastin a clâr cul orientament comun de giurisprudenza dai comissaris” - cemût ch’e declare la “Note” de riviste “La giurisprudenza ambientale” - no si pues dividilî gran.

Ançe sun chest gjenar di cuistions, dai 8 ai 9 di Novembar, si à discorût a Trent, intant de VII riunzion scientifiche inmaneade dal “Centri studi e documentazion su lis dominazioms civichis e su lis proprietâts coletivis” de Universitât trentine (vie Prati 2 - 38100 Trent; telefoni 0461 881484

- 0461 882235; fax 0461 260429 - 0461 882222). Il titol al jere: “Lis dominazioms coletivis te planificazion strategjiche dal svilup”.

A la convigne di Trent, ogni an, si dan dongje chei ch’a “identifichin tes dominazioms civichis e tes proprietâts coletivis un mût diferent di vè (contrastant il prejudizi ideologic cuntri de proprietât coletive) e un mût diferent di ministrâ (contrastant l’opinion ce-tant slargjate di chei ch’a crodin che la proprietât comune e je risultive di no eficienze)”.

Gastronomia

A Cervignano - ristoranti Chichibio e La Rotonda - con le proposte di ristorazione di Sabatino Mansi

Leggera cucina mediterranea ma anche tradizionali piatti friulani

di Bruno Peloi



Sabatino Mansi

(hanno per metà la patriarcale Aquileia) e "profani" (gli amanti di Grado e delle sue atmosfere, anche invernali). Gli uni e gli altri, comunque, costretti a varcare l'Aussa per dirigersi sulla strada del mare, alla ricerca dei piaceri della cultura o della mondanità.

Ma torniamo a Cervignano, per scoprire le proposte di ristorazione di Sabatino Mansi, titolare sia del ristorante Chichibio sia del ristorante La Rotonda annesso all'Hotel Internazionale. I due ambienti, situati a poche decine di metri l'uno dall'altro, si trovano all'intersecarsi della statale per Palmanova con quella per Torviscosa-San Giorgio di Nogaro. Li separa il blocco di pietra dal quale lo scultore Giovanni d'Artegna ha saputo ricavare lo splendido monumento all'alpino, da decenni "sentinella" del paese. Chichibio e La Rotonda sono fiori all'occhiello dell'intensa attività imprenditoriale di Sabatino Mansi (rivolta anche all'edilizia).

"Per quanto concerne la ristorazione - afferma Mansi -, proponiamo soprattutto una cucina di tipo mediterraneo, solare e leggera, in cui tra i condimenti trovano posto soltanto grassi insaturi (oli d'oliva) e nella quale pesce e verdura la fanno da padroni. Naturalmente, per rispetto alle tra-

dizioni del territorio, in menù sono sempre presenti alcune ghiottonerie del buon mangiare friulano".

"I nostri piatti - continua Mansi - sono cucinati al momento, espresso, e preparati con prodotti freschi e di qualità. La materia prima di pregio ha i suoi costi e non sempre è facile reperirla. Ma la soddisfazione dei clienti per noi è prioritaria. Naturalmente, le stagioni hanno un loro peso nell'elaborazione delle ricette. Al Chichibio, in questo periodo stanno spopolando orzo e fagioli, i friulanissimi cjalzons, il frico con patate (lo proponiamo tutto l'anno, perché molto richiesto dai turisti), il petto d'anatra al Refosco; ma anche la zuppa di pesce, quella verace, con tranci di scorfano, ragno e angelo... (e se il mare non fornisce il pesce specifico, niente zuppa, proprio per riguardo al cliente!). In primavera, largo alle erbe e alle verdure. Vanno a mille sia la zuppa d'orzo con asparagi sia crostacei e molluschi (cappelunghe e polpi), con tutte le qualità di pesce disponibili. Gli spaghetti alle vongole sono molto richiesti: semplici e gustosi, preparati con aglio, olio e prezzemolo. Ancora prodotti del mare in estate, quando l'astice diventa irrinunciabile. Cottura semplice: tagliato il crostaceo a metà, lo si monda e lo si passa in

padella per 25 minuti, con aggiunta di olio, aglio, prezzemolo e pomodorini di Pachino. Col tutto si condiscono gli spaghetti e il capolavoro è compiuto. D'autunno la fantasia del cuoco può sbizzarrirsi, suggerendo cjalzons ripieni di castagne, oppure una delicata insalata di trippa. O ancora i vari tipi di polenta: quella policroma (in base alle spezie che la decorano) e quella servita a mo' di zuppa, con brodo di scampi, guarnita con tocchetti dello stesso crostaceo. Ma questi - conclude Mansi - sono soltanto esempi. La scelta è ben più vasta perché con la buona volontà i prodotti freschi si trovano sempre. L'importante è rendere il cliente appagato".

Di spessore la carta dei vini. C'è un'ottima scelta di bianchi, prodotti dai più importanti vignaioli del Friuli-Vg; non mancano le etichette di altre zone d'Italia. Anche tra i rossi compaiono i migliori vigneron regionali, con piemontesi e toscani sempre pronti a confronti di alto livello; per non dire degli internazionali: francesi, californiani, australiani, sudafricani, cileni, argentini... Ci sono anche due vini sfusi: Tocai e Refosco (Doc Aquileia). La cantina la segue direttamente Sabatino Mansi, con l'ausilio di Dino Del Degan e Giovanna Cragnolini. Interessante pure la carta degli oli,

frutto della premitura di olive umbre, toscane, liguri, gardesane o carsoline.

Anima del Chichibio è la signora Maria, consorte di Sabatino. In cucina, con lo chef Edi Coassin, collaborano altre sette persone. In sala, Giafranco Zanaboni è coadiuvato da sei camerieri. L'Hotel Internazionale (70 camere dotate di ogni comfort) è affidato alla competenza del direttore Moreno Taverna, volano di tutto il complesso. Nel ristorante La Rotonda, lo chef è Pino La Stella (coadiuvato da altri quattro cuochi); la sala è guidata da Dino Del Degan.

Differenziata la clientela, comunque di un target medio-alto: di qui sono passati anche i premi Nobel Abdus Salam e Rigoberta Menchu, oltre alla scienziata Margherita Hack. A pranzo, sempre buona la rappresentanza di imprenditori e di politici, specie della Bassa friulana; a cena vi s'aggiungono le famiglie e i buongustai, singoli o un gruppo.

Calibrato il rapporto qualità prezzo. Al Chichibio (in via Carnia 2, telefono 0431 - 32704, chiuso il mercoledì) si mangia con 45-60 mila lire a persona, bevande incluse. Alla Rotonda (in via Ramazzotti 2, telefono 0431 - 30751), con 50-75 mila, sempre bevande comprese. Sono accettate tutte le carte di credito.

E, dopo cena, tutti nella sala Bingo

Storia d'emigrazione e di grandi numeri, quella della famiglia Mansi. Originaria di Scala, comune della Costiera Amalfitana, negli Anni 50 si trasferisce al Nord, a Treviso. Successivamente, nel 1966, papà Gennaro (con la consorte Filomena e i figli Sabatino, Cesare, Amedeo e Alfonso) apre l'omonima pizzeria in piazza a Cervignano. L'inserimento nel tessuto sociale friulano è immediato, talché anche adesso i Mansi sono buoni mecenati nello sport (baseball e calcio soprattutto), non trascurando attività filantropiche (non ne vogliono parlare, poiché per fare del bene - dicono - non serve pubblicità). Nel 1973 entra in scena proprio Sabatino, il quale avvia un ristorante-albergo a Palmanova (oggi ceduto al fratello Amedeo). Di seguito, nel 1985 si trasferisce al Chichibio (5 sale con arredamento differenziato, più la zona ingres-

so: totale 500 posti). Nel 1990 acquisisce l'Hotel Internazionale, rivitalizzandolo anche grazie alla cucina del ristorante La Rotonda (4 sale, per oltre 300 posti). Ma la struttura (attrezzata per convegni, videoconferenze e convention d'ogni tipo) dispone di oltre mille posti a sedere. Ancor più vasto il servizio esterno (catering di qualità), in grado di servire ogni richiesta dei clienti.

Oggi, intanto, si delinea già il domani. Domani che ha un nome: Chiara, figlia di Sabatino e della consorte Maria. Chiara (laureanda in giurisprudenza) è già inserita in tutte le attività ai cui vertici al momento sta il papà.

Ma c'è anche una chicca dell'ultim'ora. Sempre nell'ambito dell'Hotel Internazionale sta per prendere il via una sala per il gioco del Bingo. Capace di ospitare sino a 308 giocatori, rimarrà aperta dalle 16 alle 24 (con sforamenti di

una-due ore nei week-end). Apertura ufficiale tra pochi giorni, il 21 dicembre. Chi vorrà misurarsi con la fortuna senza rischiare troppo (il Bingo è infatti un gioco molto simile alla cara vecchia tombola) godrà di ogni comfort: oltre a un ambiente accattivante, sarà

assistito da una quarantina di addetti (16 full time; 23 part time, soprattutto studenti universitari). Non mancherà, naturalmente, un servizio bar e piccola ristorazione.

E non è tutto: probabilmente entro maggio, la società presieduta da Saba-

tino Mansi aprirà una sala Bingo anche a Udine, in via Nazionale (strada per Tricesimo, nella struttura dove aveva sede l'Alfa Romeo). Qui, gli scommettitori potranno auspicare il bacio della Dea benedetta in numero superiore: 500 e oltre.



La ricetta

Moscardini con patate e olive. **Ingredienti:** 8 moscardini medi non congelati, 2 patate, 10 olive greche. **Brodo di cottura:** acqua con sale grosso, 1 limone tagliato in quattro, un po' d'aceto, 3 foglie d'alloro.

Immergere i moscardini nel brodo quando questo bolle e contare 8-10 minuti dal momento in cui ritorna a bollire. Lasciare raffreddare i moscardini nello stesso brodo.

Dopo averli mondati, tagliarli in quattro parti e preparare, a cubetti, le patate precedentemente lesate, metterle in una padella con olio d'oliva riscaldato con uno spicchio d'aglio, aggiungere pochissimo peperoncino, le olive denocciolate e i moscardini. Correggere di sale e saltarli per 2 minuti, quindi profumare con maggiorana fresca, spadellare e servire ben caldi. Abbinamento ideale un Sauvignon importante, profumato, come il Ronco delle mele, di Venica.

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta alla Poce des Stries a Montegnacco

Coppa di maiale al forno e ortaggi biologici certificati

di Bruno Peloi



Renata Visentin e Agostino Piva con il figlio Matteo

È la leggenda a spiegare il nome - poetico e tragico insieme - di questo raffinato agriturismo, situato a Montegnacco di Cassacco, in via Tiepolo 2/a. Si racconta, dunque, che in tempi remoti una donna della zona, non bella ma onesta, si recasse sovente nei pressi d'una pozza a raccogliere erbe e radici. Le tante frequentazioni del sito provocarono una curiosità morbosa, al punto che appiopparle poteri da strega fu conclusione quasi naturale. E la poveretta fu arsa viva nella piazza d'un paese limitrofo, forse

Conogiano. Anche dopo il rogo, la gente non mutò idea, perché, sul posto dove arse la pira, quando il tempo era scioccoso, "vedeva" formarsi una macchia umida. Da quel momento, la pozza fu chiamata "poce de stries". Ma si dice anche che ai giorni nostri, appurato l'"errore giudiziario", nei pressi della "poce vadano a ballare le Agane (fate dell'acqua), forse per tenere compagnia alla sfortunata donna ingiustamente condannata".

Leggenda a parte, oggi c'è una bella realtà da raccontare: quella dell'agriturismo La poce

des stries, "inventato" nel 1989 da Renata Visentin, con la collaborazione del marito Agostino Piva. Storia bella, quella della signora Renata. La quale - di professione impiegata, addetta alle pubbliche relazioni e alle ricerche di mercato -, a un certo punto della sua ancor giovane vita, si sente attratta dalla natura. È una "folgorazione". Pur tra mille problemi dà vita a un'azienda agricola. Comincia con le fragole (5.000 piante in un colpo). Il successo è immediato. Poi è il turno della patata rossa di collina, grazie alla quale vince il premio per qualità e commerciabilità a Ribis. Nel 1992 - "senza una lira d'intervento pubblico", ci tiene a precisare la signora Renata - costruisce le prime camere per agriturismo (oggi ci sono 2 appartamenti, 1 suite matrimoniale con ben sette finestre, 4 camere doppie) e l'anno successivo avvia la ristorazione (1 salone per 45-50 posti e, d'estate, il fresco sottoportico per altri 30).

Il posto, pur appartato, è facilmente raggiungibile: poche centinaia di metri dopo Tricesimo con direzione montagna, sulla sinistra c'è una stradina, via Montegnacco. Seguendo le indicazioni, la "Poce des stries" si trova pochi metri dopo la fine del paese, sulla destra.

La tranquillità qui si respira a pieni polmoni. Ben presto se n'accorgono in tanti: sia italiani (vi fanno base per le loro puntate alla scoperta della regione) sia stranieri (austriaci e tedeschi, ma anche statunitensi, australiani...) desiderosi di shopping, di vivere la collina e d'imparare qualcosa di più sui nostri vini.

Veniamo alla cucina. La signora Renata "sposa" da subito la causa del biologico. Tutti i suoi ortaggi sono addirittura certificati. E, di conseguenza, ogni proposta gastronomica si rifa alla tradizione friulana, ma con questa qualità aggiuntiva. Non mancano le ricette mutate da quel grande maestro che fu Gianni Cosetti. Friulanissimi gli antipasti: pancetta, salame e soppressa della casa, speck di Sauris e prosciutto di San Daniele, formaggio latteria di almeno 60 giorni. Tra i primi: diverse varietà di pasta fatta in casa, gnocchi (di patate, di zucca o alle erbe), orzo coi prodotti di stagione, minestre (accattivanti quelle di cipolla e aglio). I secondi: salsiccia al vino bianco, frico croccante, frittate, uova in funghetto, patate in padella con cipolla, il "cosettiano" coniglio alla maniera del '700 (infarinato, fritto leggermente e poi passato in padella, servito con

un sughetto preparato a parte a base di cipolla, sedano, carota, cannella, chiodi di garofano, pancetta e fegato dello stesso animale). Ma il pezzo forte è di certo la coppa (fresca) di maiale al forno. La si cuoce per 5 ore con verdure e vino bianco. Raffreddata, si taglia e fette, si condisce con lo stesso sugo e si rimette al forno per un'altra mezz'oretta. Da gustarsi con uno sgrassante Merlot. La polenta è rigorosamente integrale e biologica, macinata con mulino di pietra.

Per dessert, ottima scelta di dolci fatti in casa: torta al limone, semifreddo con salsa di cioccolato e varie torte a base di mele e noci con frutta di stagione.

Quattro i vini proposti: Merlot, Cabernet, Tacai e Uvaggio bianco frizzante, tutti prodotti in proprio in una vigna presa in affitto a Spessa. In cantina, Agostino Piva con l'ausilio dell'enologo Dolce. Il prezzo medio per un pasto (affettati, primo, secondo, dessert e bevande) s'aggira sulle 35 mila lire a persona. L'attività assorbe completamente l'intera famiglia: mamma Renata, papà Agostino e figlio Matteo (frequenta la scuola alberghiera), oltre ad alcuni collaboratori. Il locale rimane chiuso lunedì, martedì e mercoledì. Gli altri giorni è aperto soltanto la sera (domenica anche a pranzo). Per essere certi di trovare posto, meglio prenotare allo 0432 - 881343.



La Poce des Stries, a Montegnacco di Cassacco

L'angolo dell'editoria friulana

Le "case Fanfani" in Friuli

di Silvano Bertossi

Hanno rappresentato un vero punto di arrivo quelle abitazioni, costruite nell'immediato dopoguerra quando in Italia si contavano oltre 6 milioni di poveri, 2 milioni di disoccupati, 220 mila famiglie che vivevano in baracche, cantine o addirittura in grotte, 750 mila quelle che vivevano in coabitazione.

Per combattere la disoccupazione di quegli anni e per costruire delle abitazioni dignitose viene varato, nel 1949, il "Piano Fanfani", che rappresenta, per quei difficili anni, il più importante intervento pubblico nel settore delle abitazioni in Italia. Fanfani, allora ministro dei lavori pubblici, capì che le case avrebbero mosso un indotto e, quindi, creato condizioni economiche favorevoli anche per altri. Fu una formidabile spinta alla conquista di un autentico benessere.

Anche in Friuli l'intervento ha rappresentato un

relevante episodio, addirittura storico, nel processo di modernizzazione di una realtà che era ancora prevalentemente agricola.

I 14 anni di durata del programma, dal 1949 al 1963, hanno contribuito moltissimo alla ripresa del lungo dopoguerra e della ricostruzione, non esclusivamente dal punto di vista della politica economica e del lavoro, ma anche come prima consistente e diffusa esperienza di realizzazione di edilizia sociale. E poi, proprio in quelle nuove case migliaia di famiglie cominciarono a vivere in locali sani, moderni, dignitosi, inseriti entro nuclei e quartieri dotati di attrezzature e di servizi collettivi.

A Udine, nell'ex chiesa di San Francesco, è stata realizzata di recente una interessante mostra che si è avvalsa anche di un altrettanto interessante volume catalogo. La copertina di questo volume, di 184 pagine, editrice Leonardo di

Pasian di Prato, riporta una significativa immagine, scattata da Tino da Udine, che documenta la consegna di un alloggio popolare a una famiglia di sfollati. Era il 1959 e la famiglia è fotografata nel bagno dell'abitazione che era dotato di acqua corrente e di tutti i sanitari che, in quei tempi, rappresentavano il sogno di molti. Gli occhi esprimono meraviglia, stupore.

Il libro "Il piano Fanfani in Friuli. Storia e architettura dell'Ina-Casa" è stato curato da Ferruccio Luppi e Paolo Nicoloso.

Non si può sottacere come gli interventi residenziali in Friuli del Piano Ina-Casa - scrive Giorgio Cacciaguerra, presidente dell'Ordine degli architetti della provincia di Udine - siano caratterizzati da una qualità media architettonica e urbanistica di accertato valore rispetto ad altre realtà regionali. Ed è lo stesso Cacciaguerra che pone l'accento sul mantenimento nel

tempo del livello di qualità edilizia di questi interventi, ricordando figure importanti di architetti come Miani, D'Olivo, Midena, Valle, Della Mea, Avon, Mangani, De Chiro e capaci imprese edilizie come Ursella, Fadalti, Martina, Foi, Menis, Strizzolo.

Il Piano fu come un segnale di nuovi tempi, di volontà di rinascita - rileva Diego Carpenedo, presidente dell'Ordine degli ingegneri della provincia di Udine -. Per questo è rimasto nel cuore della gente. Se chiedete che vi indichino le "case Fanfani", ancora oggi a distanza di tanti anni otterrete soddisfazione in gran parte dei nostri paesi, grandi e piccoli.

Questo Piano Fanfani, che solo in Friuli, nell'arco di 14 anni, ha realizzato più di 4 mila alloggi, quasi 24 mila stanze, interessando 138 su 187 comuni, è servito a ricompattare la famiglia intesa come valore e, nello stesso tempo, a dimostrare che il pubblico



La consegna di un alloggio popolare a una famiglia di sfollati, 1959. Fotografia Tino da Udine

può (e lo deve fare) sistemare chi ha bisogno. Il Piano Fanfani di edilizia economico-popolare ha avuto una inspiegabile fortuna in Friuli proprio là dove l'individualismo, all'indomani della guerra, sembrava

dominare gli animi. Queste case che, in seguito, furono riscattate e passarono in proprietà ai loro inquilini, hanno costituito un incentivo al risparmio e alla diffusione della proprietà privata.

Industria

Una "due giorni" di lavori a Palazzo Torriani

Ormai l'ambiente può essere un'opportunità per le aziende

L'industria friulana ha ormai compiuto un definitivo salto di qualità nei confronti dei problemi ambientali. L'Associazione Industriale della provincia di Udine ha voluto in questo senso organizzare a Palazzo Torriani un convegno articolato su due giornate di lavoro (venerdì 30 novembre e venerdì 7 dicembre), finalizzato a evidenziare le opportunità concrete che la trasversalità del concetto "ambiente" offre a tutte le aziende industriali. D'altra parte, la cultura dell'ambiente come risorsa e opportunità è patrimonio di tutte le aziende che hanno fatto proprio un atteggiamento manageriale proattivo, non restando semplicemente ad aspettare che norme sempre più stringenti, e spesso anche contraddittorie e confuse,

impongano vincoli e obblighi, ma sviluppando autonomamente progetti e idee ambientalmente compatibili. Tanti gli spunti di interesse offerti dal convegno di Palazzo Torriani sottolineati nella giornata di apertura dal Presidente del Comitato Piccola Industria dell'Assindustria, Adriano Luci, il quale, oltre a ricordare la già pubblicizzata istituzione del Premio Idea Verde per l'innovazione ambientale, ha auspicato che anche l'amministrazione pubblica intraprenda, al pari delle aziende, un analogo percorso di crescita culturale sul tema ambientale, superando l'ottica del semplice "comando e controllo", spesso inefficace sul piano di una tutela reale dell'ambiente, per entrare in quella di una virtuosa collaborazione con stru-

menti di qualificazione dell'intero sistema".

Giorgio Bruzzo, del Dipartimento di ingegneria chimica e di processo dell'Università di Genova, si è soffermato sull'importanza della Dichiarazione ambientale di prodotto che rappresenta uno strumento di gestione che permette a soggetti pubblici e privati di comunicare informazioni oggettive, confrontabili e credibili relative alle prestazioni ambientali di prodotti e servizi. Ricorrere a tale Dichiarazione è vantaggioso, tra l'altro, anche sotto il profilo del miglioramento dell'immagine dell'azienda e delle relazioni della stessa con le istituzioni.

Adriano Stocco, della ditta Instalmec Srl di San Giorgio di Nogaro, ha invece parlato dell'ottimizzazione dei costi di un im-

pianto di abbattimento fumi tecnologicamente all'avanguardia. Normalmente questi impianti sono molto costosi, ma, a ben vedere, l'investimento presenta tali e tante convenienze anche dal punto di vista del risparmio energetico che in appena sei anni il suo maggior costo viene a essere completamente ammortizzato.

I conflitti ambientali sono stati invece il tema trattato da Stefano Asquini, di Biochemio Srl. Sono conflitti che costano all'azienda tempo ed energia utilizzabili diversamente e in maniera più proficua. Asquini, a tal riguardo, ha posto l'attenzione sulla nuova figura del "facilitatore ambientale", figura preposta proprio a trovare le soluzioni più adeguate all'insorgere di dette controversie.



L'intervento del presidente Luci

Il convegno si è poi concluso con altri due contributi, quello di Tiziana Novello, per "Cambiamenti nelle organizzazioni", che ha evidenziato l'importanza di una comunicazione efficace e mirata di marketing ambientale, e di Renato Cimenti, della Associazione Industriale della provincia di Vicen-

za, che ha illustrato l'esperienza "del distretto della conca vicentina" che, attraverso un indispensabile atteggiamento virtuoso congiunto che ha coinvolto aziende, associazioni, operatori e amministrazioni locali, è riuscito ad attutire l'impatto ambientale delle proprie lavorazioni.

Guiderà la Confederazione dei giovani imprenditori dell'Alpe Adria

Gabriele Drigo, presidente della Cymaa



Sarà Gabriele Drigo, 32 anni, vice-presidente della Camef Srl di Fagagna e attuale presidente del Gruppo Giovani Imprenditori della provincia di Udine, il primo presidente della Confederazione dei Giovani Imprenditori dell'Alpe Adria (Confederation of Young Manufacturers of Alpe Adria: Cymaa.). La elezione di Drigo è avvenuta all'unanimità nella sede della Industriellenvereinigung Karnten (Associazione Industriale della

Carinzia) di Klagenfurt dove si è tenuto il primo Consiglio direttivo della neo-costituita Associazione cui hanno partecipato, ospiti di Christoph Kulterer, presidente dei Giovani carinziani e ora anche vice-presidente di Cymaa, il presidente dei Giovani Stiriani Georg Knill, il consigliere dei Giovani di Udine Raffaele Candidi Tommasi Crudeli, il presidente dei Giovani di Gorizia Salvatore Palermo con il vicepresidente Roberto Grasset-

ti, il presidente dei Giovani di Pordenone Armando Pujatti con la vice-presidente Claudia Cozzarin, il presidente dei Giovani di Trieste Massimiliano Fabian con il consigliere Lorenzo Tamaro.

"La Cymaa, nata il 28 luglio di quest'anno - ricorda il neo-presidente Drigo -, si pone come principale missione quella di promuovere la conoscenza e la collaborazione tra i Giovani Industriali della macro regione Alpe Adria". "Il nostro program-

ma per l'immediato futuro - aggiunge l'imprenditore friulano - prevede, tra le varie iniziative, un prossimo incontro a metà gennaio a Udine per visionare le proposte relative alla creazione di un sito web che dovrebbe diventare lo strumento essenziale della associazione, contenente i dati di tutti gli iscritti delle sedi territoriali, nonché chiavi di ricerca e di agevolazione ai contatti e alla collaborazione".

Gli altri appuntamenti in programma sono i seguenti: un incontro a marzo, su invito dei Giovani austriaci, per una manifestazione sulla neve organizzata sulle mon-

tagne carinziane; un importante meeting forum da tenersi in maggio a Klagenfurt nella sede di un istituto finanziario su tematiche di economia internazionale, sulle possibilità nascenti della Comunità europea, agevolazioni alla cooperazione e la definizione di programmi di formazione per manager in un contesto di scambio tra le aziende delle varie aree interessate. "Si stanno definendo inoltre - conclude Drigo - i dettagli della collaborazione con un importante istituto di credito che fungerà da partner continuativo nelle varie manifestazioni organizzate".

Le considerazioni dell'associazione espresse dal presidente Alessandro Zannier

L'Api promuove la Finanziaria regionale

La Regione autonoma Friuli-Venezia Giulia ha presentato recentemente alle organizzazioni imprenditoriali e ai sindacati le linee guida della finanziaria 2002-2004. I piccoli e medi imprenditori erano rappresentati dal presidente della federazione regionale della piccola e media industria Alessandro Zannier, il quale ha espresso le proprie considerazioni in un documento che è stato poi presentato allo stesso presidente della Giunta regionale Tondo. "E' giusto - ha affermato Zannier - esprimere un apprezzamento per il metodo seguito dalla Giunta regionale di consultare le organizzazioni economiche e sociali prima della messa a punto della legge finanziaria". Su

due punti Zannier ha voluto in particolare soffermarsi: sulle risorse complessivamente disponibili e sulle problematiche più squisitamente industriali. Più dei 3/5 delle risorse sono destinate a rigidità, spese di funzionamento e trasferimenti, mentre il restante quinto (18,5% per l'anno 2002) è destinato agli investimenti e, perciò, alle politiche di sviluppo. In questo quadro, che di per se stesso non può essere considerato confortante - ha sottolineato il presidente Zannier -, è doveroso, tuttavia, apprezzare gli sforzi compiuti per far quadrare i conti del bilancio con la partita sanitaria, per avere scongiurato i rischi di sensibili tagli e per aver salvaguardato la spesa destina-

ta ai settori produttivi.

Nell'immediato futuro l'Amministrazione regionale potrà farsi attrice nella politica economica solo attraverso la piena attuazione dei programmi comunitari e, solo subordinatamente, con una maggiore ocutezza e razionalità nelle spese per la sanità, le politiche sociali e le autonomie locali.

E' quindi doveroso dare atto alla Giunta di aver salvaguardato i fondi per i settori produttivi. Resta, tuttavia, la constatazione che il riparto delle risorse tra i medesimi è lontano dal tenere conto dell'effettivo contributo dato dai singoli settori economici alla formazione del valore aggiunto nel Fvg e alla composizione dei livelli occupazionali. Ciò

rende ancora più importante massimizzare l'impatto delle non eccessive risorse disponibili a favore dello sviluppo industriale.

I punti cruciali riguardano la politica industriale della Regione e i relativi strumenti. Va dato atto all'Amministrazione regionale - ha ancora asserito il rappresentante regionale della piccola e media impresa - di aver posto nel giusto risalto l'importanza che l'innovazione tecnologica, la ricerca applicata, la fornitura di servizi reali alle imprese hanno per la competitività dell'economia regionale, ma va anche aggiunto che, nel loro insieme, i principali strumenti di politica industriale - in particolare quelli riguardanti i finan-

ziamenti agevolati per gli investimenti tradizionali - restano ancorati a vecchie logiche (forti richieste di garanzie reali e scarsa considerazione della validità dei progetti aziendali) e distribuiscono in modo frammentato le non eccessive risorse finanziarie. La situazione è destinata, poi, ad acuirsi, non appena l'Amministrazione regionale avrà adottato le norme di adeguamento per il trasferimento della gestione di alcuni importanti strumenti d'incentivazione dello Stato, già operante nelle regioni a statuto ordinario.

Apprezzabile è anche l'impegno per gli investimenti infrastrutturali nelle aree attrezzate per gli insediamenti di imprese. Ma anche qui si



Alessandro Zannier

deve osservare come l'efficacia finale di questi stanziamenti risulti fortemente condizionata dalle modalità di gestione di queste aree, ancora troppo vincolata alle logiche e alle procedure della pubblica amministrazione e poco a quelle privatistiche.

Commercio

Le Pmi friulane del terziario fra New York e la nuova Europa

Ferri: "L'allargamento a Est opportunità per il commercio"

di Caterina Segat



Claudio Ferri

All'inizio dello scorso decennio, con la caduta delle ultime barriere e la completa liberalizzazione nei movimenti di capitale, è cominciato un processo di globalizzazione dell'economia che sta procedendo a una velocità sempre più sostenuta. La globalizzazione e il futuro della old economy, le potenzialità della new economy nel sostenere lo sviluppo mondiale sono quindi al centro del dibattito non solo degli economisti, ma anche delle istituzioni e delle Pmi. Sembra si stia affermando - è il parere di Claudio Ferri, presidente

dell'Ascom udinese - uno sviluppo improntato a un unico paradigma: "la fabbricazione di prodotti e la fornitura dei servizi si realizza là dove i costi sono più bassi e la vendita si effettua dove i profitti sono più alti".

Gli appuntamenti che ci attendono come Paese, sia nella competizione all'interno della Ue sia in quella più ampia a livello mondiale, si collocano in questo contesto. Per adeguarsi al nuovo sistema di regole si impongono scelte estremamente innovative, notevole capacità prospettica nella lettura del cambiamento, libertà di valutazione e di azione nell'assunzione delle responsabilità proprie di ciascuna componente della società e dell'economia.

L'Unione Europea, peraltro, in campo economico non attende nessuno perché la sua regola basilare, scritta indelebilmente dal trattato di Roma in poi, è quella della concorrenza tra Paesi, tra settori economici, tra imprese, e quindi chi rimane arretrato è destinato a divenire mercato di sbocco per i più forti o per i più effi-

cienti. Anche l'economia del Nord-est - dice ancora Ferri - non potrà altro che trarre benefici da un processo d'integrazione europea forte e stabile. Per quello che riguarda il terziario, il nuovo assetto economico e istituzionale dell'Unione Europea, e in particolar modo l'imminente allargamento dell'Europa, saranno un'ulteriore opportunità di sviluppo, perché Udine e tutto il Friuli non saranno più area di confine, ma assumeranno un ruolo di assoluta centralità negli scambi tra Est e Ovest. Il Friuli ha tutte le carte in regola per diventare il cuore di quella che sarà la nuova Europa, a condizione che le imprese di casa nostra sappiano cogliere le potenzialità di questa nuova Europa. Le aziende regionali potranno usufruire del vantaggio di vicinanza con i Paesi dell'Est, Paesi che stanno crescendo e maturando come area economica, che si stanno offrendo con una propria identità e che dispongono di ampi mercati di sbocco capaci di ridare fiato all'intera economia regionale.

Ovviamente tutto questo diventa imprescindibile da un potenziamento delle infrastrutture e in particolare dei collegamenti con l'esterno, altrimenti il baricentro dei traffici si sposterà sempre più a nord e quindi fuori dell'Italia. Il Friuli potrà giocare un ruolo non marginale anche grazie alle sue numerose Pmi che mostrano di essere entità vitali e presenti, con un ruolo insostituibile nonostante l'irreversibile processo della globalizzazione. Le Pmi friulane, infatti, sono capaci di grande flessibilità e adattabilità alle mutevoli condizioni del mercato.

Fenomeni di concentrazione avverranno sicuramente in alcuni settori e per alcune modalità, ma in numerosi contesti la piccola impresa continuerà a esistere e a svilupparsi. Per esempio ovunque sarà richiesta una elevata qualità del servizio o del prodotto piuttosto che la sua standardizzazione. Soprattutto nel settore dei servizi, il contributo delle Pmi risulterà fondamentale in relazione alle nuove tendenze economiche e sociali che si vanno deli-

neando: vivibilità e fruibilità dei centri storici per turisti e residenti; produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di elevata qualità; strutture di ricezione e somministrazione a basso impatto ambientale e urbanistico (bed and breakfast, agriturismo eccetera); servizi locali alle imprese.

In queste riflessioni non si è tenuto conto di ciò che è accaduto l'11 settembre a New York. L'11 settembre ha cambiato il mondo, questa frase viene ripetuta in modo ossessivo, a volte anche a sproposito. Sicuramente ha comportato grandi mutamenti negli equilibri politici mondiali, che produrranno effetti sull'economia e sul commercio mondiale - già si può notare una marcata contrazione dell'export diretto ai Paesi Nafta -, ma è anche vero che questo tragico contesto ha permesso la riscoperta del vecchio mercato europeo, dove le nostre aziende possono avere un ruolo da protagonisti.

Nel comparto commerciale, anche le aziende friulane regi-

streranno una certa austerità durante l'imminente periodo delle festività. Si tratta di una maggiore sobrietà dovuta sia al peggioramento del clima di sfiducia dei consumatori sia al sensibile rallentamento dell'attività economica e della crescita. Va tuttavia sottolineato che si tratta di una situazione congiunturale e che nei prossimi mesi cominceranno a manifestarsi i primi segnali concreti di un'inversione di tendenza.

Se è vero, poi, che il comparto turistico è quello che sta soffrendo in modo pesante le conseguenze connesse al peggioramento del clima di fiducia dei consumatori, si registra, per contro, un certo incremento dei viaggi interni. La nostra montagna registra il tutto esaurito, complici anche le Universiadi del 2003 che hanno influito positivamente sul capoluogo della Valcanale. E questo è il momento giusto per potenziare la nostra offerta turistica, soprattutto per cercare di attrarre in un prossimo futuro - anche il turismo straniero.

Agricoltura

Folla delle grandi occasioni grazie alla collaborazione della Cciaa

Oltre 100 aziende agricole a Udine con Campagna Amica



“Siamo venuti con i nostri prodotti e i nostri animali, qui a Udine come in altre 100 piazze d'Italia, per mostrare ai consumatori come li produciamo, chi siamo e cosa vogliamo. Questa giornata è anche un'importante occasione per stringere nuovamente un'al-

leanza con i consumatori che porti il governo nazionale e quello comunitario a varare norme che introducano la rintracciabilità, grazie all'etichettatura, dei prodotti in modo da garantire fino in fondo il consumatore. Questo è quello che vogliamo, per rigenerare l'agricoltura". Lo ha

detto a Udine Roberto Rigonat, presidente della Coldiretti, affiancato dal direttore Mauro Donda, inaugurando la seconda edizione di Campagna Amica che si è svolta a Udine il 2 dicembre.

Fra i presenti, il presidente della Camera di commercio di Udine Enrico Bertossi, il sin-

daco di Udine Sergio Cecotti, il vicesindaco Italo Tavoschi, Bruno Chinellato dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone, i deputati Saro e Collavini, i consiglieri regionali Cruder, Vanin e Violino, che ha portato i saluti dell'assessore Narduzzi, il direttore regionale della Coldiretti Oliviero Della Picca, il neopresidente dell'Ara Graziano Zanello, il professor Bonfanti per l'Università di Udine, il commissario della Fiera di Udine Gabriella Zontone, il direttore dell'Uapi Bruno Pivetta, il senatore Paolo Miccolini. Cecotti e Bertossi, congratulandosi con Coldiretti per l'iniziativa, hanno posto l'accento sulla necessità di sfruttare al meglio i veri e unici giacimenti presenti in Friuli: i prodotti agroalimentari.

Grande curiosità ha suscitato la fattoria

degli animali curata dall'Associazione allevatori, con struzzi, vacche, vitellini, un toro, cavalli e conigli. I prodotti tipici friulani (dai formaggi ai vini, dagli insaccati alla frutta e verdura, dalle carni alla farina di polenta, dal farro al riso) sono stati ospitati in 33 stand fra le piazze XX Settembre e Venerio e Largo Ospedale Vecchio e sono andati letteralmente a ruba, a dimostrazione dell'attenzione dei consumatori. La giornata è stata allietata dalle

musiche della banda di Rivignano e dagli spettacoli folcloristici dei Ballarins di Buje. I più piccoli, oltre che dagli animali, sono stati "catturati" dalla rappresentazione della lavorazione del formaggio, ma anche dai momenti di animazione organizzati da Coldiretti in collaborazione con l'Associazione Piccoli Passi e dall'assessorato all'ecologia del Comune di Udine. Insomma, un rinnovato successo che sarà riproposto anche il prossimo anno.



Basilica delle Grazie gremita per la Giornata del Ringraziamento con l'Arcivescovo di Udine

Brollo: "Riscoprire i valori della pazienza e della speranza"



“Questa società consuma in fretta tutti i frutti, dimenticando i valori più autentici altrettanto in fretta. Noi dobbiamo invece imparare a nutrire con pazienza la speranza perché nel mondo d'oggi ce n'è un gran bisogno. I coltivatori, che ne sono i maestri, insegnino i valori della speranza (affidare con fiducia nelle mani di Dio il seme) e della pazienza (l'attesa dei giusti ritmi) e del rispetto della creazione, cioè della terra". Lo ha detto l'Arcivescovo di Udine monsignor Pietro Brollo durante l'omelia alla Santa Messa celebrata in occasione della recente Giornata del Ringraziamento della Coldiretti di Udine. Una basilica della Madonna delle Grazie gremita

ha accolto monsignor Brollo, don Gianni Molinaro, consulente ecclesiastico di Coldiretti, gli altri sacerdoti che hanno concelebrato la liturgia e il coro di Savorgnano "Fra la Tor e lis culinis". Nel corso della Messa, delegazioni di Coldiretti di ognuna della 12 zone in cui è suddivisa la provincia di Udine hanno donato all'altare, come di consueto, altrettante ceste contenenti i prodotti delle rispettive zone.

Folta la rappresentanza politica. Fra i presenti, il sindaco di Udine Sergio Cecotti, il vicesindaco Italo Tavoschi, il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, i senatori Pietro Fontanini e Giovanni Colli-no, gli onorevoli Danilo Modonetti, Manlio Collavini, i con-

siglieri regionali Roberto Molinaro, Ennio Vanin, Claudio Violino, Bruno Di Natale, Adino Cisilino, il presidente dell'Ersa Bruno Augusto Pinat, il presidente di Concooperative del Fvg Ivano Benvenuti. Coldiretti era rappresentata dal presidente provinciale Roberto Rigonat, dal direttore Mauro Donda, dal direttore regionale di Coldiretti Oliviero Della Picca. Presenti anche il presidente dei pensionati di Coldiretti Giovanni Zof, Nella Costantini e Loreta Nascivera in rappresentanza del Movimento femminile, Pietro Gortani per quello giovanile e Ivano Mondini per i club 3P, il vicedirettore del Consorzio Agrario Raffaele Redigonda, il direttore del Consorzio Ledra Tagliamento Antonio Nonino.

Coldiretti denuncia, viticoltori nel caos

Venerdì 30 novembre il ministero delle politiche agricole e forestali ha firmato un decreto (ancora in via di pubblicazione) che proroga al 31 dicembre 2001 la possibilità di presentare la dichiarazione delle su-

perfici vitate (il cosiddetto catasto viticolo). Lo precisa la Coldiretti i cui centralini sono stati letteralmente presi d'assalto dai soci in questi ultimi giorni per quello che Coldiretti definisce una vera e proprio commedia all'italiana.

Il decreto del ministero delle politiche agricole spiega Coldiretti, che si augura sia davvero l'ultimo di una lunga serie - ha creato vero scompiglio fra produttori e i tecnici. La commedia è cominciata nella seconda metà del

2000 e ha visto susseguirsi numerosi "colpi di scena" lungo un iter che sarebbe potuto e dovuto essere sostanzialmente tranquillo. Lunghissimo - aggiunge Coldiretti - l'elenco di tutte le indicazioni che sono state date e, dopo poco, smenti-

te o modificate dal ministero nella più totale assenza di certezze e di responsabilità cui rivolgersi, in un gioco al rimpallo (dal Ministero all'Agea agli uffici regionali) mai visto. "Basti pensare - commenta Coldiretti - che il 10 dicembre scade il termine per la presentazione delle dichiarazioni di produ-

zione e la contemporanea rivendicazione delle superfici Docg, Doc e Igt e a tutt'oggi stiamo ancora attendendo la pubblicazione del decreto che, oltre a prorogare il termine per la dichiarazione delle superfici vitate, abroga il precedente che aveva "ribaltato" le poche certezze del decreto originario.

Artigianato

Bertossi: "Le Cciaa pronte a entrare in Mediocredito" - Pelizzo: "Anche noi disposti, se..."

Niente riforma delle finanziarie senza confronto con gli artigiani

"Non accetteremo diktat da parte della Regione sulle finanziarie regionali. Non siamo pregiudizialmente contrari a nulla, ma a patto che si chiarisca, prima di chiudere qualsiasi cosa, dove si vuole andare, lo si discuta con le parti (e quindi anche con Confartigianato) e si preveda la presenza di rappresentanti delle associazioni di categoria nei consigli di amministrazione delle nuove realtà, non per comandare ma perché sia presente anche la voce delle piccole imprese e dell'artigianato". Lo ha detto il presidente provinciale dell'Uapi Carlo Faleschini intervenendo a un convegno organizzato dalla Confartigianato del Friuli-Venezia Giulia sulle Finanziarie regionali e chi si è svolto sabato 1 dicembre a Udine. Grazie alle incalzanti domande di Michela Stacul, il vicepresidente della Confartigianato del Friuli-Venezia Giulia, Silvano Pascolo, il presidente dell'Uapi di Udine, Carlo Faleschini, il presidente della Banca di Cividale, Lorenzo Pelizzo, il presidente del Contagi artigiano, Marino Piemonte, il presidente della Cciaa di Udine, Enrico Bertossi, l'assessore Pietro Arduini e i presidenti di Friulia, Franco Asquini, e

di Mediocredito, Aldo Boschi, si sono confrontati apertamente sul futuro dei bracci operativi della Regione.

E l'artigianato vuole contare nelle prossime strutture che si andranno a realizzare perché è la forza economica più importante nella regione visto che rappresenta - lo ha ricordato Silvano Pascolo - "30.000 imprese e poco meno di 100 mila occupati, risultando il 30% del totale delle imprese iscritte alle Camere di commercio". Ma a fronte di questa consistenza, l'artigianato ha evidenziato Faleschini - riceve dalla Regione soltanto 28 miliardi, pari allo 0,94% delle risorse. Nel rapporto con gli addetti - ha ancora aggiunto - raccogliamo 350 mila lire per occupato, una miseria rispetto ad altre categorie".

Friulia, Friulia Lis e Mediocredito al centro del confronto. Su Mediocredito puntuale la proposta del presidente della Cciaa Enrico Bertossi: "Le quattro Camere di commercio sono disponibili, cedendo la loro partecipazione in Autovie Venete, a entrate in Mediocredito anche in nome di tutte le categorie economiche". La proposta non è stata ben accolta dall'assessore alle Finanze Pietro Arduini che alle richieste di Faleschini di

prevedere una presenza artigiana nel nuovo Mediocredito ha detto: "Gli artigiani sono la principale forza economica della regione, ma per contare debbono esserci e per esserci debbono prima mettere mano al taccuino". Chiarimenti sulle intenzioni della Regione su Mediocredito sono state avanzate con forza da Lorenzo Pelizzo ("siamo pronti, insieme a Crup, Crt e le Bcc, ad acquistare una parte della quota che il Tesoro, il 33%, venderà, ma, siccome il valore di Mediocredito dipende da quali competenze la Regione intenderà affidargli in futuro, vogliamo garanzie precise".

Perplessità espressa anche dal presidente di Friulia Franco Asquini che si è poi soffermato sulle opportunità poste in essere da Friulia e da Friulia Lis alle nuove società artigiane (le Srl pluripersone). Chi non si è sbilanciato su Mediocredito è stato il presidente dell'istituto Aldo Boschi che si è limitato ad auspicare soltanto che "gli attuali equilibri siano rispettati" e che il futuro di Mediocredito "non dovrà modificarsi di gran che, visti gli ottimi risultati fino a oggi ottenuti, salvo ridefinire alcune proposte sulla base delle nuove esigenze". Marino Piemonte, presidente del



Bertossi, Faleschini, Arduini, Pelizzo, Pascolo, Asquini e Boschi

Congafi artigiano della provincia di Udine, ha ribadito la validità del consorzio che, quest'anno, ha raggiunto i 180 miliardi di garanzie, e ha sollecitato l'assessore Pietro Arduini e la Regione ad approvare quanto prima la legge istitutiva dei Congafi di secondo grado, previsti dal Testo unico sull'artigianato allo studio da due anni ormai. "Siamo stati i primi in Italia a proporre l'utilizzo di questo strumento, fondamentale per utilizzare i fondi comunitari, e

saremo gli ultimi ad accedervi".

L'assessore alle finanze Pietro Arduini, concludendo i lavori, dopo aver riconosciuto l'artigianato come "il volano dello sviluppo di questa regione", dopo aver ammesso i ritardi nell'approvazione del Testo unico e aver evidenziato che in passato la politica ha operato bene visto che questa "è una tra le poche regioni che ha così tanti strumenti importanti per lo sviluppo", ha negato via sia l'esigenza in

Regione "di nuovi bracci operativi finanziari", ma solo che occorre "rivedere la politica del credito agevolato, che non ha più molto senso, e pensare invece a offrire più servizi e più formazione". Su Friulia e Mediocredito, Arduini ha ribadito che sono "entrambi molto validi, sia dal punto di vista dell'efficienza sia dell'operatività, e che qualsiasi ridefinizione delle Finanziarie regionali così come di Mediocredito sarà discussa con le categorie economiche".

Gemona, un centinaio di imprenditori artigiani alla prima lezione

Nuovo corso di sicurezza al via con Uapi e Cfp



L'Unione Artigiani e Piccole Imprese-Confartigianato di Udine, in collaborazione con il Centro di formazione professionale di Cividale e con docenti del Dipartimento di prevenzione e sicurezza dell'Azienda Sanitaria n. 4 di Udine, ha organizzato una nuova serie di corsi sulla sicurezza la cui prima lezione si è tenuta martedì 20 novembre a Gemona del Friuli, alla presenza di

un centinaio di imprenditori artigiani. "Quello di Gemona è soltanto il primo di una serie più vasta di corsi sulla sicurezza - ha spiegato il responsabile dell'Ufficio Sicurezza dell'Uapi di Udine Davide Mauro - che si svolgeranno in tutti i mandamenti della provincia di Udine e che coinvolgeranno un centinaio di imprenditori".

Alla prima lezione sono

interventuti Dino Toscani, docente del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda sanitaria n. 4, e Arnaldo Paolini, responsabile della Formazione permanente del Centro di formazione professionale di Cividale, che ha ricordato che il corso è riconosciuto dalla direzione regionale della Formazione professionale. Il corso prevede 12 lezioni di tre ore ciascuno e ha come titolo "For-

miamo le imprese artigiane alla sicurezza". Hanno aderito 23 aziende che riceveranno un vero e proprio diploma. Fra le materie insegnate, la valutazione dei rischi in ambiente di lavoro e le relative misure di sicurezza e di prevenzione, il quadro normativo in materia di sicurezza, le responsabilità civili e penali degli imprenditori, la prevenzione incendi e il primo soccorso.

Impianti fotovoltaici, un successo il primo corso Anim/Cna ed Enea

Il sole, è sempre stato detto, è l'energia del futuro; da oggi però lo è anche del presente dal momento che l'entrata in vigore della legislazione che incentiva l'installazione di impianti di piccola potenza (da 1 a 50 kWp) per la produzione di energia elettrica dal "Fotovoltaico" potrebbe aprire orizzonti sempre più rosei per la diffusione di queste strutture.

Alla Cna della provin-

cia di Udine si è tenuto mercoledì 21 e giovedì 22 novembre il primo corso organizzato in Friuli rivolto alle imprese interessate a qualificarsi nell'installazione di impianti fotovoltaici.

All'iniziativa, curata dall'Anim/Cna della provincia di Udine presieduta da Fausto Dell'Oste, in collaborazione con l'Enea, si sono iscritti, bruciando in pochi giorni i posti disponibili, 35 corsisti e 5 uditori,

tra cui anche alcuni professori dell'Isti Malignani di Udine e dell'Isis Malignani 2000 di Cervignano.

Il seminario, che rientra nel quadro delle iniziative di formazione e aggiornamento continuo per installatori da parte di Anim/Cna, ha inteso informare sulle finalità e sulle modalità di accesso ai contributi del programma "Tetti fotovoltaici"; fornire gli elementi tec-

nici e normativi fondamentali per una corretta progettazione e una efficace installazione degli impianti; offrire l'opportunità di incontrare alcuni tra i maggiori operatori del mercato fotovoltaico.

I relatori - Mauro Marani, Salvatore Castello, Michele Guerra e Carmine Quaglia dell'Enea - hanno ricordato come i contributi predisposti dal Ministero per l'Ambiente ammontano a 58 miliardi

di lire e saranno erogati tramite i bandi regionali sul territorio nazionale in proporzione del numero degli abitanti della singola regione. L'energia fotovoltaica presenta tanti pregi (tra l'altro, non inquinata e sfrutta superfici inutilizzate) e un solo inconveniente: costa ancora molto! Un impianto di circa 2 chilowatt si aggira intorno ai 30 milioni di lire: ora però, con gli incentivi

del Governo, soltanto un quarto della spesa ricadrà sulle spalle del committente che potrà addirittura scaricare dal modello unico il 36% della somma. In altre parole, visto che un impianto fotovoltaico dura dai 25 ai 30 anni, il privato cittadino potrà rientrare dalle spese sostenute nel giro di una dozzina di anni e per il rimanente periodo di anni usufruirà di energia elettrica gratuitamente.