

Non è il momento della inerzia

Investire per creare nuovo sviluppo

di Ulisse

Ottomila posti di lavoro sono a rischio in aziende metalmeccaniche della regione coinvolte in processi di delocalizzazione o di ristrutturazione. Lo sostiene la Fim Cisl in uno studio presentato al recente congresso di Magnano in Riviera, dal quale ha anche tratto le indicazioni per venire a capo del problema: ricerca e innovazione, ma anche forti investimenti pubblici per consolidare iniziative imprenditoriali nei settori ad alta tecnologia, perché "non si può pensare che le imprese possano farcela da sole", quando l'economia ripartirà.

Ripartirà? Il dubbio, paventato dalla Fondazione Nord Est, che la ripresa da anni invocata non sia più una condizione sufficiente ad avviare la fase della produzione qualitativa dopo quella della produzione quantitativa, è del resto assai diffuso; ed è speculare all'altro che non ci si trovi di fronte a una crisi congiunturale, bensì alla metamorfosi di un modello di sviluppo. Ecco perché è opinione condivisa che a una politica di investimenti, sostenuta da strumenti vecchi e nuovi, debba accompagnarsi un mix di azioni volto a favorire la coesione competitiva dell'impresa friulana, requisito necessario alla sua prosperità in uno scenario di sfida globale. Fin qui niente che non sia stato già detto; niente che non sia stato già anticipato, per esempio, dalla stessa strategia di quest'ente camerale.

Non sempre, però, i buoni propositi e le sagge indicazioni si traducono in fatti e gli auspici in realizzazioni. E esemplare al riguardo la denuncia, fatta da una grande azienda osovana, delle difficoltà incontrate a importare dalla Carinzia l'energia elettrica necessaria alle sue produzioni;

(segue a pagina 2)

L'impresa bene della collettività



A pagina 5

Banca più impresa uguale crescita

L'importanza del sistema creditizio

Il maggiore livello di sviluppo di un territorio rispetto a un altro è sempre legato alla presenza di un efficiente sistema creditizio. Ne è convinto il 33% degli imprenditori del sistema manifatturiero del Friuli Venezia Giulia (contro il 26% della media nazionale), secondo i quali la maggior disponibilità delle banche locali risulta spesso un elemento determinante per la crescita aziendale. Il dato emerge dal rapporto "Le piccole e medie imprese nell'economia italiana" redatto da Unioncamere per il 2004. Le banche locali, infatti, grazie al loro radicamento territoriale e alle buone relazioni esistenti con le imprese, in particolare con quelle di piccole e medie dimensioni, hanno usufruito delle cosiddette "esternalità informative" per garantire un più agevole accesso al credito: uno strumento che le grandi banche hanno irrimediabilmente perduto dopo i processi di acquisizione e di fusione.

"I rapporti banca-impresa - sottolinea il presidente della Ccfaa di Udine, Adalberto Valduga - sono determinanti per lo sviluppo di tutto il sistema economico ed è sempre più necessario un rapporto trasparente che garantisca da un lato la possibilità di crescita dell'impresa e tuteli, dall'altro, l'attività creditizia".

Un impatto decisivo si avrà con l'applicazione degli Accordi di Basilea II, che non risultano sufficientemente conosciuti dall'impresa, come appare dal rapporto Unioncamere: il 78% delle piccole e medie imprese non conosce l'argomento né i suoi effetti sul rapporto banca-impresa. Emerge inoltre una forte dicotomia tra le imprese con meno di 50 addetti e quelle di dimensione superiore: il 63% di queste ultime, vede gli

(segue a pagina 15)

Sbagliato sparare su chi produce

di Mauro Nalato

La vicenda Abs suggerisce alcune riflessioni. Non solo l'industria, ma tutte le imprese, da quella agricola a quella artigianale, dal quella commerciale a quella turistica, come ogni attività umana, sono fonte di inquinamento. Però tutti vogliamo l'acqua calda e l'energia elettrica in casa, andare al mare o ai monti

con l'automobile (a proposito, l'Abs fa anche acciai speciali per l'industria automobilistica), avere le merci di tutto il mondo sotto casa e un reddito accettabile. Tutto questo ha un prezzo: si chiama inquinamento. L'assenza di tutto questo ha un prezzo: si chiama miseria e la miseria, paradossalmente, non è assenza di inquinamento. Entrambi possono essere risolti solo con la tecnologia, la produzione e la politica. Le nuove tecnologie, come l'Abs sta dimostrando, possono risolvere il problema dell'inquinamento, che pure in passato c'è stato; l'assenza dell'Abs produce solo impoverimento. In campo agricolo il problema non cambia: vogliamo tutti degustare il prosciutto crudo, ma non vogliamo gli allevamenti di maiali; anche in questo caso le moderne tecnologie e

una gestione corretta rendono compatibili queste attività. Vogliamo l'industria della sedia, ma non tolleriamo le fabbriche e i camion che trasportano i manufatti. Vogliamo andare a Lignano ma non tolleriamo l'inquinamento da traffico e le code; vogliamo i turisti in Friuli, ma non tolleriamo il traffico che producono. Vogliamo

(segue a pagina 5)

Attualità:

Celebrata a Udine la Giornata dell'economia
Pag. 2

Parco scientifico nuovi soci e nuove imprese
Pag. 3

Grande successo per Vicino/Lontano
Pag. 20

Attualità

(segue da pagina 1)

energia indisponibile nel nostro Paese se non a costi decisamente superiori alla media europea. Per quell'azienda è una questione fondamentale di competitività; è il prerequisito per investire nell'ammodernamento delle attrezzature e nella qualità del prodotto, per verificare la sua capacità di rispondere agli stimoli concorrenziali esterni, come si addice a un'impresa che voglia avere futuro sul territorio dov'è radicata e al cui sviluppo intenda contribuire come in passato. Senza entrare nel merito delle contestazioni, e senza quindi giudicarne plausibilità od opinabilità, una cosa è sicura: è paradossale che si frappongano ostacoli all'importazione di elettricità in un Paese largamente debitore all'estero (Francia, ma anche Slovenia) per avere rinunciato a suo tempo all'opzione nucleare, avere contemporaneamente limitato gli impianti alimentati con combustibili fossili ed essere rimasto al palo nella corsa alle fonti "pulite". La vicenda suona ancora più stravagante a leggere le cronache della recente visita di una delegazione di imprenditori friulani nella zona industriale di St. Veit, a ulteriore conferma del dinamismo "reclamistico" di Klagenfurt, che coglie al volo ogni occasione per mettersi in vetrina e sollecitare l'altrui iniziativa. Apprendiamo così che in Austria l'11% dell'energia deriva dalle biomasse e il 26% da fonti rinnovabili; e che nel vicino Land queste percentuali salgono rispettivamente al 34 e al 40%. La Carinzia può quindi permettersi il doppio lusso di esportarla a prezzi inferiori del 30% rispetto a quelli correnti in Friuli.

È naturale chiedersi, a questo punto, perché – nel nostro Paese, – non si sia fatto e non si faccia niente di comparabile con quanto realizzato dai nostri vicini per moltiplicare le frecce all'arco di una aggressiva politica "promozionale". Una politica mirata ad attirare investimenti e perciò coerentemente imperniata sull'efficienza logistica e burocratica e su un fisco più... europeo del nostro. E noi? Se ieri si tendeva a delocalizzare in Romania piuttosto che in Ungheria o in Slovenia e oggi si guarda alla Cina, domani la delocalizzazione potrebbe fare rotta su Paesi come l'Austria, dinamici nel valorizzare anche il loro patrimonio di saperi. Con la differenza che ad arrivare lassù potrebbero essere aziende afferenti a settori ad alto valore aggiunto. È opportuno riascoltare il monito del Capo dello Stato: "Per ritrovare slancio e fiducia è necessario ragionare sulle cause delle difficoltà che sta affrontando il Paese e sulle strategie di lungo periodo per superarle". Non è il momento – aggiunse – dell'inerzia.

Celebrata all'Università di Udine la Giornata dell'economia

Segnali di modesto ottimismo per le imprese



Da Pozzo, Bortolussi, Pressacco, Valduga e Paniccia

Dopo due anni, le imprese tornano a crescere (attualmente sono 49 mila 453 quelle attive), aumentano le società di capitali (+5%), crescono le aziende a conduzione femminile (+1,4%) e crescono anche le imprese artigiane, si riduce il numero delle imprese in fallimento e in liquidazione, prosegue la crescita dell'export (+15,4%)

È il quadro dell'economia provinciale, relativo al 2004, delineato dal presidente della Camera di commercio di Udine, **Adalberto Valduga**, durante l'incontro con gli studenti della facoltà di Economia dell'Università di Udine, al quale hanno partecipato Flavio Pressacco, preside della facoltà, Michele Bortolussi per Assindustria, Massimo Paniccia, presidente dell'Api, Giovanni Da Pozzo, presidente provinciale di Confcommercio, Francesco Marangon, direttore del master in sviluppo turistico del territorio, Roberto Rigonat, presidente della Coldiretti, Sergio Zanirato, in rappresentanza di Confartigianato, Renzo Marinig, presidente di Legacoop. Moderato dal giornalista Alberto Terasso, l'incontro è partito con l'illustrazione delle tendenze evolutive dell'economia provinciale e della sua struttura, proseguendo con l'analisi delle leve della competizione (lavoro qualificato, innovazione tecnologica e cambiamento organizzativo) per concludersi poi con un'indicazione sugli scenari previsionali per il prossimo anno.

"Sulla base dei dati di cui disponiamo – ha esor-

dito il presidente Valduga –, posso dire di essere moderatamente ottimista per quanto riguarda il futuro, perché, anche se alcuni punti di fragilità strutturale del nostro sistema permangono, i fondamentali della nostra economia sono stabili".

Ha puntato tutto sulla rapidità il presidente dell'Api, **Paniccia**, sottolineando la necessità, per il moderno imprenditore, di saper prevedere il cambiamento "che va addirittura anticipato, oggi, se vogliamo rimanere competitivi". Formazione e aggregazione fra imprese le priorità indicate da Paniccia, secondo il quale è anche cambiato l'inserimento in azienda dei giovani rispetto al passato. Rivolgendosi all'affollata platea di studenti, Paniccia ha chiesto loro di fare uno sforzo culturale, di non ragionare per stereotipi. "Il posto a vita oggi non esiste più, dobbiamo abituarci a fare i conti con la fles-



Alberto Terasso

sibilità. E sottolineo flessibilità, non precarietà. Ognuno di voi deve conquistarsi il suo futuro". Per chiarire meglio signi-

ficato dell'affermazione, Paniccia ha portato l'esempio della sua azienda, la Solari, dove chi lavora all'interno e realizza i pannelli direzionali ritiene la sua posizione inferiore a chi i pannelli li installa. Situazione confermata da Valduga, che cita la maggiore propensione dei giovani a cercare un posto in banca, "magari a fare fotocopie", rispetto a un lavoro in azienda sulle macchine a controllo numerico, che pur richiedono una professionalità elevatissima e una forte capacità organizzativa. Sulla necessità di un salto culturale ha insistito anche **Giovanni Da Pozzo**: "Noi siamo legati a un concetto superato dell'economia, che prende in considerazione i singoli comparti economici, mentre oggi c'è sempre più interconnessione fra i settori e questo presuppone, in chi deve entrare nel mondo del lavoro, una molteplicità di competenze e una grande capacità di adattamento. Il turismo, da questo punto di vista, è il settore che più di altri lo dimostra concretamente".

Turismo come opportunità anche per **Roberto Rigonat**, presidente di Coldiretti, che considera l'agricoltura il "collante" delle varie attività. "Anche l'agricoltura deve puntare sull'innovazione – ha affermato –, innovazione che si esplicita nelle coltivazioni biologiche, nel miglioramento qualitativo dei prodotti, nel controllo su tutta la filiera alimentare, nello sviluppo delle aziende di trasformazione".

Sempre sul turismo, volutamente provocatorio

l'intervento di **Francesco Marangon**: "La Regione – ha detto – sta premendo l'acceleratore sulla promozione del territorio, un progetto indispensabile per incrementare il flusso di turisti in Friuli Venezia Giulia. Ma se questo, come tutti ci auguriamo, darà i suoi frutti, siamo in grado di rispondere al-



Mansi, Marinig, Rigonat e Zanirato

l'incremento della domanda? La nostra offerta è all'altezza delle aspettative di chi sceglierà il Friuli Venezia Giulia come terra dove trascorrere le vacanze?".

"Essere piccoli non vuol dire essere nani – ha esordito **Sergio Zanirato**, ricordando che l'artigianato rappresenta una parte sostanziosa del sistema produttivo locale – né tanto meno essere incapaci di innovare. Il vero problema per le imprese di piccole dimensioni, questo è un dato di fatto, è l'insufficiente propensione all'aggregazione, e su questo dobbiamo senza dubbio lavorare".

Punto cruciale dell'intervento di **Michele Bortolussi**, il settore del credito e il sistema bancario locale, "non ancora ade-

necessaria efficacia lo sviluppo e la crescita delle imprese". Il sottodimensionamento delle imprese, anche per Bortolussi, rimane una delle criticità più pericolose del mondo produttivo friulano. "È assolutamente indispensabile – ha detto – mettere in atto, a livello istituzionale, strumenti nuovi, anche finanziari, che stimolino le imprese a seguire questa strada. Solo con un incremento delle imprese di medie dimensioni, in grado di fare da capofila a quelle più piccole e di trainarle, la nostra economia potrà rafforzarsi e reggere alla concorrenza".

Sull'importanza dell'innovazione anche per il mondo cooperativo ha puntato infine **Renzo Marinig**, che ha annunciato la costituzione di una apposita società che affiancherà le cooperative per accompagnare il loro cammino in questa direzione. "È un servizio – ha detto – che ci consentirà di espanderci in settori nuovi, tecnologicamente avanzati e con buone prospettive di sviluppo".

UdineEconomica
mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Adalberto Valduga

Direttore responsabile:
Mauro Nalato

Vicedirettore:
Bruno Peloi

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

Progetto grafico:
Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
Graphic Linea sas

Stampa:
Editoriale Fvg

Fotoservizi:
Foto Agency Anteprema

Archivio:
C.C.I.A.A. - Anteprema

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

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

Attualità

Approvato anche l'aumento del capitale sociale

Parco scientifico, nuovi soci e primi insediamenti

Nuovi soci per il Consorzio Friuli Innovazione, l'ente che gestisce il Parco scientifico tecnologico di Udine. Nel consiglio di amministrazione che si è svolto giovedì 12 maggio, infatti, sono state accolte le richieste d'ingresso di Area Science Park, del Consorzio Zona industriale udinese e di Mediocredito. Approvato anche l'aumento del capitale sociale che passerà da 410 mila euro a 1 milione 90 mila euro, nonché la rivalutazione del 100% delle quote di partecipazione. Definiti i contratti tipo e fissate le quote d'affitto che sono di 100 euro annui per metro quadro (comprensive dei servizi) e di 90 il mese per l'uso della banda larga.

Fra le novità, da registrare anche l'insediamento di tre nuove aziende, che portano a 6 le realtà presenti: Tecnest (soluzioni informatiche per l'industria con sede a Udine); Infactory (spin off del Laboratorio di intelligenza artificiale dell'Università di Udine); Ceta (Centro di ecologia teorica e applicata con sede a Gorizia); Lod (Laboratorio di analisi ambientali misto università-impresa); Turval Italia Srl di Pradamano (settore delle biotecnologie) e Techno Seeds (l'incubatore d'impresa finanziato dal ministero delle attività produttive). A breve, a questo primo drappello di pionieri, si aggiungeranno laboratori nei settori dell'Ict, dell'intelligenza artificiale,

della simulazione di processo, del credito e della finanza, del design e un progetto finalizzato allo sviluppo dell'e-government (applicazione delle nuove tecnologie alla pubblica amministrazione).

Già attivi diversi servizi di consulenza che spaziano dalla redazione di business plan aziendali all'assistenza finanziaria, amministrativa e legale, al marketing e alla comunicazione. Ampia anche l'offerta di informazione e assistenza per l'accesso ai finanziamenti riservati alla ricerca e all'innovazione curati dallo sportello Apre Fvg Udine (Agenzia per la promozione della ricerca europea) e da First, società specializzata, new entry del parco.



Per festeggiare i primi mesi di attività, al termine del consiglio di amministrazione, la direttrice del Parco, Annachiara Danieli, il rettore Furio Honsell e il presidente della Camera di commercio Adalberto Valduga hanno incontrato le aziende insediate. «Anche noi siamo in fase

di start up – ha detto Honsell rivolgendosi agli ospiti –, e quindi possiamo capire con facilità i vostri problemi. Il nostro obiettivo, che vogliamo condividere con voi, è quello di far diventare rapidamente il Parco un hub di nuove idee». Collaborazione, suggerimenti e anche critiche, sono le ri-

chieste formulate ai presenti dalla direttrice Danieli, secondo la quale il Parco sarà un'ottima vetrina per i prodotti universitari e uno strumento di marketing per i professori. Definita un «perfetto esempio di collaborazione fra istituzioni» da Valduga, la struttura deve ora decollare.

Delegazione russa in visita alla regione

Incontri istituzionali, momenti di confronto, visite a realtà scientifiche, economiche e grandi aziende all'avanguardia sul piano dell'innovazione. Per la delegazione russa in missione in Friuli Venezia Giulia dal 9 al 13 maggio la settimana è stata particolarmente densa di appuntamenti.

Organizzata dalla scuola di studi politici di Mosca, prestigioso istituto di ricerca che opera per preparare i quadri politici, amministrativi e imprenditoriali della Russia post-comunista, la visita è stata realizzata grazie all'impegno del Consiglio regionale, e in particolare del suo presidente Alessandro Tesini, alla collaborazione

della Camera di commercio di Udine e dello Sportello regionale per l'internazionalizzazione delle imprese di Finest con l'intento di approfondire temi di interesse comune e di favorire il consolidamento dei rapporti tra il Friuli Venezia Giulia e la Russia.

Guidata dalla direttrice della scuola, Elena Nemirovskaya, la delegazione composta da parlamentari, rappresentanti di istituzioni, imprenditori e giornalisti provenienti da molte regioni russe e anche dalla Cecenia, ha approfondito la conoscenza della regione sotto tutti i punti di vista. Nei primi due giorni della visita, i trenta partecipanti alla missione hanno par-

tecipato a due seminari durante i quali sono state illustrate le peculiarità della regione Friuli Venezia Giulia, il suo patrimonio multietnico e multiculturale, le sue competenze in politica estera e i suoi strumenti, le caratteristiche. Particolarmente ampio l'approfondimento legato al progetto dell'Euro-regione e agli strumenti di cooperazione economica e internazionale a disposizione della regione che sono stati illustrati agli ospiti dal presidente del Consiglio regionale Alessandro Tesini, dall'assessore regionale per le relazioni internazionali e comunitarie Franco Iacop, dal sottosegretario agli esteri Roberto Antonione e da Isidoro

Gottardo, capo della delegazione italiana del Comitato delle Regioni, organismo complementare alla Commissione europea, al Parlamento europeo e al Consiglio dell'Unione istituito nel 1994 per rendere partecipi gli enti locali e regionali del processo decisionale comunitario.

Molto interesse ha suscitato nella delegazione russa l'assetto del Distretto industriale della sedia, che è stato illustrato dall'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi durante un incontro organizzato nella sede municipale del Comune di Manzano. L'assessore, tracciando l'evoluzione spaziotemporale del distretto, si è soffermato sulla recente

istituzione da parte della Regione delle Agenzie per lo sviluppo dei distretti (Aisd), nuovi strumenti operativi dotati di personalità giuridica, all'interno dei quali sono rappresentate tutte le realtà presenti sul territorio (Comuni, Province, Camere di commercio, Parchi scientifici, Consorzi). All'incontro sono intervenuti anche il primo cittadino del capoluogo Daniele Macorig e il presidente della Cciao di Udine Adalberto Valduga, il quale ha ribadito l'importanza del mercato russo per molte aziende del «triangolo della sedia» ma anche per l'intera economia locale. Guidata da Giovanni Masarotti, presidente del Distretto della sedia,



Alessandro Tesini

la delegazione ha quindi visitato alcune storiche imprese del Manzanese, area che complessivamente realizza 40 milioni di sedie l'anno. Da Manzano, la delegazione si è quindi spostata a San Daniele, per conoscere più da vicino le aziende che operano nel distretto dell'agroalimentare, e a Lignano Sabbiadoro, per analizzare nei dettagli l'offerta turistica della regione.

Sodalitas, alla Snaidero la menzione speciale

In occasione della Terza edizione del Social Award di Sodalitas, l'ingegner Edi Snaidero, presidente e amministratore delegato dell'omonimo gruppo, riceve da Federico Falck, presidente di Sodalitas, la menzione speciale per il progetto della cucina Skyline_lab. Sodalitas, Associazione che dal 1995 promuove lo sviluppo dell'imprenditoria nel sociale e favorisce la cultura d'impresa socialmente responsabile, a oggi conta 51 imprese operanti su tutto il territorio nazionale nel mondo dell'industria, dei



Edi Snaidero

servizi, del credito e della finanza. Sodalitas, che ha istituito il premio Social Award proprio per valorizzare le esperienze di eccellenza di responsabilità sociale di impresa, ha deciso

di conferire alla Snaidero, per il progetto Skyline_lab, una menzione speciale all'interno della categoria: «innovazione di prodotto o servizio socialmente e ambientalmente rilevante». La menzione speciale è stata riconosciuta «per avere sviluppato una speciale linea di mobili da cucina che, coniugando praticità e design, aiuta a migliorare la qualità della vita delle persone disabili e delle loro famiglie, contribuendo ad abbattere barriere non solo architettoniche, ma anche psicologiche e culturali».

Provincia-Camera patto per lavoro e imprese

Alleati nel sostegno al lavoro e alle imprese. Con questo obiettivo il presidente della Provincia, Marzio Strassoldo, e il presidente della Cciao, Adalberto Valduga, hanno sottoscritto il protocollo d'intesa finalizzato allo scambio periodico di informazioni economico-statistiche; alla condivisione di notizie aggiornate su contributi, agevolazioni e finanziamenti per le imprese, attraverso il Fondo Sociale Europeo; all'organizzazione di riunioni cicliche tra il personale del Servizio lavoro e collocamento della Provincia e gli



Marzio Strassoldo

operatori del Punto Nuova Impresa della Cciao e allo scambio dei propri link sui siti dei due Enti, per diffondere i servizi offerti. «Un patto che punta – ha detto Valduga – a condividere le

competenze, integrandole e individuando migliori politiche per la crescita dell'occupazione e del sistema produttivo, eliminando il rischio di doppiopioni in settori nei quali operano entrambe le realtà. Si tratta comunque – ha concluso il presidente della Cciao – solo del primo passo di una collaborazione a tutto campo». L'intesa, inoltre, si completerà con il coinvolgimento dell'Università di Udine per promuovere il servizio AlmaLaurea, Consorzio nazionale interuniversitario che aiuta i laureati nell'inserimento al lavoro.

Attualità

Investimenti per 20 milioni di euro in tecnologie ambientali

Abs, leader in Europa anche nell'ambiente

Non accade spesso che membri della Rsu e dirigenti di una grande azienda scendano in campo in prima persona per difendere non tanto il loro posto di lavoro, quanto il prestigio e l'immagine del posto di lavoro e quindi il loro. E accaduto il 7 maggio a Cagnacco dove si è tenuta una conferenza stampa con tanto di visita all'industria, nel mentre erano in corso le colate, che

si susseguono continuamente visto che gli impianti funzionano 24 ore al giorno. A Terni, per la verità, la città è scesa in piazza per difendere l'acciaiera; a Tolmezzo per difendere la cartiera. A Cagnacco, invece, accade il contrario. A Cagnacco c'è una delle più importanti industrie per la produzione di acciai speciali del mondo: l'Abs. Industria che ha scelto l'area industriale di

Cagnacco perché l'attività era allora incompatibile con il centro abitato di via Marsala (la Safau) e di Molin Nuovo (la Bertoli). Ora Abs significa 800 dipendenti, 1000 esterni, un export pari al 47%. Oltre ad Abs in Europa ci sono quattro grandi gruppi e significa soprattutto tanta tecnologia sia nella produzione di acciai, garantita questa dal gruppo Danieli, all'avanguardia nel mondo,

sia, soprattutto, nell'ambiente. Sindacati e dirigenti non hanno negato che l'industria in passato non abbia creato dei problemi all'ambiente, soprattutto in termini di polveri, ma non accettano l'idea che dirigenza e maestranze in questi anni siano stati con le mani in mano.

“Il punto centrale della nostra attività sindacale – affermano con forza Rosi, Paris e Franz della Rsu



– è stata la salubrità del posto di lavoro, perché noi operai siamo i primi a subirne le conseguenze. I risultati sono sotto gli occhi di tutti e noi ne siamo orgogliosi e nona accettiamo queste accuse generiche”.

Nel documento “considerazioni relative all'impatto ambientale”, sottoscritto da Rsu e dirigenti, guidati da Paola Perabò, si legge infatti che “Abs ha programmato una strategia di miglioramento continuo nel settore ambiente e la sta attuando da qualche anno, con la previsione di ultimarla progressivamente nel 2006. Ha investito allo scopo 14,5 milioni di euro che alla fine del pro-

gramma saranno 20 milioni di euro (inclusa anche una collina piantumata antirumore a sud dello stabilimento”.

Cuore di questo progetto i sistemi di aspirazione dei fumi primari e secondari e il “Dog house e l'Elephant house, due enormi contenitori in cemento armato in grado di controllare le emissioni diffuse. I dati dell'Arpa, nelle diverse centraline, testimoniano il rispetto dei valori e di legge su tutti i fronti e certificano l'estraneità dell'Abs per altri. Insomma, l'Abs dimostra di essere leader non solo nelle produzioni, ma anche nella tutela dell'ambiente.

Sbagliato sparare su chi produce

(segue da pagina 1)

costruire la casa vicino alla zona artigianale, agricola o industriale, perché il terreno costa meno (i sindacati dovrebbero essere più attenti), eppoi ci mobilita-

mo contro la presenza di attività economiche e produttive. Si potrebbe continuare all'infinito, ma una cosa è certa: occorre capire che le imprese, come qualsiasi altra forma umana organizzata, sono dei sog-

getti con molte fragilità, sottoposti in questi anni a forti tensioni. L'intolleranza sociale, se si lascia il sistema delle imprese da solo, è molto rischiosa. Questo non significa accettare il far west e la man-

canza di regole, ma riconoscere il lavoro degli altri; occorre individuare delle soluzioni per risolvere i problemi laddove ci sono senza gettare con l'acqua sporca anche il bambino.

Approvato il bilancio 2004 - Soddisfazione del presidente Roberto Snaidero

Catas in forte crescita a supporto del Distretto

Assemblea di bilancio per il Catas Spa, la società partecipata dalla Camera di commercio di Udine (presieduta da Roberto Snaidero e diretta da Angelo Speranza), che svolge attività di controllo di qualità e di certificazione dei prodotti, esegue prove di laboratorio e collaudi per l'industria dei mobili e del legno, si occupa di sperimentazione e ricerca scientifica. Dal conto eco-

nomico 2004, risulta un valore della produzione pari a 3 milioni 69 mila 532 euro (era di 2 milioni 531 mila 719 nel 2003), mentre i costi sono passati da 2 milioni 389 mila 523 euro del 2003 ai 2 milioni 915 mila 920 euro nel 2004. L'utile, ante imposte, è di 143 mila 442 euro e il patrimonio netto ha raggiunto quota 2 milioni 349 mila 235 euro, con un incremento di 507 mila euro

rispetto all'esercizio precedente. La struttura, diventata ormai punto di riferimento nazionale e internazionale per le prove di qualità, può contare su un organico di 31 dipendenti, la cui età media è di 35 anni. La ripartizione della clientela assegna il 53% dei clienti al Nord dell'Italia, il 29,21 al Friuli Venezia Giulia, il 10% al Centro, il 3,79% al Sud, l'1,37% ai Paesi Ocse e l'1,26% a

quelli non Ocse. Particolarmente interessanti i dati del bilancio sociale che integra le informazioni di natura strettamente economica del bilancio civilistico, con la descrizione delle ricadute dell'attività del Catas sull'ambiente esterno. “Un'attività come la nostra – spiega Speranza – non può essere valutata soltanto dal punto di vista strettamente economico, ma anche dalla sua

capacità di incidere nel miglioramento tecnico e tecnologico delle aziende appartenenti alla filiera del legno. La missione del Catas, infatti, è quella di concorrere al miglioramento della qualità dei prodotti dei clienti, offrendo soluzioni innovative”.

La società si avvale di due sedi operative, quella principale e legale a San Giovanni al Natisone e la filiale di Lissone. Partecipa inoltre alla società cilena Catas - Chile, con sede a Renca (Santiago del Cile), di cui Catas è uno dei soci fondatori.

I concorrenti. Con la collaborazione dell'Area di ricerca di Padriciano il Catas ha sperimentato un interessante strumento per la valutazione del benchmarking che, dopo essere stato applicato alle aziende delle sedie del distretto e a quello delle sedi per ufficio, è stato esteso anche ai concorrenti.

È composto da due analisi, una mirata a valutare il livello di efficienza del Catas rispetto a tutte le aziende che fanno parte del cluster, l'altra a valutare l'impiego di tutte le risorse produttive aziendali rispetto ai concorrenti, considerando l'incidenza di ciascuna risorsa sul valore della produzione. Il livello di efficienza calcolato (94%) colloca l'azienda al di sopra del valore medio (91%) che caratterizza il cluster, men-



Roberto Snaidero

tre l'incidenza del risultato operativo sul valore della produzione (9,9%) è di gran lunga superiore alla media (6,76%).

Particolare impegno, il Catas lo riserva all'aggiornamento e alla qualificazione del personale, un elemento che garantisce benefici interni ed esterni all'azienda. La formazione, nel 2004, si è articolata su 848 ore/uomo escluse quelle di formazione iniziale.

Il Catas ispira i rapporti con la clientela ai principi della trasparenza e della chiarezza, dell'assistenza e della qualità. I collaboratori sono perciò costantemente a disposizione per fornire informazioni e chiarimenti, con l'obiettivo di assicurare la soddisfazione del cliente. Alla fine del 2004, i clienti con cui il Catas ha operato superavano le 1.400 unità. Numerosi, durante l'anno, i seminari tecnici organizzati, con un ottimo successo di partecipazione.

Bassani alla guida di Agra Promo

Agra Promo Fvg Srl ha un nuovo presidente eletto all'unanimità: Massimo Bassani. L'imprenditore vitivinicolo cinquantatreenne è titolare dell'azienda agricola Isola Augusta di Palazzolo dello Stella. Inoltre, è presidente del Consorzio di tutela vini a Doc Friuli-Latisana, vicepresidente di Federdoc, vicepresidente dell'Agenzia regionale per l'agriturismo, membro di giunta della Camera di commercio di Udine e di Confagricoltura di Udine.

“Ho accettato l'incarico con entusiasmo – ha commentato Bassani – poiché la squadra di Agra Promo è assai affiatata e, come me, piena di voglia di fare.



Massimo Bassani

Credo che, lontani dalle polemiche, imposteremo un buon lavoro in sintonia con la Regione e con una progettualità che si dispieghi nel medio-lungo periodo”.

Nel ruolo di amministratore delegato della società è stato riconfermato Bepi Pucciarelli.

Benzina agevolata: diminuisce l'importo per la sostituzione delle tessere

Dal 2 maggio 2005 è diminuito l'importo per la sostituzione della tessera benzina per furto, smarrimento o deterioramento, passando da 15 a 10 euro. Rimangono invariati tutti gli altri importi. La ricarica della seconda quota di gasolio in regime agevolato potrà essere effettuata dal 1° maggio al 31 agosto 2005.

La ricarica della terza quota di benzina in regime agevolato potrà essere effettuata dal 1° maggio al 30 giugno 2005. Per la ricarica è sufficiente consegnare la tessera a microchip al gestore dell'impianto e il Pos informaticamente assegnerà la quantità di litri prevista.

Gli interessati sono le persone fisiche residenti e le imprese commerciali, artigiane, industriali, agricole, di servizi, gli enti, le istituzioni e altri organismi associativi con sede (sede legale e/o unità locale operativa) nei 25 comuni della zona confinaria italo/slovena della provincia di Udine.

I litri residui non consumati saranno azzerati. Per informazioni Ufficio Carburanti, via Morpurgo 4 (0432-273537/256) benzinaagevolata@ud.camcom.it.

PMI al microscopio

Dagli Anni Cinquanta protagonista dello sviluppo turistico

Lignano Pineta Spa, una risorsa per il rilancio del centro balneare

di Marco Ballico



Giorgio e Renzo Ardito

La storia ha inizio negli Anni 50, quando Lignano Sabbiadoro faceva ancora parte del comune di Latisana. Un gruppo di imprenditori friulani capitanati dal conte Carlo Alberto Kechler realizza un innovativo progetto urbanistico a forma di spirale ideato dall'architetto Marcello D'Olivo: nasce Lignano Pineta. Ai fondatori dell'omonima società è dedicata una stele in pietra d'Istria opera dello scultore Giorgio Celiberiti, collocata sul piazzale Marcello D'Olivo. Erano i pionieri. La svolta arriva nel 1979 con un nuovo gruppo

imprenditoriale, guidato da Renzo Ardito. Da allora, un crescendo continuo nel segno della qualità. "Lignano Pineta Spa - spiega il figlio Giorgio, in azienda dal 1997 - ha in concessione il tratto di arenile di Lignano Pineta, delimitato sul lungomare da una passeggiata sopraelevata costruita negli Anni 80 e composta da cabine in muratura e da spazi commerciali di recente realizzazione, che forniscono servizi complementari alla spiaggia, tra cui l'edicola, la tabaccheria, il bazar e la mostra di pittura. La passeggiata - prosegue -, acces-

sibile ai portatori di handicap tramite un ascensore, congiunge sette 'rotonde' numerate e contrassegnate da una bandiera, su cui sono localizzati bar, servizi igienici (dotati di docce ad acqua tiepida e acqua calda) e uffici-spiaggia, ove prendere a noleggio ombrelloni, lettini, sdraio e sedie regista per la stagione estiva, dal primo sabato di maggio alla terza domenica di settembre".

Negli ultimi anni le "rotonde" 1 (bandiera olandese), 4 (italiana), 5 (svizzera) e 7 (austriaca) sono state ampliate e dotate di 12 nuovi e confortevoli bagni. Analogo programma di ammodernamento delle altre tre "rotonde" partirà non appena ricevuto il via libera delle autorità competenti. Quanto agli ombrelloni (complessivamente 4 mila), accanto ai settori "standard" sono presenti quelli "élite", "contraddistinti" - precisa Renzo Ardito - da ombrelloni bianchi più grandi e a forma di pagoda, lettini con cuscino e parasole, uno spazio maggiore a disposizione per ogni ombrellone e alcuni servizi aggiuntivi: cassetta di sicurezza presso l'ufficio-spiaggia e presenza del bagnino anche durante la pausa pranzo". Inoltre, all'ufficio-

spiaggia 3 (bandiera inglese) è presente un settore "lettini" chiamato anche "dei single", con soli lettini con parasole e cuscino, l'ideale per i giovani e per gli amanti dell'abbronzatura.

Fiore all'occhiello di Lignano Pineta Spa è il "pacchetto" servizi. Si va dall'assistenza ai bagnanti (tra gli uffici spiaggia 3 e 4 è presente il pronto intervento con defibrillatore collegato al 118 regionale, gestito dalla Sogit) al salvataggio a mare, dalla ginnastica di riscaldamento

muscolare la mattina e aerobica nel pomeriggio al programma di animazione per bambini: "Si svolge in parte in spiaggia - spiega Ardito - e in parte nel babysitting Divertitum, situato sul lungomare e dotato di due baignite in legno, una tenda per riparare i bimbi in caso di maltempo e tanti giochi sotto i pini".

L'obiettivo della società è di riservare ai clienti delle diverse fasce d'età attenzioni mirate. E così un pontile a mare ristrutturato dopo la mareggiata del no-

vembre 2000 permette una piacevole passeggiata sull'acqua e un ristoro al bar "La Pagoda". Ma c'è spazio anche per i più spericolati che, dal pontile, possono accedere a divertimenti acquatici come il "parafly", la "bananaboat" e la "ciambella". Altri servizi a disposizione dei vacanzieri di Pineta sono le scuole nuoto, windsurf e canoa e il noleggio dei mosconi o pedalo, dei windsurf e delle canoe. Un parcheggio custodito sul lungomare Alberto Kechler completa l'offerta.



I fondatori della società Lignano Pineta

Riqualificare i servizi ai clienti

Due parchi e centri benessere

Alla Lignano Pineta Spa nulla viene dato per acquisito. Ci sono certezze consolidate, ma soprattutto progetti per il futuro. La società ha di recente trasformato parte del retrospiaggia tra lungomare Alberto Kechler, viale a Mare e raggio delle Capelonghe nel "Parco del Mare Uno". Analogo progetto denominato "Parco del Mare Due" con un centro benessere e un percorso odoroso-naturalistico per la fruizione del retrospiaggia tra viale a Mare, lungomare Alberto Kechler e via Giardini è in attesa delle autorizzazioni necessarie. E ancora un progetto per il recupero del fabbricato dell'ex distributore di carburante sul lungomare per trasformarlo nella "Fondazione architetto Marcello D'Olivo" ha ottenuto l'approvazione preventiva della Soprintendenza per i Beni architettonici del Friuli Venezia Giulia e della Direzione generale per



l'Architettura e l'Arte contemporanea del Ministero dei Beni e delle Attività culturali e partecipa al progetto europeo cultura 2000. "Si tratta di un intervento - spiega Renzo Ardito - che vuole rendere omaggio al grande architetto friulano con l'esposizione di tanti suoi progetti urbanistici e architettonici e dipinti, di proprietà della

Galleria d'Arte moderna di Udine e della Lignano Pineta Spa, ma mira allo stesso tempo a dotare Lignano di un nuovo e prestigioso contenitore culturale".

Tra le altre iniziative, uno studio sull'erosione costiera commissionato al Dipartimento di Scienze geologiche ambientali e marine dell'Università di

Trieste, che ha indicato le opere di difesa da realizzare per contrastare il fenomeno. Attenzione all'ambiente da trasferire positivamente al cliente. "Presso gli uffici-spiaggia - prosegue Ardito - sono a disposizione dei turisti questionari di gradimento dei servizi sull'arenile, che servono a migliorarne il livello qualitativo e ad adeguarli alle esigenze e alle richieste del pubblico. Per chi prende a noleggio l'ombrellone per almeno una settimana è riservata la promozione "Settimana in spiaggia e dintorni", una brochure di buoni e gratuità per molte attività, attrazioni e divertimenti a Lignano. A tutti i capifamiglia vengono consegnati assieme alla ricevuta dei braccialetti di colore diverso per "rotonda" e con stampato il numero e il telefono dell'ufficio-spiaggia, per facilitare il ritrovamento dei bambini in caso di smarrimento. In bassa

stagione sono disponibili dei pacchetti promozionali ombrellone e cabina".

Lignano Pineta Spa sostiene anche numerose manifestazioni culturali e di intrattenimento: il "Simposio di scultura su pietra d'Aurisina" che, a maggio nel "Parco del mare", vede all'opera per due settimane tre scultori, che "regalano" per sempre le loro opere a Pineta. Ci sono poi, da giugno a settembre al Tenda bar, gli "Incontri con l'autore e con il vino" e le altre iniziative connesse: scuola di scrittura creativa, pubblicazione annuale del libro di scritti ambientati a Lignano "Lignano: ti racconto", gite enoturistiche. Il 16 agosto Lignano Pineta organizza, con la collaborazione di oltre cento operatori turistici locali, lo spettacolo pirotecnico "L'Incendio del Mare", senza uguali nell'Alto Adriatico, perché effettuato non da terra, ma da una imbarcazione posta a circa 300 metri dalla battigia e dal pontile a mare. La società Pineta quest'estate accoglierà in stage un partecipante al Master postlaurea in "Sviluppo Turistico del

Territorio - Youmust" dell'Università di Udine per la stesura di un progetto sulla qualità dei servizi in spiaggia. Lignano Pineta Spa collabora inoltre con l'Eidon di Udine per iniziative volte all'innovazione di prodotto e di processo e fa parte dell'Associazione Ue Connections nell'ambito del progetto europeo Codesnet.

Profilo d'impresa

La società Lignano Pineta si trova in viale a Mare, 7, in località Pineta. Fondata negli Anni 50, l'azienda è passata nel 1979 nelle mani della famiglia Ardito. La Lignano Pineta Spa ha in concessione il tratto di arenile di Lignano Pineta, distribuito su sette uffici-spiaggia. Molteplici i servizi, compresi l'assistenza ai bagnanti e il salvataggio a mare. L'azienda impiega direttamente circa una sessantina di persone, con un notevole indotto. Contatti per prenotare il materiale da spiaggia: telefono 0431-422143, fax 0431-428701, e-mail info@lignanopineta.com.

PMI al microscopio

Trenta ettari di terreno ricco di ponca

Gianpaolo Colutta a Manzano ora punta sui vitigni autoctoni

di Adriano Del Fabro



Elisabetta e Gianpaolo Colutta

Il grappolo d'uva è uno dei frutti dell'alchimia della natura. Terra, aria, acqua, clorofilla, giorno, notte, sole, luna, caldo e freddo danno la forma agli acini. E poi il vino? Alchimia di mani, saperi, temperature, legni, tempi. Nell'azienda Colutta di Manzano (Colli orientali del Friuli), le alchimie sono governate dallo specialista Gianpaolo e dalla figlia Elisabetta, farmacisti. Con alcuni ingredienti aggiuntivi, molto personali: passione per la campagna ed entusiasmo nel proprio lavoro, posticipati a due lunghe storie familiari.

Anna, la mamma di Elisabetta, era una di Prampero, casato attestato da oltre mille anni in Friuli. Alla propria storia, nessun buon vignaiolo rinuncia e, perciò, lo stemma dei di Prampero (uno scudo spaccato verticalmente a metà e colorato di bianco e blu) è il contrassegno aziendale stampato sulle etichette. I Colutta, dal canto loro, sono parte integrante della storia della città di Udine: farmacisti e produttori, dal 1846, del famoso Amaro di Udine (ma questa è una bella storia che raccontiamo a parte).

Il primo nucleo dell'azienda Bandut di Manzano viene acquistato da Antonio Colutta, il nonno di Elisabetta, negli Anni Trenta. Dopo la sua morte, alla fine degli Anni Quaranta, sono i figli che proseguono la cura dei campi e delle vigne. La tensione verso il miglioramento della qualità è costante e dalle damigiane, verso la fine degli Anni Sessanta, si passa all'imbottigliamento. Gianpaolo è già direttamente coinvolto nella gestione aziendale e, dopo la laurea, nel 1983, arriva pure Elisabetta. La laurea è in farmacia, ma la tesi si occupa... dell'alchimia degli spumanti. Nel 1998, c'è una divisione familiare, ma a Gianpaolo ed Elisabetta restano i 30 ettari di vigneti divisi tra i

comuni di Buttrio, Manzano e Premariacco. L'avventura dei Colutta ricomincia da capo, ma con una base solida radicata nei terreni di famiglia, ricchi di ponca (roccia friabile mista ad argilla). Nella gestione si dà grande importanza alle ope-

razioni colturali adeguate ai fini dell'ottenimento di vini di qualità: potature molto castigate dei tralci per controllare la produzione, concimazioni esclusivamente organiche, inerbimento degli interfilari, trattamenti anticrittogamici rispettosi dell'ambiente, costante controllo analitico delle foglie delle viti. La nuova cantina ha tutto quello che serve per accogliere e trasformare al meglio grappoli e acini. Le botti di legno, grandi e piccole, danno l'ultimo tocco all'alchimia dei profumi e dei sapori dei vini dei Colutta, ben posizionati nelle varie Guide: quella del Friuli Venezia Giulia e quella di Luca Maroni, per esempio. Elisabetta si muove tra cantina e filari con entusiasmo e competenza ed è artefice

e supporter delle continue nuove scelte aziendali, assieme ai validi collaboratori Giorgio Mian e Paolo Vanone. L'evoluzione del mercato non permette di fermarsi sulle conquiste già effettuate. Ora, i Colutta scommettono sugli autoctoni: Picolit, Ribolla gialla, Tocai friulano, Verduzzo friulano, Pignolo, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino e Tazzelenghe. Già circa il 25% della superficie aziendale è a essi dedicato e la quota raggiunta è destinata a crescere. Certo, con moderazione, poiché il mercato ancora non è pronto e chiede soprattutto vini da vitigni internazionali (la bandiera del Pinot grigio è dura da ammainare). Proprio per gestire senza contraccolpi questa fase di transizione, i Colutta colti-

vano un numero abbastanza elevato di varietà d'uva anche se è già partito il processo di semplificazione.

Guardando al mercato, i vini di Gianpaolo Colutta escono dal Friuli per raggiungere l'estero (Canada, Europa e Giappone, occasionalmente) e le altre regioni italiane (Lombardia, Emilia, Lazio eccetera). Il nostro Paese resta privilegiato nelle scelte commerciali dell'azienda, ma si continua a guardare con interesse all'area del Nordamerica. Le vendite sono costanti poiché, dice Elisabetta, "ci pare di proporre dei vini con buon rapporto qualità-prezzo" e siamo riusciti a fidelizzare i nostri clienti. Del resto, accanto alla gestione familiare, l'azienda cura in modo molto personalizzato i rapporti con i

propri acquirenti e ci tiene a mantenere attive le vendite dirette in azienda. A proposito, per l'acquisto diretto, i Colutta propongono i vini della loro linea classica a 8-10 euro a bottiglia e quella della riserva a 10-25 euro a bottiglia. Vivendo sul mercato e partecipando a molte fiere del settore, Elisabetta ha il polso della situazione. "Sì - dice - La crisi c'è ed è dovuta principalmente all'attuale grande offerta di vino, nel mondo, e al fatto che alcuni dei Paesi acquirenti storici vivono un momento di difficoltà economica". Per quanto riguarda i Colutta, la loro proposta è quella di comunicare il vino aziendale nel modo più semplice e diretto possibile. Del resto, il vino è naturale e come tale deve essere presentato.



Della famiglia un marchio storico friulano

L'Amaro di Udine è made in Colutta

L'Amaro di Udine è un marchio storico per il Friuli e la sua locandina promozionale in stile liberty (quella con il pallone aerostatico in Piazza Libertà) è una delle icone grafiche sicuramente più conosciute della nostra regione. Le scritte della colorata litografia strillano: "Amaro di Udine, specialità della ditta Antonio Colutta, chimico farmacista unico ed esclusivo preparatore". E ancora: "Amaro di Udine, premiato con le più alte onorificenze alle esposizioni internazionali e mondiali".

Naturalmente si tratta di pubblicità, ma pure di una storia vera. L'Amaro di Udine, è un liquore a base di erbe con una gradazione alcolica assai bassa (15% volume), come pochi altri in Italia. Proprio questa è la caratteristica che lo rende amaro in modo così accentuato. Negli altri prodotti commerciali simili, infatti, l'alto contenuto alcolico nasconde in parte l'amaro della bevanda. Commercializzato ufficialmente dal 1846, ha un'antica origine tipica di molti preparati officinali che ci sono stati tramanda-

ti dai frati, esperti manipolatori d'erbe e fiori. Il dottor Antonio Colutta (papà di Gianpaolo e nonno di Elisabetta), ha conservato l'antica ricetta e ha proseguito la produzione di questo liquore amarissimo a cui i frati, originariamente, attribuivano delle buone capacità digestive ed epatoprotettive. Anche dopo la morte di Antonio, i Colutta hanno continuato a produrre l'amaro, fedeli all'antica ricetta e alla produzione artigianale, mantenendo inalterato il rapporto tra esso e la famiglia dei farmacisti udinesi.

Profilo d'impresa

L'azienda agricola dottor Gianpaolo Colutta s.s. è a Manzano in via Orsaria 32 (0432-510654, fax 0432-510724, internet: www.coluttagianpaolo.com, e-mail: info@coluttagianpaolo.com). Dai 30 ettari di vigneto di proprietà si producono circa 150.000 bottiglie. Il 20-30% della produzione viene spedito all'estero, la parte restante raggiunge le altre regioni italiane. I vini prodotti sono: Bianco, Chardonnay, Picolit, Pinot bianco, Pinot grigio, Ribolla gialla, Riesling, Sauvignon, Tocai e Verduzzo friulano, spumante, Cabernet (classico e riserva), Merlot, Pignolo, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso (classico e riserva), Schioppettino, Tazzelenghe e Rosso. Inoltre, si imbottigliano pure tre uvaggi: Prarion (Ribolla gialla e Chardonnay), Rosier (Tazzelenghe e Refosco dal peduncolo rosso), Frassinolo (Schioppettino, Cabernet sauvignon e Pinot nero). Per la gestione, l'azienda si avvale di quattro collaboratori fissi e di alcuni avventizi nei momenti di maggiore necessità operativa.



PMI al microscopio

Ha vinto il premio "Giovani energie 2005" di Confartigianato

Tresfere, impresa artigiana dove governa l'informatica

di Francesca Pelessoni



Mariano Comand e Andrea De Biasio

"S erietà, puntualità e competenza vogliono essere le nostre colonne portanti". Con questa dichiarazione d'intenti si presenta sul sito internet www.tresfere.com, la ditta di due giovani imprenditori friulani, Andrea De Biasio e Mariano Comand, che ha fatto dell'innovazione il suo punto di forza. Dopo aver accumulato sufficiente esperienza su macchine utensili nel settore metalmeccanico e come collaudatore di macchine per la lavorazione del legno, De Biasio nel 2000 decide di fondare la Tresfere con il socio Mariano Comand, assieme al quale ha già condiviso un'esperienza di lavoro.

Nasce così a Buttrio una piccola impresa che, a distanza di cinque anni, dà lavoro a cinque persone e si propone alla clientela come un'azienda completa, competitiva e innovativa. Impegnata nella progettazione e nella realizzazione di macchine per la lavorazione del legno, Tresfere si occupa anche di piccole lavorazioni di metalli in conto terzi. Nel 2003, infatti, De Biasio acquisisce la linea produttiva dell'officina meccanica paterna, ampliando così il servizio offerto ai clienti.

Ma l'aspetto davvero unico della ditta di Buttrio è l'altissimo livello di informatizzazione utilizzato nella gestione interna, difficilmente riscontrabile in una piccola ditta artigiana. Il trentaduenne perito meccanico Andrea De Biasio ha ideato un innovativo

software, dopo avere studiato per mesi la gestione interna di altre aziende, evidenziandone non tanto i pregi, ma soprattutto i difetti e le conseguenze proiettate nel tempo. "Ho cercato di evitare l'eccesso di burocrazia - spiega -, rendendola proporzionale alle necessità aziendali ed evitando la pericolosa ridondanza dei dati".

De Biasio ha costruito in maniera autonoma un software capace di integrare tutti i dati relativi ai lavori eseguiti e di classificarli. In particolare, la gestione delle commesse avviene con la suddivisione dei lavori in articoli univoci. A ogni articolo viene attribuito un numero che è unico nella storia della Tresfere e gli articoli vengono a loro volta raggruppati in commesse con un numero univoco e agganciate a un cliente.

"La gestione delle tempistiche attraverso particolari diagrammi - prosegue De Biasio - è ottimale e consente di diminuire gli errori nella data di consegna. Per quanto riguarda la gestione della produzione di macchine, adottiamo una suddivisione in macchine, gruppi e articoli". Come per le commesse, c'è la creazione di numero di macchina alla quale vengono agganciati numeri univoci di gruppi e articoli con diverse caratteristiche, consentendo la creazione di distinte automatiche.

Il software auto-costruito integra tutto ed è utilizzabile in una piccola rete di tre computer. Ideato per essere modulare, e quindi

espandibile, è stato studiato per essere integrato con nuove caratteristiche a seconda delle necessità. In seguito alla crescita dell'azienda, è stato necessario aumentare i controlli per passare, per esempio, da una gestione a vista a una gestione cartacea delle commesse.

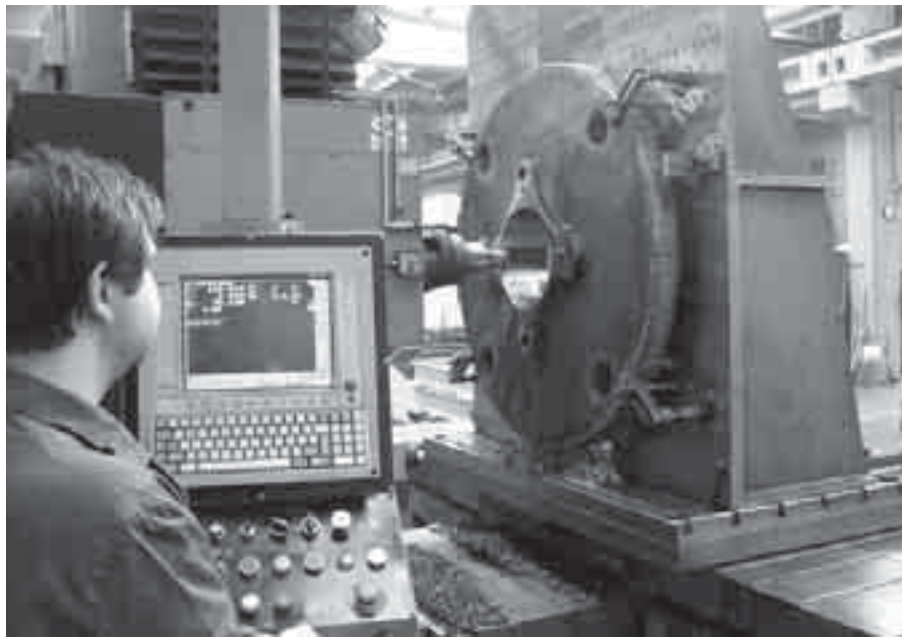
Partendo da alcune tabelle principali, integrate fra di loro e sotto controllo automatico, e agganciate a tabelle secondarie, il software è in grado di produrre gestione di articoli commesse, immissione di tempi di lavorazione, fatture, statistiche di lavorazione, statistiche di uso macchine e di personale, ricerche e caratteristiche di lavori eseguiti in precedenza, rubrica telefonica, generazione di distinte per le macchine in produzione. Tra i nuovi servizi offerti vi sono il dettaglio automatico delle commesse (non esiste cioè il "totale a corpo") e la ricerca velocissima di precedenti che danno come risultato data,

macchina, operatore (utile per esempio nelle manutenzioni).

L'informatizzazione permette inoltre di amministrare indifferentemente piccole e grandi commesse, senza compromettere i rendimenti e l'efficacia della

gestione aziendale. "Con questa strategia - sottolinea De Biasio - diminuiamo i costi di gestione interna, forniamo un servizio migliore ai clienti e teniamo sotto controllo l'andamento dell'azienda". Senza dimenticare che, in questo

modo, Tresfere ha acquisito una tale flessibilità da poter indifferentemente gestire non solo commesse grandi, ma anche piccolissime, cosa che una ditta più grande non potrebbe fare per i costi di gestione troppo elevati.



Profilo d'impresa

La ditta Tresfere Snc di Mariano Comand e Andrea De Biasio si trova in via Galileo Galilei 6 a Buttrio, telefono 0432-673722, fax 0432-683263, e-mail info@tresfere.com. L'azienda è stata fondata nel 2000 e si occupa di progettazione, produzione e assistenza di macchine per il legno, oltre alla lavorazione in conto terzi di metalli, anche su disegno del cliente. La specificità della ditta è la gestione totalmente informatizzata dell'attività aziendale con un software di propria realizzazione che offre ai clienti la massima trasparenza, aiutandoli a trovare la soluzione migliore alle proprie esigenze. Tresfere, munita di un'officina attrezzata con macchine utensili di ogni genere, esegue manutenzioni e modifiche su qualunque tipo di macchina, proponendosi al cliente con sicurezza sia come fornitore di pezzi di ricambio custom sia come fornitore di manutenzioni complete. Grazie alle sue capacità imprenditoriali e agli innovativi sistemi di gestione aziendale, Andrea De Biasio si è aggiudicato il premio annuale del concorso "Giovani energie" per il 2005, indetto da Confartigianato Udine per valorizzare le attività degli imprenditori artigiani emergenti.

Tecnologie innovative vendute in tutto il mondo

Dal Louvre ad Atene

Da Londra a Parigi fino ad Atene, è difficile immaginare che un frammento di Friuli sia il *file rouge* che unisce luoghi così lontani tra loro. Eppure, anche se a occhio nudo non si può notare, in queste tre capitali ci sono le tracce lasciate dalla ditta Tresfere. "Senza saperlo, tempo fa abbiamo contribuito alla realizzazione di alcune parti del portagioielli della corona d'Inghilterra - spiega Andrea De Biasio -. Gli stessi committenti ci hanno poi contattato per realizzare la parti meccaniche di una teca che doveva proteggere un altro

oggetto preziosissimo". Nel 2004 infatti l'azienda di Buttrio ha partecipato alla costruzione di alcuni particolari che sono andati a costituire la nuova bacheca per la Gioconda, il famosissimo quadro di Leonardo da Vinci recentemente restaurato e custodito al Louvre di Parigi. Nello stesso anno Tresfere ha costruito anche alcuni particolari dello stadio di Atene. "Cerchiamo di instaurare un rapporto di collaborazione con il cliente - prosegue De Biasio -, non finalizzato al mero aumento del fatturato, ma soprattutto alla qualità della produzione. Met-

tiamo a disposizione della clientela le nostre conoscenze e sosteniamo con forza il concetto che, se lavora meglio il cliente, lavoriamo meglio anche noi".

In una ditta che ha fatto dell'informatizzazione il proprio punto di forza non poteva mancare un sito internet agile e semplice da consultare. Su www.tresfere.com si trovano tutte le indicazioni su prodotti, servizi, modalità per raggiungere la ditta o contattarla. Gli accattivanti colori blu e giallo e le foto accompagnate da accurate descrizioni rendono la navigazione piacevole e immediata.



PMI al microscopio

La Tps di Cervignano in Cina, Usa, America Latina, Europa

Specializzata in impianti meccanici ha cantieri in tutto il mondo

di Rosalba Tello



Dino Merlo

I clienti più significativi per l'industria sono le grosse ditte della siderurgia, della chimica, delle automazioni industriali, delle macchine operatrici e, per il settore civile, i centri commerciali, gli ospedali, le scuole, gli alberghi e l'industria alimentare. "La forza dell'azienda sta nell'aver puntato sulla professionalità dei quadri: saldatori patentati per ogni tipo di saldatura, a radiografia - riferisce l'amministratore unico Dino Merlo - Attualmente i nostri tecnici si trovano in Francia, Belgio, Russia, Brasile, Spagna, Cina, Germania, Birmania, Inghilterra, Stati Uniti. Sono in preparazione i cantieri di Corea e India per i mesi di giugno e luglio".

Impianti antincendio, refrigerazione, riscaldamento, vapore, centrali termiche, impianti oleodinamici, raffreddamento, montaggi meccanici, colata continua e laminatoio (impianto olio, acqua, metano). Sono solo alcuni dei lavori eseguiti - per Pasta Zara 2 di Muglia, gruppo DeEccher, base Usaf di Aviano, centro commerciale Coop di Gradisca, Simac e Burimec, Danieli-Trier Germania e molti altri - dalla Tps Srl, acronimo di Technology Piping Service, specializzata nella prefabbricazione e nel montaggio di impianti meccanici sia civili sia industriali, con una forte predominanza delle tubazioni (piping).

Con 52 dipendenti, di cui 2 amministrativi e tre tecnici, l'azienda di Cervignano del Friuli ha maestranze altamente qualificate e opera sia in Italia sia all'estero.

Negli ultimi 3 anni le maestranze di Merlo - convocato dall'ambasciata cinese, tramite la Camera di commercio di Pordenone, per un'operazione di impiantistica ("una nuova apertura per la prefabbricazione dei bagni in Cina") - hanno eseguito lavori importanti soprattutto in Brasile (per la Danieli e altre aziende internazionali), in Russia, in Inghilterra, in Bosnia, negli Usa. "A Parigi stiamo ultimando l'impianto per la fusione dell'alluminio per la Fata Alluminium di Torino, l'anno scorso ad Amburgo ci siamo invece occupati della parte mecca-

nica del nuovo impianto per la distribuzione di pacchi della ditta Otto, l'equivalente tedesco della nostra Postal Market". All'estero la Tps ha appena terminato cantieri per la Danieli a Pechino e Shanghai, mentre qui in regione ha recentemente curato l'impiantistica della nuova Coop di Cervignano, che sarà inaugurata quest'estate, di Bernardi a Cassacco e di Sorelle Ramonda a Reana.

Dopo la recente partecipazione alla Fiera di Bergamo, Tps guarda avanti e punta su altri mercati appetibili: innanzi tutto l'agro-alimentare, considerato uno tra i buoni futuri sbocchi, e l'edilizia civile-immobiliare, una passione giovanile alla quale l'architetto Merlo intende dare maggiormente spazio in un prossimo futuro.



Alla disperata ricerca di nuovi spazi per crescere

Aree industriali cercansi

Quando un'azienda cresce, ed è quanto sta accadendo alla Tps di Cervignano, ditta specializzata in impiantistica civile e industriale, l'ampliamento degli spazi costituisce una delle principali problematiche che l'imprenditore deve affrontare e risolvere in tempi rapidi. Purtroppo la ricerca di nuove zone sulle quali espandere le proprie attività spesso va a vuoto; un ostacolo che può frenare, come testimonia Dino Merlo, lo sviluppo anche di aziende sane e vitali come la Technology Piping Service. "Qui nella Bassa Friulana non esiste una zona dove costruire capannoni; praticamente introvabile poi reperire uno col carro-ponte, di cui ho particolare esigenza. In via Aquileia accanto agli uffici ne abbiamo due, che però funzionano solo da magazzini, essendo questa una zona commerciale, in cui non è possibile lavorare. E poi dicono tanto di non delocalizzare, di innovare le tecnologie: dateci almeno lo spazio dove fare queste cose!".

Nell'ampia area artigianale, continua Dino Merlo, "ci sono ancora campi; si prevede che prima di 5-6 anni non sarà operativa. Per noi l'Aussa Corno è molto appetibile: peccato però che non sia disponibile, stanno ancora occupandosi della progettazione per

l'urbanizzazione. Ormai sono anni che se ne discute". Il socio unico della Tps però non molla, continuerà a cercare a Cervignano e dintorni. Spostandosi verso Udine, infatti, la situazione non migliora: "Tantissime aziende vorrebbero insediarsi nella Ziu e non trovano spazi".

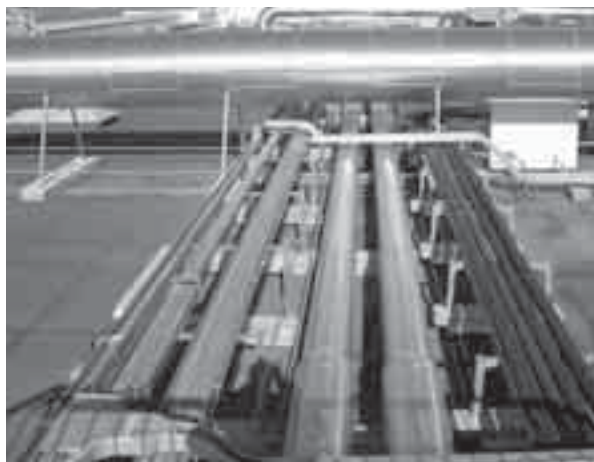
Lex sindaco di Torviscosa - 20 anni anche in veste di assessore ai lavori pubblici, 6 come vice-presidente dell'aeroporto di Ronchi del Legionari (fu incaricato per i mondiali nel '90 di seguire i lavori per la progettazione della nuova aerostazione, che "aveva grossi problemi strutturali"), ex vice-presidente della Ziac di San Giorgio di Nogaro - conosce perfettamente il territorio in cui ha operato prima da architetto, poi da politico, infine da imprenditore ("finalmente

posso fare quello che mi piace; ho sempre lavorato per gli altri, ormai ho fatto la mia parte", dice); a ragion veduta si sente quindi di criticare la scelta di aver delegato a ditte non regionali i lavori eseguiti nella centrale di Torviscosa: "Noi friulani andiamo in tutto il mondo, ma in casa nostra non ci fanno lavorare; vengono qui aziende da Milano, dalla Sicilia, magari con subappalti, senza personale, che assoldano ragazzi stranieri e sottopagati. Una politica che noi stigmatizziamo fortemente: non si lavora sotto-costo, tanto è vero che il fiore all'occhiello della Tps consiste proprio nel suo qualificato team di tecnici esperti e saldatori specializzati; le nostre sono le migliori (e ben pagate) maestranze del Friuli Venezia Giulia".

La scelta, secondo Merlo, non ricade fuori regione per motivi di convenienza: "Neanche ci interpellano. Ci passano grossi lavori sotto il naso, nonostante la centrale sia una foresta di tubi (e noi li facciamo). È paradossale che proprio alle ditte della zona non vengano dati lavori a Torviscosa, con le capacità e le competenze che possediamo. Di ciò buona parte di responsabilità ce l'hanno anche gli amministratori pubblici".

Profilo d'impresa

TPS - Technology Piping Service nasce nel 2000. Tre anni or sono, da Sas si converte in Srl. Socio unico della ditta di impiantistica industriale l'architetto Dino Merlo, socio anche della DM Srl, specializzata in impianti termoidraulici. Con sede a Cervignano, in via Aquileia 85, telefono 0431-371396, fax 31980, e-mail tps.srl2003@libero.it, la TPS - 60 mq di uffici, 2 capannoni-magazzini di 400 mq - dà lavoro a 52 persone, di cui circa la metà - assunta a tempo determinato - impiegata nei cantieri all'estero; la DM ha circa 45 dipendenti. Le principali industrie committenti sono Danieli, Snia-Caffaro, DeEccher. Dino Merlo, importanti trascorsi nell'amministrazione comunale di Torviscosa, è anche il presidente di Hidropiping, con sede a Pavia di Udine, società di impiantistica elettromeccanica e tubazioni, frutto dell'aggregazione di quattro società del settore.



PMI al microscopio

L'azienda di Baldasseria Bassa è in continua crescita

Monaco, un piccolo impero con le bomboniere

di Giada Bravo

La Monaco Srl compie 34 anni d'attività ed è il frutto dell'impegno di un uomo che assieme alla propria famiglia è riuscito a costruire un piccolo "impero" fatto di bomboniere, articoli per fioristi e accessori decorativi. Renato Monaco, il fondatore dell'azienda, nasce a Napoli l'8 novembre del 1942. Dopo essersi diplomato brillantemente alla scuola di Computisteria commerciale di Napoli, nel 1958 si lancia nel mondo del lavoro ottenendo fin da subito molta gratificazione per gli ottimi risultati raggiunti. Fa molta esperienza grazie anche all'affidamento di incarichi di responsabilità, ma a un certo punto sente l'esigenza di mettersi in discussione e dopo avere svolto il servizio militare e dopo avere sposato Bruna, friulana di Udine, decide

con l'appoggio di un socio ex collega di lavoro di investire i propri capitali in un'attività di rappresentanza di articoli da regalo e casalinghi.

Alla fine del 1970, tuttavia, il socio abbandona l'impresa e Renato Monaco si ritrova solo ad affrontare il peso delle vendite in un'area piuttosto estesa. Nel 1971 però arriva la svolta tanto attesa. Dopo la nascita della secondogenita Mariacristina, viene infatti affiancato da un collaboratore che lo appoggia e che diventerà poi amico



fraterno. Gli affari vanno a gonfie vele e la ditta si trasforma in una realtà all'ingrosso per bomboniere e articoli da regalo. Il fatturato cresce rapidamente e di pari passo aumenta anche la superficie di lavoro che viene organizzata su due piani. Nel 1989 c'è un'altra importante tappa: l'entrata in azienda dei figli Guglielmo e Mariacristina che vanno in supporto del padre Renato e della madre Bruna, ampliando gli assortimenti e sviluppando nuove tecniche di presentazione degli articoli. Negli anni che seguono l'attività di famiglia continua a svilupparsi e nel 2003, in occasione del Natale, viene organizzata pure la nuova sala campionaria, la showroom, strutturata in stanze a tema secondo le tendenze e i colori del momento.



Renato Monaco con la famiglia

Quattro soci e una superficie espositiva di 2.400 metri quadrati

Un team affiatato e innovativo

La Monaco Srl è un'azienda in continua espansione, attenta alle mode imposte dal mercato. Il costante investimento di capitali, il servizio ai clienti e l'accurata scelta di materiali d'alta qualità e di articoli ricercati, infatti, sono il suo vero punto di forza. Grazie a questo, l'azienda si è consolidata negli anni e ha costruito con la propria clientela un rapporto di reciproca fiducia offrendo un ottimo compromesso tra qualità e prezzo e soprattutto mettendo a disposizione dei compratori le ultime novità messe in commercio dalle grandi ditte di produzione. Bomboniere, nastri, fiori di plastica e secchi, cesti, borse, cornici, candele, fino ai complementi d'arredo, ai mobili e a tutto ciò che può abbellire non solo una vetrina, ma anche un intero ambiente dedicato alla vendita: nel complesso, attualmente, il listino vanta 18 mila articoli. Non tutti i potenziali acquirenti però possono fare acquisti alla Monaco.

"Il nostro assortimento - chiarisce Guglielmo Monaco - è in grado di abbracciare un'ampia rosa di clientela, ma la nostra filosofia aziendale è orientata alla selezione. Puntiamo infatti a trattare con operatori professionali che prendano contatti con la nostra azienda solo per fini prettamente lavorativi.

Trattando vendita all'ingrosso, in poche parole, evitiamo tassativamente di fare concorrenza sleale a chi invece si occupa del dettaglio".

Secondo la famiglia Monaco, poi, non è affatto secondario l'approccio con il cliente che "si deve sentire libero di scegliere se ha le idee chiare e appoggiato dalla professionalità dei proprietari dell'azienda nel caso chieda di essere consigliato". I quattro soci della Monaco, inoltre, sono fermamente convinti che anche l'area espositiva,

seppur destinata alla vendita all'ingrosso, debba essere non solo ordinata e pulita, ma anche debitamente organizzata su 2 mila 400 metri quadrati (altrettanti sono di magazzino) in settori e per categorie merceologiche. "Abbiamo organizzato la nostra area espositiva - continua a spiegare Guglielmo Monaco - in modo tale che sembri un grande negozio al dettaglio. Per fare ciò ci siamo serviti di scaffali molto ampi che formano lunghe corsie tra le quali i nostri clienti possono co-

modamente scegliere i prodotti da acquistare. Ci teniamo che il nostro negozio sia sempre in ordine e pulito così da non farlo sembrare un magazzino all'ingrosso". E per avere qualche spunto su possibili ambienti da ricreare con i prodotti in vendita, un'area del complesso è stata trasformata in una raffinata showroom con tanto di musica e fiori. "Così - dice ancora Monaco -, chi viene da noi ha un riscontro diretto delle potenzialità di quello che mettiamo in vendita".



Profilo d'impresa

La ditta Monaco Srl, che si occupa di forniture all'ingrosso di bomboniere, articoli per fioristi e accessori decorativi, ha sede in via Baldasseria Bassa al civico 108/6: al piano terra ci sono gli uffici, la reception, la showroom e gli scaffali con gli articoli esposti, mentre al primo piano c'è il magazzino. Pur configurandosi come Srl, l'azienda, in pratica, è a conduzione familiare visto che è seguita in toto da quattro soci: i coniugi Renato e Bruna Rosa e i loro figli Guglielmo e Mariacristina. Per contattare l'azienda si può utilizzare il telefono (0432-601344), il fax (0432-600440) oppure la posta elettronica (monacomr@tin.it).

PMI al microscopio

La Cooperativa Carnica punta all'estero, dopo aver consolidato la presenza nel Nord-Est

La CoopCa compie 100 anni un gigante con 700 dipendenti

di Gino Grillo



Il presidente Giacomo Cortiula, il direttore Aldo Zambelli e Sandro Comini

Il 29 aprile del 1906 a Villa Santina Riccardo Spinotti e Vittorio Cella sottoscrivevano l'atto di costituzione della Società Anonima Cooperativa di Consumo Carnica. La sede della cooperativa fu subito però posta a Tolmezzo. Da allora è quasi passato un secolo, e l'attuale consiglio di amministrazione presieduto da Giacomo Cortiula ha predisposto un anno di avvenimenti per festeggiare questo ambito traguardo di 100 anni di vita. Agli ini-

zi del '900 la Carnia, organizzata prevalentemente nel settore dell'agricoltura, con forti spinte all'immigrazione, viveva dei riflessi dei movimenti cooperativistici e di mutuo soccorso che stavano attraversando l'Europa. Proprio questi principi di solidarietà, di voglia di riscatto e di sviluppo sociale furono alla base dell'idea di costituire la Cooperativa Carnica, orientata nel campo del consumo e della commercializzazione di derrate

alimentari, determinando un generale ribasso dei prezzi, divenendo ben presto bene accetta fra la gente che vedeva nel nuovo sodalizio la possibilità di calmierare i prezzi dei beni di prima necessità. Proprio per garantire un servizio a tutti gli abitanti della montagna carnica, furono ben presto aperti 28 spacci alimentari, praticamente coprendo l'intero territorio della Carnia. Sopravvissuta a due guerre mondiali, la Cooperativa

Carnica ha continuato a dar lavoro alla gente del posto, costituendo un forte sostegno sia per gli emigranti sia per chi aveva deciso a rimanere in montagna. Alla fine del secondo conflitto mondiale, la Cooperativa iniziò a diversificare la propria attività, acquistando un mulino e un'azienda agricola, nonché iniziando a produrre brandy carnico e imbottigliando delle grappe. Lo sviluppo venne fermato dall'Orcolat del 1976, dal quale la CoopCa ha saputo risorgere più forte di prima, con un moderno centro direzionale e un grande magazzino aperti a Tolmezzo. Ma oramai la montagna le andava stretta: la concorrenza aumentava. Da qui la decisione di dedicarsi solamente alla distribuzione, alienando le altre proprietà e abbandonando le altre attività. L'idea era di scendere in pianura, per confrontarsi nello stesso territorio della concorrenza, per salvare pure la distribuzione in montagna.

A Codroipo la CoopCa aprì il primo negozio in pianura. A questo seguirono l'acquisizione di 9 punti vendita dei Supermercati OK, seguiti nel 2003 da altri 9 della catena Dogal, che si affiancarono alle ca-

tene Mados e Agrimerco arrivando così sino in Veneto, a Montebelluna e Rosà. Negli Anni 80, quale cordone ombelicale con la Carnia, fu inaugurato il nuovo magazzino. Il futuro per ora è ad Amaro, dove si vuole aprire il nuovo centro direzionale con mire espansionistiche pure all'estero. "Ma la sede - precisa il presidente Cortiula -, per espressa volontà del consiglio di amministrazione, rimarrà sempre a Tolmezzo".

Da due anni la Cooperativa Carnica opera nell'ipermercato Le Valli di Carnia ad Amaro, capace di ben 4.000 metri quadrati coperti, vero "gioiello di famiglia". "Qualcuno - ci tiene a sottolineare il presidente - in passato ha considerato l'interesse dimostrato dalla cooperativa al di fuori del territorio carnico come un tradimento nei confronti della popolazione locale. Invece, il fatto che una realtà produttiva carnica si rafforzi anche al di fuori dei propri confini costituisce un impulso enorme per tutta l'economia della nostra zona. L'acquisizione dei nuovi punti vendita in Veneto, decisione lungimirante, ha portato la CoopCa a vivere una situazione anomala che raramente si verifica per le

aziende friulane: finora sono sempre venuti da fuori a comperare le nostre aziende. Adesso una delle aziende della Carnia, area considerata chiusa per antonomasia, va a "fare shopping" nel Veneto". "Davvero una bella soddisfazione", commenta Cortiula.

Profilo d'impresa

La Società Cooperativa Carnica di Consumo ha sede in via Cartotecnina 11, a Tolmezzo (telefoni 0433-483611 - 0433-44210, fax 0433-41309 - 0433-41065), e-mail coopca@coopca.it. È una delle più antiche cooperative di consumo del Friuli Venezia Giulia e della montagna triveneta. Una holding di magazzini e ipermercati che opera principalmente nel Triveneto, ma con aspirazioni a spingersi, nel breve futuro, nei mercati esteri. Con oltre 700 dipendenti, 40 negozi e 140 milioni di euro di giro d'affari, la cooperativa presieduta da Giacomo Cortiula è la più grande realtà commerciale della Carnia. Conosciuta come CoopCa, recentemente, in nome del recupero della storia e della tradizione, è ritornata all'antica denominazione di Cooperativa Carnica.

Un anno di celebrazioni per il primo secolo

Anche i Pooh e Paolini alla festa

Un anno di celebrazioni. Così la CoopCa si appresta a celebrare il primo secolo di vita. Nel futuro prossimo ci si aspettano quindi grandi festeggiamenti. L'obiettivo a medio termine rimane però il raggiungimento di uno standard che permetta alla cooperativa di Tolmezzo di gareggiare ad armi pari, in un contesto di sempre maggiore globalizzazione, con i grandi gruppi della distribuzione euro-

pei, dando lustro pure ai tipici prodotti della montagna carnica e friulana. Sono già in fase di avanzata procedura i piani che porteranno a breve alla costituzione, nella piana di Amaro, di un megacentro di smistamento, di un magazzino capace di 22.000 metri quadri coperti per soddisfare le esigenze di tutta la rete di vendita, che porterà all'assunzione di altre persone. L'obiettivo è il raggiungimento dei 250



Ad Ampezzo negli Anni Venti

milioni di euro di fatturato e i 1.000 dipendenti, con uno sguardo alla conquista di mercati esteri. Intanto fervono i preparativi delle celebrazioni, che saranno incluse, assieme alla storia, nel libro di prossima pubblicazione "100 anni di CoopCa" edito da Casamassima. Una pubblicazione di rilievo che approfondisce l'aspetto storico della cooperazione in stile giornalistico che sarà distribuita, in versione ridotta, in tutti

i punti vendita della CoopCa. Il libro sarà presentato il prossimo 29 aprile 2006 a Villa Santina. Il clou delle manifestazioni si avrà nello stesso anno. A metà maggio il teatro Giovanni da Udine ospiterà l'attore Marco Paolini, mentre il Palasport di Pordenone vedrà in scena, festeggiando il 40° genetliaco della loro unione, i Pooh, che offriranno un'anticipazione del loro tour ufficiale 2006. I più piccoli invece



I murales della CoopCa di Tolmezzo

saranno attesi presso l'area esterna del centro commerciale Le Valli di Carnia, ad Amaro dove sarà allestito un Circo e dove la compagnia I Guitti darà vita a tre divertentissimi spettacoli. Giugno omaggerà invece la musica, con un evento inedito: il festival della musica carnica, che vedrà calcare le scene cantanti, gruppi e cantautori nati o residenti in Carnia, con brani sul tema "La Carnia fuori della Carnia - la Carnia si può esportare." Ironia e divertimento saranno assicurati infine dai presentatori della serata, nonché giudici e direttori artistici delle kermesse: Frizzi Contini To-

nazzi. In aggiunta a questi momenti di svago, la CoopCa ha in programma diverse iniziative parallele, fra le quali, in ambito culturale, si segnala una mostra fotografica documentaria e la premiazione delle tesi di laurea CoopCa che si terrà sempre a Villa Santina. Nella festa saranno coinvolti pure i soci e i clienti della Cooperativa Carnica. Sono al vaglio degli organizzatori infatti diverse iniziative particolari nel campo del marketing, con sconti e omaggi sugli acquisti, a partire da 100 giorni prima della data ufficiale del centenario che saranno evidenziati dal logo COOPCA 100 e lode.



A Paluzza negli Anni Venti

Donne imprenditrici

Storia di Doriana Sirch, regina della tappezzeria per la casa

Ha cominciato con i cataloghi ora fornisce alberghi e ristoranti

di Raffaella Mestroni



Doriana Sirch con la sorella Fabiana e il figlioletto

Stoffe multicolori, cuscini floreali, tende sgargianti, scaffali pieni dei tessuti più diversi, dal leggerissimo tulle ai cotoni e alle spugne più disparati. Angoli con poltroncine e tavolini coperti da riviste, uno spazio giochi per i bimbi con mobiletti su misura, scivolo e mini-strutture per arrampicare. Varchi la porta di "Home Sweet Home" e ti ritrovi catapultata in una sorta di singolare e coloratissimo bazar dove, manco a dirlo, tutto "sa" di casa. Da dietro una tenda che copre con eleganza l'angolo caffè (come in ogni casa che si rispetti c'è anche l'angolo caffè) spunta uno scricciolo: è Doriana Sirch, una moretta timida dallo sguardo penetrante. È lei, assieme alla sorella Flaviana, l'artefice del negozio, uno dei più amati e frequentati del Manzanese. Afferma di avere 41 anni, ma è davvero difficile crederlo, garantisce di seguire personalmente ogni singolo cliente e questo, conoscendola, è vero di sicuro, racconta di avere poco tempo da dedicare al-

la sua, di casa, e anche questo, osservando il volto del marito che la ascolta, pare proprio verità sacrosanta.

Una incredibile manualità che fin dall'infanzia l'ha portata a realizzare facilmente oggetti, decori, cuscini ricamati e splendide bambole di stoffa, un gusto innato per accostare i colori e una passione per tutto ciò che è tessuto, sono gli elementi che, mixati fra loro nella giusta misura, hanno fatto di Doriana la "regina" della casa. Altrui, naturalmente, visto che della sua si occupa la madre Adriana angelo custode e nonna di Enrico, una "peste" di nove anni.

"L'azienda è nata nell'89, come produttrice di cataloghi per tessuti - spiega -, per ampliare poi l'attività al settore tappezzeria. I clienti, un po' per volta, hanno cominciato a chiederci forniture complete per gli alberghi e i ristoranti, dai coordinati per camere, bagni e sale da pranzo fino alle tende". Nel 2002 Doriana ha deciso di aprire anche il negozio e oggi Home Sweet Home è un'azienda

che dispone del laboratorio, dove lavorano 6 dipendenti, di una squadra di artigiani esperti nel montaggio delle tende per interno e nell'allestimento di quelle per esterno, e della show room che si affaccia sulla statale Udine-Manzano.

Come se non bastasse il lavoro di vendita, installazione e assistenza ("che noi garantiamo sempre - ci tiene a precisare -, perché è la cosa più importante per il cliente"), da Home Sweet Home si svolgono anche, periodicamente, corsi di ricamo. "Un'arte che dopo un periodo di oblio sta ritornando in auge alla grande - conferma - soprattutto fra le ragazze giovani. Purtroppo non c'è il tempo per realizzare i corsi in modo molto intensivo, perché dopo una giornata di lavoro fermarsi in negozio fino alle 11 di sera è molto impegnativo. Attualmente, quando il numero delle richieste è sufficientemente elevato, c'è una ricamatrice bravissima che viene ad aiutare me e Flaviana. Per il futuro vedremo, se sarà possibile vorremmo strut-

turarci in modo più organizzato anche per rispondere alle numerose richieste in questo campo".

Tanta pazienza, creatività e una buona capacità di relazionarsi agli altri sono le doti indispensabili per svolgere questo lavoro. "Tante volte le persone vengono qui perché sanno di trovare una vasta scelta di materiali e le marche più famose in questo settore - afferma Doriana -, ma senza avere un'idea precisa di ciò che vogliono. Quindi bisogna cercare di farsi un'idea dell'ambiente dove le tende o le stoffe da tappezzeria andranno inserite, capire i gusti della persona e il suo orientamento, per poi aiutarla nella scelta. Spesso è necessario fare un sopralluogo nell'abitazione, per rendersi conto dei colori che già ci sono, del tipo di arredamento, dell'utilizzo di un divano o di una poltrona, della funzione che la tenda per esterno dovrà avere. Prima di definire l'acquisto, in ogni caso, grazie alle simulazioni realizzate al computer è possibile vedere il risultato dei cambiamenti e questo è un ulteriore elemento che agevola le decisioni, riducendo veramente al minimo i casi di scarsa soddisfazione".

Assolutamente indispensabile tenersi aggiornati sulle nuove tendenze. Anche nell'arredamento vige la regola del trend di moda, "soprattutto nella fascia d'età 30-40 anni - ammette -, mentre poi predomina il classico". La clientela friulana, in genere, è abbastanza tradizionalista e non ama gli azzardi.

"Quello che va a Milano - esemplifica - difficilmente incontra i gusti nostrani. La distanza territoriale è di soli 400 chilometri, ma quella relativa al gusto è un abisso". Oggi vanno

moltissimo le sete e le stoffe etniche, anche per quanto riguarda i locali pubblici. "Di recente abbiamo fornito tende, stoffe per la tappezzeria e coordinati a una gelateria, e allestito gli interni di un centro benessere molto raffinato, che ci ha chiesto perfino la realizzazione, in tela, di strutture da utilizzare nel reparto sauna".

La consulenza per i locali pubblici non è facile. Chi apre o rinnova un esercizio ha un unico obiettivo: essere originale, diverso dagli altri, unico. Le caratteristiche di praticità (reggere lavaggi frequenti, resistere sufficientemente all'usura, non assorbire le macchie) che le stoffe devono avere, e di sicurezza (non tossicità dei colori, trattamento ignifugo), restringono la scelta. Inoltre il cliente cerca il prezzo ragionevole e l'originalità. E proprio qui sta la bravura, perché bisogna trovare la soluzione giusta, che faccia di un locale un luogo accogliente, dove i colori si combinano gradevolmente, anche se sono sgargianti, ma senza per questo scadere nel kitsch.

"In genere il cliente, dopo i primi colloqui si fida e delega le scelte - ride soddisfatta -, ma questo a volte è quasi un handicap, perché ci si sente investiti di una notevole responsabilità". Le aziende produttrici, in ogni caso, sono molto propositive. Anche nel settore del tessile la ricerca ha prodotto risultati impensabili e oggi, a disposizione del pubblico, ci sono materiali innovativi e confortevoli proposti a un prezzo accessibile. Il design vincente è ancora quello italiano, che spopola. Oltre a frequentare le fiere internazionali ("Heim Tetztil" di Francoforte è il must del settore), Home Sweet Ho-

me partecipa a una serie di rassegne italiane, fra cui Idea Natale, che rappresentano un importante volano per far conoscere l'azienda.

"In quell'occasione - spiega Doriana - esponiamo soprattutto idee regalo, è ovvio, molte delle quali realizzate da noi, come le bambole fatte con le stoffe, gli elefanti di spugna (prodotti con un curioso incrocio di piccoli asciugamani), i pupazzetti creati con gli strofinacci".

Nonostante la crisi abbia fatto sentire i suoi effetti anche nel settore casa, il desiderio di rendere sempre più confortevole e attrezzato lo spazio dove la famiglia vive ha rappresentato un buon antidoto. "Certo - ammette Doriana -, nei momenti di difficoltà si tende a spendere meno, ma nel nostro settore ciò significa privilegiare prodotti meno costosi, non eliminare del tutto gli acquisti. La gente sta riscoprendo il piacere di stare in casa e soprattutto chi dispone di un giardino vuole renderlo vivibile. Quindi i gazebo per esterno in alluminio e tela, le tensostrutture che consentono di allestire un'area pranzo, le tende da sole con telecomando a motore, sono articoli sempre più richiesti".

Tempo libero, per Doriana, praticamente pari a zero. "La domenica è sacra - precisa - e la dedico interamente alla famiglia. Mio figlio gioca a calcio e quando ha la partita lo accompagno, oppure andiamo a farci delle lunghe passeggiate in mezzo alla natura. Amo molto anche cucinare e non è raro che la domenica sera la mia casa sia piena di amici. Molti lo sono diventati dopo averci conosciuti in negozio e questa, per me, è una delle soddisfazioni più grandi".

Banca più impresa uguale crescita

(segue da pagina 1)

accordi come un'occasione per rendere i rapporti banca-impresa più trasparenti, contro una percentuale che non raggiunge il 20% per le imprese di più piccole dimensioni. Il 40% delle imprese con oltre 50 addetti, inoltre, ritiene che gli accordi favoriranno una migliore selezione delle iniziative da finanziare contro il 12% delle imprese più

piccole. Il rapporto 2004 di Unioncamere conferma che il tessuto imprenditoriale sta profondamente cambiando. Nell'ultimo triennio si è assistito a un cambiamento sostanziale delle realtà imprenditoriali, molte delle quali hanno utilizzato questa congiuntura come momento per rivedere le loro strategie e riorganizzare il modello d'impresa. Su tutto il territorio nazionale, Friuli Venezia

Giulia compreso, si sta verificando un consolidamento delle imprese, con la formazione di un ceto medio, una sorta di "middle class" formata da piccole e medie imprese. Le difficoltà maggiori continuano a riguardare il passaggio generazionale e l'ancora insufficiente investimento in innovazione. Molte imprese nascono come aziende a conduzione familiare e, pur crescendo in termini di addetti, unità locali e fatturato, restano troppo legate alla figura del proprietario-manager-fondatore che difficilmente è disponibile a cedere o condividere la ge-

stione dell'azienda a professionalità esterne.

Capacità innovativa, nuove tecnologie dell'informazione, network di imprese e internazionalizzazione sono gli elementi sui quali insistere nei prossimi anni per essere competitivi. "Per compiere l'indispensabile salto di qualità - conferma Valduga -, le imprese devono aggiungere sempre più valore ai loro prodotti, rendendoli dinamicamente competitivi. Questo consentirà di posizionarsi sui segmenti più alti dei mercati internazionali, anziché cercare di competere su quantità e prezzi".

Le aziende informano

Asparago bianco del Fvg verso la Dop

Ultimo atto venerdì 13 maggio per il riconoscimento della Dop per l'asparago bianco del Fvg. Alle 9, infatti, nella sede della Direzione regionale all'agricoltura in via Caccia 17 a Udine, il presidente dell'Associazione per la valorizzazione dell'asparago bianco del Friuli Venezia Giulia, Francesco Zamparo, ha consegnato al direttore del servizio produzioni agricole Licio Laurino e a Vanni Tavagnacco il fascicolo di richiesta di riconoscimento della Dop per l'asparago bianco del Friuli Venezia Giulia.

Erano presenti il direttore della Coldiretti del Fvg Oliviero Della Picca, il dirigente della Coldiretti regionale Gino Zampar, il direttore dell'Istituto Nord Est Qualità di San Daniele del Friuli Francesco Ciani e Pivotti, Antonella Fantin per il Ciase. Contestualmente alla consegna del fascicolo sarà inoltrata al Mipaf la domanda per l'ottenimento della Dop.

Qui Confidi

Crescono di 95 unità le imprese del settore iscritte al Registro della Camera

Dal bilancio del Confidi confortanti segnali di ripresa

Segnali positivi, finalmente, dal comparto del commercio. Per la prima volta, infatti, dopo anni, il saldo fra imprese cessate e imprese attive iscritte al Registro delle imprese della Cciaa di Udine è positivo: dalle 14 mila 190 imprese iscritte al 31 dicembre 2003 si è passati a quota 14 mila 285 al 31 dicembre 2004. È cominciata con questa buona notizia, annunciata con soddisfazione del presidente del Confidi Udine, Giovanni Da Pozzo, l'annuale assemblea di bilancio che ha avuto luogo nella sala convegni della Cciaa di Udine.

“Un dato confortante – ha affermato Da Pozzo – che affiancato agli indicatori registrati dal Confidi Udine (incremento degli affidamenti a medio termine rispetto a quelli a breve e decremento delle insolvenze, già basse nel 2003), anche se non signifi-

fica che la crisi è superata, indica però un inizio di inversione di tendenza”.

Approvato all'unanimità, il bilancio del Confidi Udine, per il 2004, delinea una vivace operatività della struttura, di recente trasformata in Consorzio in Società cooperativa per azioni, come previsto dalla nuova normativa nazionale.

Tremilacinquecentotanta soci, 38 milioni 350 mila 815 euro di garanzie deliberate, 60 milioni 843 mila 319 euro di garanzie in essere e 1.252 pratiche accolte sono i dati relativi all'attività di Confidi Udine nel 2004, anno che ha registrato 383 nuove iscrizioni di cui ben 137 in start up (imprese che hanno avviato l'attività da meno di un anno).

Gli affidamenti a medio termine rappresentano il 66,46% (40 milioni 434 mila 585 euro), mentre quelli a breve il 33,54%

(20 milioni 406 mila 298 euro), “un indicatore che deve far riflettere – ha commentato Da Pozzo – perché dimostra che le imprese sono cresciute e oggi puntano al consolidamento aziendale e investono”.

Il miglioramento della situazione del comparto, anche se si tratta di un miglioramento ancora lieve, è stato confermato anche dall'assessore provinciale Fabrizio Cigolot, il quale, riferendosi ai flussi di impiego, ha fatto notare come 2 assunzioni su 3, nell'ultimo periodo, siano state effettuate proprio nel settore del terziario. “Sostenere la centralità dell'impresa, come sta facendo oggi la Provincia – ha detto Cigolot –, significa non solo supportare gli imprenditori con gli strumenti adeguati, ma soprattutto creare le condizioni che mettano l'imprenditore nella condizio-



Cigolot, Da Pozzo e Fantini

ne di operare al meglio”.

Sul ruolo fondamentale del Confidi Udine si è soffermato il vicepresidente della Camera di commercio Claudio Ferri, che ha auspicato un ulteriore incremento dei soci, “dovuto finalmente a esigenze di

liquidità per investimenti e, finalmente, non per fronteggiare situazioni di difficoltà”. Al termine dell'assemblea si è riunito il Consiglio del Confidi Udine che ha riconfermato Giovanni Da Pozzo alla carica di presidente, Gui-

do Fantini ed Enrico Bocus alla vicepresidenza, Pietro Cosatti, Loris Pittini, Franco Mattiussi, Massimiliano Basevi, Franco Milan, Fabiano Zuiani e Federico Verze gnassi gli altri componenti del Consiglio.



Alleanza per la prevenzione dell'usura

Confidi Udine e Banca Cividale

Il fenomeno dell'usura, anche se in Friuli Venezia Giulia non è molto diffuso, costituisce un problema difficile da risolvere, soprattutto perché una buona parte delle imprese coinvolte difficilmente ammette di aver fatto ricorso a questo genere di “prestiti capestro”. La prevenzione, quindi, rappresenta il modo migliore per affrontare la questione, perché intervie-

ne prima che la situazione raggiunga un punto di non ritorno. Il Confidi Udine da tempo ha predisposto una linea di intervento ad hoc per gli imprenditori del comparto commerciale, sottoscrivendo appositi accordi con le banche locali. L'ultimo, in ordine di tempo, è stato siglato con la Banca di Cividale attraverso l'integrazione di una convenzione già in essere che ne

implementa l'attività, utilizzando i fondi messi a disposizione dalla legge nazionale antiusura. La normativa, infatti, consente al Confidi di incrementare la sua copertura, a garanzia dell'affidamento, dal 50 all'80%. In questo modo il Confidi presterà garanzia a favore della Banca di Cividale per le operazioni di consolidamento a valere su questo fondo. L'accordo, sot-

toscritto dal presidente del Confidi Udine, Giovanni Da Pozzo, e dal direttore generale della banca cividalese, Luciano Di Bernardo, punta a sostenere le imprese commerciali in un momento particolarmente critico, come quello attuale, che richiede una sempre maggior intesa tra i principali attori del settore del credito, per essere fronteggiato con efficacia.

Il presidente della Regione, Riccardo Illy, al taglio del nastro

Inaugurata a Udine la nuova sede

Il ruolo dei Confidi, nei prossimi anni, sarà ancora più importante, soprattutto in vista dell'entrata in vigore degli accordi di Basilea 2 che renderanno più difficile l'accesso al credito, in particolare alle imprese di piccole dimensioni. Lo ha affermato il presidente della Regione, Riccardo Illy, intervenendo, nel capoluogo friulano, al taglio del nastro della nuova sede del “Confidi Udine”, collocata in un pregevole immobile Liberty completamente ristrutturato. Dopo aver ricordato l'importanza attribuita dall'amministrazione regionale ai Confidi, Illy ha anche ribadito che, per tutto il

Friuli Venezia Giulia come sistema economico, è indispensabile il rafforzamento delle banche radicate sul territorio, a cominciare dalle Banche di Credito Cooperativo e Banca di Cividale Spa, proseguendo poi con Friulcassa e Friuladria, “che hanno effettuato una scelta apprezzabile – ha detto – mantenendo una discreta autonomia decisionale”. Per quanto riguarda il futuro dei Confidi a livello regionale, secondo Illy “l'aggregazione è una strada obbligata da seguire, perché è l'unica che consentirà quel risparmio di risorse indispensabile per avere nuovi fondi da mettere a disposizione delle imprese

locali”. “L'unificazione in un unico organismo di tutti e 15 i Consorzi attualmente operativi – ha precisato – può avvenire sulla base del loro settore di appartenenza, oppure creando Confidi provinciali intercompartimentali. All'interno del nuovo organismo, per salvaguardare le singole specificità, opereranno comunque appositi Comitati di valutazione”.

L'accorpamento dei Consorzi, secondo la “formula Bertossi” (cioè il programma di unificazione studiato dall'assessore alle attività produttive), a parere del presidente della Regione è indispensabile per consentire alle imprese di

mantenere le attuali condizioni di accesso al credito anche dopo l'introduzione delle norme di Basilea 2.

Alle banche (“sono state molto brave – ha bonariamente ironizzato – ad adottare, con largo anticipo le norme di Basilea 2”) si è rivolto anche il presidente della Cciaa di Udine, Adalberto Valduga, ricordando loro il ruolo fondamentale rivestito dal Congafi, “la realtà che più di qualsiasi altra conosce nei dettagli le aziende locali”. A fare gli onori di casa, il presidente del Confidi, Giovanni Da Pozzo, il quale – dopo aver sottolineato come sui 780 milioni di euro di garanzie in essere dei 15 Congafi re-

gionali 226 appartengano al settore del commercio, che annovera complessivamente 11 mila e 100 soci – ha rimarcato i primati della società udinese: “Siamo stati i primi a costituirci nel 1973 – ha detto – e i primi a modificare l'assetto societario per adeguare la struttura alle nuove normative. Il prossimo passaggio sarà l'iscrizione all'elenco speciale previsto dal Testo unico bancario per gli intermediari finanziari, soggetti vigilati dalla Banca d'Italia”.

“Un'evoluzione che ci vede preparati – ha aggiunto il presidente Da Pozzo – perché da tempo non ci occupiamo solo dell'erogazio-

ne di garanzie, ma gestiamo anche, su delega statale, il fondo antiusura e su delega regionale diversi strumenti innovativi, quali il prestito partecipativo e start up impresa, interveniamo per favorire il consolidamento finanziario e svolgiamo un ruolo di calmieratore del mercato”.

Numerosi i rappresentanti delle istituzioni, del mondo bancario e della finanza locale intervenuti al taglio del nastro della nuova sede, ospitata in una splendida palazzina Liberty, perfettamente restaurata. Oltre al presidente Illy e all'assessore Enrico Bertossi, infatti, erano presenti tra gli altri l'assessore provinciale al bilancio Fabrizio Cigolot, il prefetto di Udine Camillo Andreana e, in rappresentanza del Comune di Udine, l'assessore Franco Della Rossa.

Università

Fra le cinque novità anche la nuova laurea in Filosofia

Ateneo friulano, pronta l'offerta per il nuovo anno accademico

È pronta la nuova offerta didattica dell'Università di Udine: il prossimo anno le aspiranti matricole potranno scegliere fra 43 corsi di laurea triennale a cui si aggiungono 46 lauree specialistiche e una ventina di master. Cinque le principali novità. Innanzi tutto, la nuova laurea triennale in **Filosofia e teoria delle forme**, attivata interfaccoltà fra Lettere, Lingue e Scienze della formazione. "La Filosofia è uno dei corsi di laurea che hanno caratterizzato il concetto di università nella storia - sottolinea il rettore Furio Honsell -. Con questo corso, quindi, l'Università di Udine entra nella piena maturità della sua offerta didattica. La Filosofia, inoltre, sta conoscendo una primavera di interessi nel XXI secolo, quando si prevede che verranno svelati alcuni dei grandi misteri della mente e della coscienza".

La laurea in Filosofia, una richiesta che il Comitato per l'università friulana aveva già inserito nella proposta di legge popolare del 1976, interpreta un concetto più ampio di quello che tradizionalmente vie-

ne inteso come lo studio in questo settore, proprio in vista dei nuovi sbocchi lavorativi per gli studenti. "Non abbiamo pensato soltanto alle occupazioni tradizionali di un laureato in filosofia - spiega Andrea Tabarroni, delegato del Rettore per l'Offerta formativa -, quanto soprattutto a realizzare un corso interdisciplinare, visto che il mercato del lavoro lamenta la mancanza di persone in grado di unire competenze che a prima vista possono sembrare distanti, ma che sempre di più vengono richieste in una stessa professione". Proprio per questo motivo, dopo i primi due anni di preparazione specificatamente "filosofica", nel terzo anno gli studenti approfondiranno i rapporti della filosofia con le altre scienze, naturali, umanistiche e matematiche, scegliendo fra tre percorsi: psicologico-cognitivo, linguistico-letterario e antropologico. In futuro, inoltre, potrebbe anche essere attivato un ulteriore indirizzo strettamente scientifico. "I laureati - spiega Federico Vercellone, direttore del dipartimento di Scienze filosofiche dell'ateneo - potranno essere uti-

lizzati negli ambiti più svariati, da quelli della ricerca matematica alla gestione del personale".

Importanti novità per l'offerta didattica nel settore sanitario dell'Università di Udine: dal prossimo anno accademico, infatti, saranno attivate le lauree specialistiche in Infermieristica e Ostetricia e in Biotecnologie sanitarie. "L'offerta didattica dell'ateneo udinese si sta consolidando in maniera significativa - sottolinea Honsell -, con un prezioso arricchimento nella direzione delle lauree specialistiche, puntando, come abbiamo sempre fatto, al mantenimento della qualità. Ai giovani che vogliono iscriversi a Udine consiglio di non fermarsi a leggere soltanto il titolo del corso di laurea, ma di prestare attenzione ai diversi curricula che lo compongono, che offrono maggiore scelta e caratterizzano in modo innovativo il profilo culturale dei corsi".

Il corso di laurea specialistica in **Infermieristica e Ostetricia** sarà attivato in collaborazione con l'ateneo di Trieste, come già avvenuto con il corso di laurea triennale in Tecni-

che della prevenzione negli ambienti di lavoro, dove l'immatricolazione avviene alternativamente a Udine e a Trieste. Per l'anno accademico 2005-2006 le immatricolazioni a Infermieristica e Ostetricia si terranno all'ateneo udinese. "Si tratta di un ulteriore e prezioso arricchimento per la facoltà di Medicina - dichiara il preside, Franco Quadrifoglio -, i posti disponibili sono 25, ma ci saranno anche posti in più per coloro che hanno acquisito una particolare esperienza professionale. In generale, il corso è rivolto soprattutto agli operatori già in servizio, mentre i laureati triennali di Infermieristica e Ostetricia potranno iscriversi al biennio specialistico dopo aver maturato tre anni di esperienza sul campo". Tutti i particolari per l'iscrizione al corso saranno comunque inseriti nel Manifesto degli studi che sarà pubblicato a giugno.

La laurea specialistica in **Biotecnologie sanitarie** va ad arricchire l'offerta formativa in questo settore, molto amato dagli studenti, che ogni anno ha saturato i 50 posti disponibili al corso di laurea



Furio Honsell

triennale in Biotecnologie. I curricula fra cui scegliere saranno quelli medico o veterinario, visto che il corso è attivato interfaccoltà fra le facoltà di Medicina e di Veterinaria. Per quest'ultima, in particolare, si tratta di una novità importante, visto che "la maggior parte degli iscritti al corso triennale di Biotecnologie scelgono il curricula veterinario - sottolinea Marco Galeotti, preside di Medicina veterinaria -. Con il biennio di specializzazione, dopo avere studiato le basi della materia, ci sarà la possibilità di scegliere fra 4 settori: la sicurezza alimentare, l'applicazione biomolecolare alla diagnostica delle malattie, la riproduzione animale, le biotecnologie applicate alle scienze animali classiche".

Ulteriore novità il corso specialistico in **Architettura**, che offrirà la possibilità di scegliere fra tre curricula: Design industriale, Progettazione dell'architettura e Architettura e restauro del paesaggio. "Il corso triennale è molto apprezzato e saturato ogni anno i 150 posti disponibili - sottolinea Andrea Stella, preside di Ingegneria -, con la laurea specialistica l'ateneo offre un'ulteriore risposta ai giovani. L'intero ciclo di Architettura punta a ottenere un riconoscimento europeo, sulla base di una direttiva che richiede una formazione omogenea degli architetti in Europa".

Novità anche a Gorizia: la laurea specialistica in **Discipline dello spettacolo** della facoltà di Lettere arricchisce l'offerta del Dams. Si tratta di un'estensione del corso in Musicologia attivato fino a oggi. A differenza di questo corso, infatti, quello in Discipline dello spettacolo offre una doppia possibilità di specializzazione agli studenti, che possono scegliere fra il curriculum in musica e quello inedito in spettacolo.

Nuovo laboratorio "misto" università-impresa con le aziende Eidon e Kaires

Più sicurezza con la visione artificiale

Un sistema "intelligente" basato su modelli di reti neurali artificiali in grado di comprendere in tempo reale se ciò che accade in una scena, osservata per esempio attraverso un video, è una normale scena di vita cittadina o un flusso regolare di traffico o, al contrario, una situazione anomala o pericolosa come uno scippo, il danneggiamento di un monumento, un rallentamento del traffico, un bagaglio abbandonato in un aeroporto. Non si tratta della trama di un film di fantascienza, ma di una possibilità molto vicina a essere realizzata e che permetterà numerose applicazioni pratiche per aumentare la sicurezza dei cittadini. È questo uno dei campi di ricerca del nuovo laboratorio "misto" università-impresa "VISIONE", nato dalla collaborazione fra il laboratorio "Avires" di visione artificiale e sistemi real-time, coordinato dal professor Gianluca Foresti e compo-

sto dai ricercatori Christian Micheloni, Claudio Piciarelli e Lauro Snidero dell'università di Udine, la società di ingegneria e ricerca "Eidon" e il laboratorio privato "Kaires", attivo nell'ambito del supporto organizzativo, amministrativo e gestionale per progetti di ricerca applicata e innovazione. La

convenzione che sancisce la nascita del laboratorio, che avrà sede nel Parco scientifico e tecnologico di Udine, è stata firmata dal rettore Furio Honsell e dall'amministratore unico di Eidon, Pierantonio Salvador.

"La homeland security - spiega Foresti - si basa sui recenti studi dei siste-

mi real-time di visione artificiale, che hanno portato allo sviluppo di algoritmi 'intelligenti' in grado di interpretare il contenuto semantico di una scena osservata con sensori eterogenei come video, infrarosso, sonar o laser. Questi sistemi sono utili in tutti i casi in cui è necessario effettuare un'interpretazione della realtà, in quanto il loro valore aggiunto rispetto a quelli tradizionali consiste nella capacità di superare i limiti umani, come il calo di attenzione dell'operatore preposto a controllare i dati provenienti da decine e decine di sensori". Il laboratorio, inoltre, costituirà un'occasione di formazione "sul campo" per ricercatori e studenti. Non a caso, la "Kaires", la terza realtà coinvolta nella collaborazione, è una società specializzata in problematiche di gestione organizzativa e valorizzazione delle risorse umane e avrà il compito di coordinare le attività del laboratorio. "La visione artifi-

ciiale - spiega Salvador - è da tempo una delle aree di competenza più significative dell'azienda, un centro di ricerca privato e indipendente che da opera da oltre 25 anni come *problem solver* tecnologico a supporto delle imprese per l'innovazione di processo e prodotto. Con oltre 100 contratti di ricerca applicata conclusi in Italia, 12 progetti europei, 18 brevetti e applicazioni innovative sviluppate per oltre 30 settori merceologici diversi, siamo fra le prima realtà di questo tipo in Italia. Questa collaborazione ci consentirà di approfondire le potenzialità di modelli e tecnologie di punta nel settore dell'elaborazione delle immagini ai fini della sicurezza". Oltre all'homeland security, il nuovo laboratorio avrà altre tre importanti aree di intervento. La fusione dati e informazioni consente di effettuare ricerche avanzate, come recuperare da internet tutte le immagini o i video che contengono una perso-

na che cammina o un'area di movimento: l'obiettivo è trovare tecniche di fusione e aggregazione dei "metadati" che permettano nuove possibilità di ricerca per contenuto semantico. L'"ambiente intelligente" è un vastissimo insieme di metodi e tecniche (dai sistemi multiagente alla robotica, fino all'etica) che mirano a progettare un ambiente in grado di interagire attivamente con le persone migliorando la qualità della vita: l'ambiente diventa tecnologico grazie a sensori distribuiti ma "invisibili" che non interferiscono con le persone, ma all'occorrenza forniscono loro dati e funzionalità: una possibilità straordinaria per chi si trova in una stazione ferroviaria e può ricevere sul palmare le informazioni utili, ma molto utile altresì per semplificare la vita delle persone disabili. Infine la comunicazione multimediale può essere applicata in campi diversi come quelli della medicina, videosorveglianza, telecontrollo, teledidattica e può avere sviluppi interessanti soprattutto nelle aree montane e nelle zone che lamentano carenze di servizi.



Gianluca Foresti

Attualità

Premio Terzani, si pensa già alla prossima edizione

In 10.000 a Udine per Vicino/Lontano

Primi a essere sorpresi sono gli organizzatori che, ovviamente, auspicavano un forte afflusso di pubblico, ma mai si sarebbero aspettati una partecipazione così elevata. Più di 10 mila persone, infatti, hanno affollato Udine per "Vicino/Lontano. Identità e differenze al tempo dei conflitti", rassegna promossa nel capoluogo friulano dall'associazione omonima presieduta da Paolo Cerutti e diretta da Marco Pacini. Una quattro giorni dedicata alla memoria dello scrittore, giornalista e viaggiatore Tiziano Terzani, scomparso il 28 luglio del 2004.

Chiesa di San Francesco gremita per i sei confronti su temi d'attualità, tra cultura, economia, filosofia,

arte, politica, giornalismo, con nomi di prestigio sulla scena italiana e internazionale, da Lucio Caracciolo a François Jullien, Stefano Allievi, Gherardo Colombo, Renata Pisu, Maria Weber, Annamaria Rivera, Marco Tarchi, Giampiero Comolli e Kossi Komla-Ebri, Gabriel Mandel, Lobsang Pen-de, Aniceto Molinaro, Giacomo Marramao, Gianni Vattimo, Giangiorgio Pansqualotto, Giovanni Leghissa, Umberto Galimberti. Protagonisti anche molti giornalisti italiani e stranieri, tra cui Mostefa Souag della tivù araba "Al Jazeera" e la reporter turca Nurray Mert di "Radikal".

Tutto esaurito, fin dal primo giorno, al Visionario, per le proiezioni organizzate dai tour operator spe-

cializzati in viaggi di ricerca (erano presenti Tucano Viaggi Ricerca, Antichi Splendori Viaggi, I viaggi di Maurizio Levi, Earth Cultura e Avventura, Kai-las viaggi e trekking, Sentieri di nuove esperienze, Spazi d'avventura), e Teatro Nuovo Giovanni Da Udine traboccante per la serata clou: la consegna del premio internazionale Terzani assegnato quest'anno allo scrittore ed etnologo francese François Bizot.

Una serata indimenticabile, è il giudizio unanime del pubblico, per l'intensità degli interventi (era presente la famiglia Terzani al completo) e per l'atmosfera di forte coinvolgimento, culminata con la proiezione di "Anam, il senza nome" realizzata dal regi-

sta Mario Zanto, con l'ultima profetica intervista a Terzani. Impossibile elencare tutti i numerosissimi eventi collaterali, dalle presentazioni di libri curate dagli autori (.....) alle mostre, spettacoli musicali, momenti di animazione "interculturale" per bambini.

Elevatissima la partecipazione degli studenti, che hanno gremito le sale del Visionario per la premiazione del concorso loro riservato. Hanno ascoltato in assoluto silenzio le letture di Cristina Benedetti e Tiziana Perini, accompagnate dai disegni, realizzati in diretta, di Silver, creatore di Lupo Alberto.

Traboccanti di gente i negozi "Robe di Casa" per la performance "Haiku.



Anche la Camera fra gli sponsor

Un ringraziamento particolare alle istituzioni, agli enti pubblici e ai privati che hanno contribuito alla realizzazione del progetto: Regione Friuli Venezia Giulia, Comune e Provincia di Udine, Camera di commercio, Fondazione Crup, Banca Popolare Friuladria, Amga, Coop Consumatori Nordest, Cafè Spa, delfabro, Eurotech illycaffè, Moroso, Gruppo Euris, Wego, Consorzio Friuli Turismo". Hanno collaborato anche: Visual Display, Confcommercio Udine, Moroso, Cec - Il Visionario, Marotta & Russo

Poesia dell'attimo" curata da Aldina De Stefano e "Abitare il Thempo" dove Elisa Gagliardi Mangilli ha "raccontato" gli scialli del Kashmir. Flusso ininterrotto di visitatori anche alla Stamperia Santini, per la

mostra "Artisti in Viaggio". Acqueforti, puntesecche, memorie, per non parlare dei drappelli di bimbi che hanno partecipato alle iniziative a loro dedicate, alle quali ha collaborato la Biblioteca civica Joppi.

Con AlpeAdria Cooking venti stelle Michelin in Friuli

"Un'iniziativa da ripetere". È stato questo il commento più diffuso che abbiamo raccolto tra gli oltre cento partecipanti alle tre giornate della prima edizione di "AlpeAdria Cooking", il Festival internazionale di alta cucina, tenutosi alcuni giorni fa all'interno di Udine Fiere. Un evento ideato dai Giovani Ristoratori d'Europa del Friuli Venezia Giulia (Andrea Canton, Emanuele Scarello e Paolo Zoppolati),

sostenuto dalla Regione e alla cui realizzazione Agra Promo Fvg Srl ha dato un contributo decisivo. Per tre giorni intensi, diciotto cuochi di cinque Paesi europei (Austria, Francia, Italia, Slovenia e Spagna), per un totale di venti stelle del firmamento Michelin, si sono alternati ai fornelli, offrendo tecnica e spettacolo come mai era successo prima nella nostra regione. Nello svolgersi del programma, i grandi cuochi presenti hanno condiviso con i parteci-

panti seduti comodamente in platea i loro segreti su diversi temi: pasta, pasticceria dolce e salata, olio, gelato e cioccolato. "È stata un'occasione importante per contribuire a creare una nuova mentalità presso i giovani cuochi regionali che, comunque, rappresentano il nostro futuro professionale", spiega Silvio Di Giusto, presidente provinciale di Udine della Federazione italiana cuochi. "Da questo evento - prosegue - è partita una riflessione e si è

attuato uno scambio di idee assolutamente importante, da riproporre sicuramente". "Si è aperta una strada - afferma Emanuele Scarello, chef dei Giovani ristoratori - che può veramente fare del Friuli Venezia Giulia il baricentro dell'alta cucina dell'Europa a 25 Paesi. Un autentico crocevia di sapori ed esperienze. Organizzare e portare a termine questo congresso è stato la realizzazione di un bellissimo sogno professionale". Udine, dunque, nei giorni



di AlpeAdria Cooking, è stata la capitale della grande cucina europea, della contaminazione culinaria e dello scambio di prodotti e conoscenze. Le aziende espositrici, infatti, hanno avuto modo di proporsi direttamente ai grandi chef i quali, una volta rientrati ai lo-

ro abituali luoghi di lavoro, si sono portati dietro qualcosa di nostro in termini di vini autoctoni, prodotti tipici e di conoscenze acquisite. E questo era proprio uno degli obiettivi degli organizzatori: promuovere l'enogastronomia regionale come parte integrante del nostro territorio con le sue tante bellezze, tramite un evento di assoluta qualità.

Intanto, è già partita la messa a punto organizzativa che vedrà sempre insieme i Giovani ristoratori d'Europa friulani, supportati da Agra Promo, per realizzare la prossima edizione del Festival in maniera ancora più appassionata e sorprendente.

Adriano Del Fabro

A giugno sarà dedicata a Giovanni Paolo II alla presenza del cardinale Sodano

Inaugurata Mysterium, la mostra d'arte sacra a Illegio

Oltre mille persone a Illegio per la festa solenne con cui è stata inaugurata, sabato 30 aprile, la mostra "Mysterium. L'Eucarestia nei capolavori dell'arte europea", settanta gioielli provenienti dai musei di tutta Europa, tra cui tavole lignee di Luca Signorelli, dipinti di Giambattista Tiepolo, incisioni di Rembrandt, ori di Giovanni Leon da Colonia e Niccolò Lionello, per raccontare il mistero eucaristico nell'anno dedicato a questo sacramento da Giovanni Paolo II. Sotto le arcate di foggia gotica della grande tensostruttura al centro del paese carnico, sindaci provenienti da tutti i centri del territorio della regione, autorità

civili e religiose, numerosi esponenti del mondo della cultura e centinaia e centinaia di cittadini arrivati nel cuore delle Alpi Carniche e subito rapiti dalla straordinaria esposizione ideata e allestita dal Comitato di San Floriano.

"Una mostra di valore internazionale", ha immediatamente commentato il direttore regionale per i Beni culturali e paesaggistici del Friuli Venezia Giulia, Ugo Soragni. "Sono letteralmente rapito e conquistato da ciò che ho visto", ha dichiarato il teologo Pierangelo Sequeri, vicepresidente della Facoltà teologica dell'Italia settentrionale. "Dinanzi a queste meraviglie non possiamo che sentirci ancora più in-



Giambattista Tiepolo

vestiti del compito affidatoci quel 26 gennaio 2005 in sala Paolo VI a Roma - ha sottolineato il presidente del Consiglio regionale, Alessandro Tesini -, quando Giovanni Paolo II ci diede il suo caldo e appassio-

nato incoraggiamento. Illegio, bravi, bravi, assolutamente bravi per l'intelligenza, per la ricerca, e per essere riusciti ad attribuire a un evento importante per la comunità cristiana una valenza che investe tutta la società moderna". Queste solo alcune delle reazioni a caldo tra le molte autorità intervenute, tra cui l'arcivescovo di Udine, monsignor Pietro Brollo, l'abate della gemella St. Florian in Austria, il sindaco di Tolmezzo, Sergio Cuzzi, l'assessore regionale alla Montagna, Enzo Marsilio, l'assessore provinciale di Udine alla Cultura, Claudio Bardini, il prefetto di Udine, Camillo Andreana, il presidente della Comunità montana

della Carnia, Lino Not, il presidente della Fondazione Crup, Silvano Antonini Canterin.

A tutti il benvenuto è stato dato dai Cori della Carnia riuniti per l'occasione in un'unica voce: 206 coristi guidati da otto direttori e accompagnati all'organo. "Come il paesaggio e la natura oggi in questa giornata splendida ci apre alla contemplazione del Creatore - ha affermato l'arcivescovo di Udine -, così questa mostra di grande arte sia fonte di crescita spirituale per la nostra gente".

Anime dell'evento il parroco di Tolmezzo e presidente del Comitato di San Floriano, monsignor Angelo Zanello, e il coordinatore

scientifico di "Mysterium", don Alessio Geretti. "Abbiamo deciso di metterci in ascolto di quanto artisti di secoli e secoli di cristianesimo hanno proclamato - ha esordito monsignor Zanello -, lasciandoci opere che traducono in immagini e materia il grande mistero eucaristico, fonte e culmine della vita cristiana". Sempre disponibili visite guidate dai tanti giovani volontari (telefono 0433-44445). L'esposizione è dedicata alla memoria di Giovanni Paolo II, di cui ha la benedizione. Nei primi giorni di giugno sarà il segretario di Stato di Benedetto XVI, cardinale Angelo Sodano, a presiedere la solenne cerimonia di dedizione.

CCIAA NEWS - REGOLAZIONE DEL MERCATO

È entrato in vigore con il primo gennaio 2005

Accesso al credito e privacy: le garanzie del nuovo codice

di Fabio Luongo

Nell'ambito delle attività di concessione di finanziamenti al pubblico poste in essere sotto qualsiasi forma dalle banche e dagli intermediari finanziari autorizzati, si confrontano due interessi apparentemente contrapposti: da un lato l'esigenza del sistema bancario di reperire il maggior numero possibile di informazioni sui propri clienti attuali o anche solo potenziali, al fine di poter valutare con precisione il loro grado di affidabilità e contenere, conseguentemente, i rischi relativi alle disfunzioni del credito; dall'altro, l'interesse dei clienti al rispetto della privacy, intesa come possibilità di governare e controllare l'uso che terzi fanno dei propri dati personali così raccolti. Sono più d'una, in effetti, le banche dati che trattano informazioni sulla solvibilità di consumatori e imprese in-

teressati ad accedere a prestiti di vario genere e non tutte identificano chiaramente finalità e modalità di gestione del patrimonio conoscitivo così acquisito.

Alcune sono regolamentate da norme che individuano puntualmente le condizioni di legittimità per il trattamento. È il caso, per esempio, del registro informatico dei protesti, laddove confluiscono e sono disponibili al pubblico le informazioni riguardanti la levata di protesti per mancato pagamento di cambiali accettate, di vaglia cambiari e di assegni bancari. Tuttavia, il debitore che abbia eseguito il pagamento entro il termine di dodici mesi dalla levata del protesto o che dimostri di aver subito levata illegittima o erronea, può ottenere la cancellazione definitiva dei dati relativi al protesto medesimo. È poi previsto, in generale, che le notizie dei protesti

siano conservate per cinque anni dalla data di iscrizione.

Sotto altro profilo, con riferimento al settore bancario, merita anche di essere segnalato il servizio centralizzato dei rischi creditizi gestito dalla Banca d'Italia. Attraverso la c.d. (Centrali dei rischi) le banche e gli intermediari finanziari si obbligano a trasmettere mensilmente alla Banca d'Italia gli affidamenti concessi a ciascun cliente singolarmente e in contestazione con altri soggetti di importo superiore a 75.000 euro, ovvero le posizioni di sofferenza a prescindere dall'importo del credito. Dal 1999 è in vigore una ulteriore disciplina per la rilevazione dei rischi di importo contenuto (affidamenti inferiori a 75.000 euro e superiori a 30.000 euro), attraverso un sistema centralizzato gestito dalla Società Interbancaria per

l'Automazione (Sia) Spa, società, sottoposta alla vigilanza della Banca d'Italia. Si tratta, in ogni caso, di dati riservati dal momento che le informazioni così raccolte possono essere utilizzate solo per le istruttorie connesse all'erogazione del credito, pur essendo comunque consentito al soggetto segnalato di conoscere le informazioni registrate a suo nome tramite richiesta al competente ufficio presso la Banca d'Italia.

Ciò posto, si riscontrava, tuttavia, una carenza di normativa e di garanzie con riguardo alle c.d. Centrali rischi private, società che, per scopi commerciali, archiviano una grande massa di dati personali raccogliendo informazioni da varie fonti (elenco protesti, registri delle conservatorie immobiliari, registri delle imprese, elenchi telefonici...). In tale campo è intervenuto,

di recente, il c.d. "Codice di deontologia e di buona condotta per i sistemi informativi gestiti da soggetti privati in tema di crediti al consumo, affidabilità e puntualità nei pagamenti", promosso dal Garante per la protezione dei dati personali e sottoscritto dalle associazioni rappresentative degli operatori del settore. A far data dal 1 gennaio 2005, le nuove regole in materia introducono specifiche e importanti garanzie con riguardo a vari argomenti: maggiore trasparenza nei confronti dei consumatori attraverso una modulistica più chiara; esattezza e pertinenza dei dati nonché esclusiva finalizzazione degli stessi per esigenze di tutela del credito, dal momento che le informazioni presenti nei data-base non potranno essere usate, per esempio, per fare marketing o ricerche di mercato; tempi certi per

segnalare le "morosità" (nei sistemi in cui sono registrati solo i consumatori che sono in ritardo nei pagamenti, dopo 4 mesi o in caso di mancato pagamento di 4 rate, nelle altre centrali rischi comunque soltanto dopo due mesi o rate di ritardo, in modo da evitare anche registrazioni di dati causate da errori o disguidi) e per conservare nei predefiniti sistemi i dati positivi e negativi; richieste di credito, che vanno conservate in rete per non oltre 180 giorni. (se la richiesta non è accolta o è oggetto di rinuncia i dati possono essere conservati per 30 giorni); "sofferenze" successivamente regolarizzate, che verranno cancellate dopo 1 anno, per ritardi fino a due rate, e dopo 2 anni, per ritardi superiori poi sanati; informazioni su inadempimenti non regolarizzati, che possono essere conservate fino a 3 anni.

Convegno sulla regolazione del mercato in Camera il 13 giugno

Qualità, competitività e marcatura CE

Tutti i prodotti immessi sul mercato ovvero in libera pratica devono essere sicuri. È quanto intende garantire il decreto numero 172 del 21 maggio 2004 emanato in attuazione della direttiva europea 2001/95, che stabilisce le norme per la sicurezza generale dei prodotti a tutela dei consumatori. Il provvedimento

impone agli operatori economici (produttori e distributori) un obbligo generale di immettere nel mercato solo prodotti sicuri, prevedendo un sistema interno di controllo più incisivo e sanzioni più efficaci a effetto dissuasivo. Le norme contenute nel decreto si applicano a tutti quei prodotti non ancora regolati da specifiche

disposizioni. Sono esclusi i prodotti usati forniti come pezzi d'antiquariato, o come prodotti da riparare o da rimettere a nuovo prima dell'utilizzazione, purché il fornitore ne informi per iscritto la persona cui fornisce il prodotto. Per prodotto sicuro si intende quello che, in condizioni di uso normali o ragionevolmente prevedibili, non

presenti alcun rischio, oppure presenti unicamente rischi minimi, compatibili con l'impiego del prodotto e considerati accettabili nell'osservanza di un livello elevato di tutela della salute e della sicurezza delle persone.

Considerato che la sicurezza dei prodotti è un argomento che interessa tutti gli operatori del

mercato, ovvero produttori, distributori e consumatori, la Camera di commercio di Udine, nell'ambito delle competenze attribuite al settore Regolazione del mercato, organizza per lunedì 13 giugno alle 9 un seminario formativo dal titolo "Qualità e Competitività: la sicurezza dei prodotti e la marcatura CE", con la

partecipazione di qualificati relatori del ministero delle Attività produttive, dell'Uni e dell'Agenzia delle Dogane. Per informazioni e iscrizioni: Cciao - Azienda speciale Ricerca e Formazione, viale Palmanova 1/3; telefono 0432-526333. Contattare la signora Vania Crispino, e-mail vania.crispino@ud.camcon.it.

Quali tutele nei contratti di subfornitura? L'obbligatorietà della conciliazione

La conciliazione in Camera di commercio risolve le controversie anche in materia di subfornitura. Diversi infatti i casi affrontati nei primi mesi dell'anno in un ambito poco conosciuto e nel quale il ricorso alla conciliazione è obbligatorio per legge. La legge 192 del '98, che disciplina la subfornitura nelle attività produttive, regola i rapporti che possono essere inquadrati nel più ampio fenomeno economico del decentramento della produzione o fornitura di beni e servizi.

Il subfornitore è un imprenditore che effettua per conto di un committente lavorazioni su prodotti semilavorati o su materie

prime forniti dal committente, ovvero realizza, in base a specifiche direttive e al know-how, prodotti o servizi destinati a essere incorporati in altri beni complessi. La norma, ispirata dalla volontà di dare tutela al subfornitore nei confronti del committente, partendo dal presupposto che il primo sia il contraente debole, sottrae autonomia contrattuale alle parti sancendo la nullità in caso di violazione. In questo contesto, alcune delle disposizioni più incisive riguardano la necessità della forma scritta, la fissazione di termini di pagamento, il cui mancato rispetto implica la possibilità di richiedere, senza bisogno di costituzione in

mora, un interesse, che oggi raggiunge circa il 9% dell'insoluto, oltre a una penale del 5% se il ritardo eccede i 30 giorni. Tale disposizione è resa più efficace in quanto rafforzata da una speciale tutela giudiziaria che offre la possibilità al subfornitore di ottenere un decreto ingiuntivo immediatamente esecutivo per la salvaguardia dei suoi crediti e il ricorso alla conciliazione obbligatoria presso la Camera di commercio.

In caso di controversia la parte che ne ha interesse può presentare istanza di conciliazione alla Camera di commercio, dove ha sede il subfornitore.

Lente rilascia un documento che attesta l'avve-

nuto esperimento del tentativo di conciliazione e il suo esito, con il quale i contraenti potranno, in caso di mancata composizione della lite, instaurare validamente il giudizio di merito davanti all'autorità giudiziaria, senza incorrere in una sentenza di inammissibilità o di improcedibilità. Valutazioni sull'importanza dell'esperimento del tentativo obbligatorio di conciliazione e sui vantaggi della risoluzione bonaria delle liti verranno affrontati nei prossimi numeri. Per approfondimenti e informazioni rivolgersi all'ufficio Conciliazione della Camera di Commercio, telefono 0432-273263/210.

Rosa Mossenta

Pronti i progetti per Cina e Russia

L'impegno della Cciao di Udine a sostegno dell'internazionalizzazione delle imprese, in collaborazione con la Camera di Pordenone e l'Istituto nazionale per il Commercio estero (Ice), vede per il 2005 la realizzazione di attività di animazione economica nell'ambito dei Progetti che interessano i mercati della Repubblica Popolare di Cina e della Federazione Russa, inseriti e co-finanziati nella Convenzione 2004-2005 stipulata tra la Regione Friuli Venezia Giulia e l'Istituto nazionale per il Commercio estero in seno all'Accordo di programma tra la Regione stessa e il Ministero delle Attività produttive/Ice. La positiva esperienza maturata nel 2004 dagli Enti attuatori coinvolti, in sinergia con le Camere di commercio di Trieste e Gorizia, ha visto protagoniste 650 aziende e organismi regionali appartenenti a diversi settori e si è concretizzata in attività di sensibilizzazione sulle peculiarità di due mercati (cinese e russo) che offrono grandi opportunità, ma anche molteplici insidie (dall'individuazione della più opportuna strategia di marketing alla definizione della migliore forma societaria). Tali interventi saranno integrati nel 2005 con iniziative di spicco: accoglienza di controparti cinesi e russe piuttosto che la realizzazione di missioni in Cina e Russia. Per informazioni: Cciao Udine, Ufficio Servizi per l'internazionalizzazione, via Morpurgo, 4, Udine, telefono 0432-273295-273230, e-mail: cina.info@camcon.it, www.ud.camcon.it.

Entro il 20 luglio vanno regolarizzate le posizioni del 2004

Diritto annuale 2005 Determinati gli importi

Con decreto 23 marzo 2005, pubblicato in G.U. numero 82 del 9 aprile 2005, sono state determinate le misure del diritto annuale 2005.

Importi sezione speciale: imprese iscritte e/o annotate nella sezione speciale del Registro Imprese: diritto fisso di euro 80,00; società semplici non agricole: diritto fisso di euro 144; Società tra avvocati: diritto fisso di euro 170.

Importi sezione ordinaria: i soggetti iscritti nella sezione ordinaria del Registro Imprese e annotati nella sezione speciale: importo commisurato al fatturato complessivo realizzato nell'anno precedente. Per l'anno 2005 l'importo del diritto annuale non può essere superiore a quanto versato nel 2004. Per effetto della citata deroga per l'anno 2005 imprese individuali iscritte nella sezione ordinaria, cooperative e consorzi: euro 93; Snc e Sas euro 170.

Società di capitali: applicare al fatturato com-

Da euro	a euro	Misura fissa e aliquote
0.00	516.456,00	373,00 euro
Oltre 516.456,90	2.582.284,00	0,0070%
Oltre 2.582.284,00	51.645.689,00	0,0015%
51.645.689,00	e oltre	0,0005% fino a un massimo di 77.500,00 euro

pletivo realizzato nel 2004 la misura fissa e le aliquote riportate nella sottostante tabella. Il diritto da versare si determina sommando alla misura fissa gli importi dovuti per ciascuno scaglione (fino a raggiungere lo scaglione nel quale rientra il fatturato complessivo realizzato dall'impresa). Si ricorda che l'importo da versare non può superare quello corrisposto per l'anno 2004.

Unità locali: le imprese che esercitano l'attività economica anche attraverso unità locali devono versare, per ogni unità e alla Camera di commercio nel cui territorio ha sede l'unità locale, un diritto pari al 20% di quello dovuto per la sede principale fino a un massimo di

euro 120 (per ogni unità locale); le unità locali e le sedi secondarie di imprese con sede principale all'estero devono versare per ciascuna di esse, in favore della Camera di commercio nel cui territorio competente sono ubicate, un diritto annuale pari a euro 110. Il diritto va versato con mod. F24 (codice tributo 3850) entro il 20 giugno 2005 o con la maggiorazione dello 0,40% entro il 20 luglio 2005.

Ravvedimento diritto annuale 2001/2002: il decreto 27 gennaio 2005 numero 54, pubblicato in G.U. numero 90 del 19 aprile 2005, contenente il Regolamento relativo all'applicazione delle sanzioni amministrative in caso di tardato od omesso pagamento del diritto

annuale, all'art. 6 comma 2 stabilisce che in sede di prima applicazione, per le violazioni non constatate, relative all'omesso versamento del diritto annuale di competenza degli anni 2001 e 2002, il termine per il ravvedimento scade il 20 luglio 2005. Il ravvedimento (di cui all'art. 13 del Decreto Legislativo 472/97) si perfeziona con il versamento del diritto annuale, della sanzione e degli interessi moratori.

Misura della sanzione: la sanzione ammonta al 6% del diritto dovuto (1/5 del 30%, che è la misura minima stabilita dal decreto sopra citato, all'art. 4 comma 3).

Interessi: gli interessi devono essere calcolati commisurandoli al diritto

do dovuto non versato, al tasso di interesse legale annuo con maturazione giornaliera (dal giorno della commissione della violazione al giorno di regolarizzazione). Interessi legali in vigore: dal 01 gennaio 2001 al 31 dicembre 2001: 3,5%; dal 01 gennaio 2002 al 31 dicembre 2003: 3%; dal 01 gennaio 2004: 2,5%.

Si precisa che qualora l'impresa avesse versato il diritto in un momento successivo alla scadenza può comunque regolarizzare la propria posizione con il versamento della sola sanzione e degli interessi calcolati dal giorno della commissione della violazione al giorno in cui è stato versato il diritto annuale.

Modalità di versamento: il versamento del diritto annuale, della sanzione e degli interessi deve avvenire a mezzo mod. F24, compilando la sezione "ICI ed altri tributi locali".

Codice Ente: UD (o la sigla della provincia della Cciaa per la quale si effettua il versamento).

Codice Tributo: 3850 per il diritto annuale; 3851 per gli interessi; 3852 per la sanzione.

Anno di riferimento: l'anno per il quale si intende effettuare la regolarizzazione.

Importo a debito versato: gli importi dovuti.

Ravvedimento diritto annuale 2004. Si ricorda che le imprese che non sono in regola con il versamento del diritto annuale 2004 possono regolarizzare la propria posizione con il ravvedimento operoso entro il 20 luglio 2005. La misura della sanzione ammonta al 2% (1/5 del 10% che era il minimo edile prima dell'entrata in vigore del decreto 27 gennaio 2005 numero 54, e che si continua ad applicare per effetto del "favor rei").

Ulteriori informazioni: sito internet Cciaa Udine: www.ud.camcom.it nella sezione del diritto annuale, Ufficio diritto annuale, via Morpurgo numero 4, quarto piano - tel.0432-273215, fax 0432-509469, dirittoannuale@ud.camcom.it.

Convegno di Coldiretti e Pro Loco il 21 maggio

I sapori del Fvg a Villa Manin

Degustare il Friuli Venezia Giulia nella splendida scenografia della villa dei Dogi. È questa l'accattivante formula di "Sapori Pro Loco", la manifestazione giunta quest'anno alla quarta edizione che si propone di emozionare i propri ospiti con le tante specialità tipiche della regione, tutelate e valorizzate dalle Pro Loco presenti sul territorio. Rispetto agli anni passati, sull'onda del successo riscontrato, l'edizione 2005 raddoppierà: saranno infatti due i fine settimana di festa, il 21 e 22 e dal 27 al 29 maggio. Passeggiando tra le architetture settecentesche della villa ci si potrà fermare nei numerosi stand per assaggiare i formaggi della montagna, l'orzotto con le erbe di prato, i gamberi di fiume, i diversi frico (formaggio cotto croccante), la pitina della Pedemontana pordenonese, gli splendidi prosciutti di San Daniele, il cinghiale allo spiedo, le lumache in umido, il "radic di mont", le quaglie e il coniglio allo spiedo, i diversi biscotti della pianura friulana. Il tutto accompagnato

dai **migliori vini** delle zone Doc della regione, che valorizzano in particolare i vitigni autoctoni come il Refosco dal peduncolo rosso, il Verduzzo o il Ramandolo.

La manifestazione è organizzata dall'Associazione fra le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia e conta sul sostegno della Regione, con il patrocinio di numerosi soggetti privati ed istituzionali.

Le Pro Loco partecipanti - quest'anno saranno trentaquattro - metteranno in mostra anche la storia e le tradizioni folcloristiche delle proprie comunità. Infatti, l'intenso programma della manifestazione che si svilupperà su due fine settimana prevede rievocazioni storiche in costume, botteghe di artigianato artistico, balletti folcloristici e rassegne bandistiche e corali, ma anche accogliendo i partecipanti all'escursione ciclistica "Codroipo in bicicletta" che si ripete da 24 anni.

Saranno tante le iniziative di contorno che andranno ad arricchire un appuntamento che si preannuncia unico in tut-

ta la regione. Fra queste il convegno di Coldiretti "Investire nei valori e nelle risorse del territorio" che si terrà **sabato 21 maggio alle 16** nella sala convegni di Villa Manin, organizzato dalla Coldiretti regionale e dall'associazione fra le Pro Loco del Fvg nell'am-

bito della manifestazione "Sapori Pro Loco".

Dopo i saluti del presidente dell'Associazione fra le Pro Loco del Fvg Franco Molinari, che modererà l'incontro, interverranno Mario Gregori del Dipartimento di biologia e economia agroindustriale

(L'agroalimentare di qualità come strumento di marketing) e Francesco Marangon del Dipartimento di Scienze economiche dell'Università degli Studi di Udine (L'agricoltura e lo sviluppo turistico del territorio), il presidente dell'Associazione Terranostra Alessandro Comelli (L'agriturismo secondo Terranostra), il presidente dell'Associazione Club 3P Ivano Mondini (L'azienda agricola incontra il consumato-

re), il segretario organizzativo della Confederazione Nazionale Coldiretti Vincenzo Gesmundo ("Campagna Amica" tra produttore e consumatore), il presidente di Coldiretti Fvg Dimitri Zbogor (Un protocollo d'intesa tra Coldiretti e Pro Loco). Le conclusioni saranno affidate all'assessore regionale alle attività produttive Enrico Bertossi. Nel corso del convegno sarà sottoscritto un protocollo d'intesa.

L'emozione del vino a portata di calice

Torna Cantine Aperte

Domenica 29 maggio si rinnova in Friuli Venezia Giulia il tradizionale appuntamento con Cantine Aperte, evento-simbolo del Movimento Turismo del Vino, che ogni anno richiama migliaia di enoturisti dall'Italia e dall'estero, contribuendo alla diffusione di una cultura enologica di qualità. In regione, un prezioso preambolo per gli appassionati e i cultori del vino sarà l'apertura già da sabato 28 di alcune cantine, che organizzeranno degustazioni del tutto speciali, a tema e su prenotazione. Protagoniste di quello

che ormai è diventato un must dell'ultima domenica di maggio sono le oltre 115 cantine associate al Movimento Turismo del Vino del Friuli Venezia Giulia, distribuite nelle otto zone Doc della regione (Friuli Isonzo, Collio, Carso, Friuli Grave, Colli Orientali del Friuli, Friuli Latisana, Friuli Annia, Friuli Aquileia), che ospiteranno i visitatori, svelando loro i segreti del mondo del vino. Gli enoturisti saranno coinvolti in un percorso affascinante all'interno delle singole cantine, dove verranno a conoscenza dell'intero processo di vinificazione, a

partire dal lavoro nelle vigne fino all'invecchiamento in cantina. Cantine Aperte è un'occasione imperdibile per i cultori del vino; la filosofia della manifestazione risiede nel motto "Vedi cosa bevi", che da sempre è l'ispirazione guida della Delegazione regionale del Movimento Turismo del Vino guidata da Elda Felluga. Quest'anno Cantine Aperte sarà ancora più ricca di iniziative e novità, forte delle presenze record del 2004. Per l'occasione molte aziende vitivinicole saranno animate da piccoli spettacoli, musica e da una miriade di iniziati-

ve che vedranno in primo piano le vincenti alleanze tra vino e cultura, arte, letteratura, musica, fotografia.

Cantine Aperte farà inoltre da palcoscenico alla presentazione di due fra le iniziative di maggior successo ideate dalla delegazione del Friuli Venezia Giulia del Movimento Turismo del Vino: la sesta edizione di Spirito di Vino, concorso dedicato a giovani autori di vignette satiriche sul tema del vino (la cui premiazione avverrà in settembre a Udine, in concomitanza con Friuli Doc) e la terza edizione del Trofeo internazionale di golf, promosso per abbinare vino e sport, che quest'anno vedrà svolgersi le finali al Country & Golf Club Gorizia di Capriva del Friuli.

CCIAA NEWS

Il sistema delle Camere di commercio presenta la Carta nazionale dei servizi

Ecco il "bancomat" per i servizi della Pubblica amministrazione

Con un decreto del 9 dicembre 2004, attuativo del Dpr 445/2000, si chiude il quadro normativo relativo alle modalità di produzione della Carta nazionale dei servizi, e l'Italia si pone all'avanguardia in Europa, dove solo una decina di Paesi hanno una normativa definita e alcuni stanno sperimentando progetti pilota.

La Cns è una sorta di "bancomat" contenente un

microchip con tutti i dati identificativi della persona che consentono - attraverso un codice personale (Pin), l'identificazione telematica certa e sicura per accedere ai servizi in rete della Pubblica amministrazione. Il nuovo strumento tecnologico diventerà il "passe-partout" digitale con cui i cittadini potranno dialogare on-line, da casa o dall'ufficio, con la Pubblica amministrazione per ottenere docu-

menti, servizi e informazioni.

Il Sistema delle Camere di commercio, unica Pubblica amministrazione ad aver già attivato nel periodo 2001-2004 su tutto il territorio nazionale l'utilizzo della firma digitale per gli adempimenti amministrativi rilasciando 1,8 milioni di smart card agli imprenditori (di cui 15.000 solo nella provincia di Udine), ha iniziato, a partire dal 2005, la distribu-

zione anche della Carta nazionale dei servizi.

La Camera di commercio di Udine rilascia gratuitamente la Cns ai legali rappresentanti delle società di nuova costituzione, che la potranno utilizzare anche come dispositivo di firma digitale. Per tutti gli altri utenti che richiedano la Cns il costo è di 25,00 euro.

Attualmente la Cns distribuita dalla Camera di commercio permette di ac-

cedere alla Banca dati del Registro delle Imprese (previa attivazione il servizio Telemaco), per ottenere gratuitamente informazioni relative alla propria posizione, attraverso la richiesta di visure, atti e bilanci depositati; di firmare con firma digitale documenti informatici.

Inoltre, per tutte le imprese, con il rilascio della Cns può essere anche attivata gratuitamente una casella di posta elettronica

certificata, con invii illimitati e gratuiti fino al 31 dicembre 2005. La Cns è rilasciata allo sportello della Firma digitale della Camera di commercio: per il rilascio è necessario avere con sé un documento d'identità e il codice fiscale. Per ulteriori informazioni, Camera di commercio di Udine - Ufficio Firma digitale, via Morpurgo, 4. Telefono 0432-273212, e-mail: firmadigitale@ud.camcom.it.

L'ateneo alla ricerca di imprese per collaborare

Ingegneria idraulica per la difesa del territorio

Settore d'interesse. Il gruppo di Ingegneria Idraulica si occupa di studi di idraulica ambientale in ambito fluviale, lagunare (trasporto solido e dispersione di inquinanti) e montano (dinamica delle valanghe e delle colate detritiche).

Obiettivi. L'attività principale del gruppo consiste nello sviluppo di studi e ricerche applicate, riguardanti alcune importanti tematiche ambientali, mediante lo sviluppo di modelli fisici e numerici, finalizzati allo studio del deflusso delle acque superficiali, fluviali e costiere, delle colate detritiche e della dinamica delle valanghe. Con l'ausilio di questi modelli, continuamente aggiornati con le più recenti novità scientifiche, è possibile ipotizzare e simulare eventi di grande aiuto alla comprensione dei fenomeni e alla progettazione avanzata di opere di difesa e di mitigazione.

Lo scopo è quello di proporre un gruppo di lavoro a supporto di enti pubbli-

ci, studi professionali e aziende private che intendono affrontare, approfondire e comprendere al meglio le problematiche idrauliche che affliggono il territorio, fornendo loro risultati numerici di simulazioni il più possibile aderenti alla realtà. Il gruppo si propone inoltre di preparare, attraverso l'attività didattica e l'esperienza di ricerca, personale in grado di affrontare con responsabilità problemi di ingegneria idraulica su scala territoriale.

Attività previste. Sono in corso studi: sulla dinamica della laguna di Grado e Marano condotti con simulazioni fatte con un modello numerico ai volumi finiti basato sui più recenti risultati della ricerca. Utilizzando tale modello sono state condotte indagini idrodinamiche che hanno evidenziato i percorsi idraulici che possibili sostanze inquinanti possono avere nel bacino lagunare di Grado e Marano. Con lo stesso modello sono possibili stu-

di sul trasporto solido sabbioso, ricavando previsioni circa l'interrimento dei canali lagunari, anche in presenza di nuove strutture; sulla dinamica di valanghe di neve polverosa, affrontata con gli stessi principi che regolano le correnti fluide, mediante un modello ai volumi finiti di recente concezione. Utilizzando l'equazione reologica di Voellmy e un originale criterio d'arresto, il modello è stato applicato a un evento reale monitorato sul monte Pizac dal Centro valanghe di Arabba. I risultati sperimentali forniti si sono rivelati soddisfacenti, cogliendo sia la zona in cui si è verificato l'arresto sia la massima altezza raggiunta dalla valanga lungo il suo percorso. Attualmente il gruppo si sta impegnando nell'inserimento nel modello di principi fisici che consentiranno di calcolare anche le forze esercitate su eventuali strutture presenti lungo il percorso valanghivo, con sensibili vantaggi innovativi per la proget-

tazione delle opere di difesa. Si è da poco conclusa un'attività sperimentale per lo studio su modello fisico di un misuratore tipo Venturi, finalizzata alla calibrazione di un canale Venturi per misure di portata affluente in un depuratore operante presso il Consorzio del Mirese (Venezia). È in corso uno studio idraulico, per conto del Servizio idraulica della Direzione centrale Ambiente e Lavori pubblici della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, finalizzato a una corretta pianificazione degli interventi e dei lavori di manutenzione in alveo del fiume Tagliamento, nel tratto che va da Venzone alla foce. Per questo studio è in fase di realizzazione un modello numerico bidimensionale di recente concezione che per la prima volta renderà possibile lo studio del deflusso di un qualsiasi evento di piena, in modo più realistico di quanto finora fatto. Tutto ciò permetterà di individuare eventuali tratti a ri-



schio di esondazione e di pianificare un'attenta opera di manutenzione per facilitare il deflusso delle acque.

Caratteristiche e ruolo dell'impresa con la quale si desidera collaborare. Gli enti pubblici e le imprese private a cui si rivolge il gruppo sono quelle che durante le loro attività si trovano a dover risolvere problemi di ingegneria idraulica di difficile soluzione se affrontati con strumenti ordinari o software commerciali spinti oltre il loro limite di applicazione. Particolare interesse è rivolto a enti come la Regione Friuli Venezia

Giulia, la Protezione civile del Fvg, l'Autorità di Bacino del Fvg, e agli studi professionali di ingegneria o alle imprese che operano sul territorio.

Struttura di riferimento dell'Università. Dipartimento di Georisorse e Territorio, via del Cotonificio, 114, telefono 0432-558701 fax 0432-558700. Responsabile professor ingegner Marco Petti (0432-558712) petti@uniud.it. Collaboratori: professor ingegner Gianfranco Libertatore, ingegner Matteo Nicolini, ingegner Silvia Bosca, ingegner Mersia Passaro, dottor Giuseppe Fantauzzi.

I corsi dell'Azienda speciale Ricerca & Formazione

Formazione personalizzata

L'Azienda speciale Ricerca & Formazione progetta e organizza corsi su specifica richiesta delle imprese che intendono qualificare e rafforzare le risorse umane già impiegate al proprio interno.

Il servizio offerto prevede anche la gestione delle pratiche per la richiesta di finanziamento che eroga il Fondo sociale europeo, partecipando parzialmente alla copertura dei costi dei corsi sulla base della tipologia

formativa. L'accesso a questo tipo di finanziamento è disciplinato dal bando Dgr numero 790 del 15 aprile 2005. È possibile presentare progetti formativi a favore di microimprese, piccole e medie imprese; progetti formativi a favore di lavoratori autonomi e liberi professionisti; piani formativi per aree produttive omogenee (distretti/settori).

Per informazioni, Federica Nonino, a Udine dal lunedì al giovedì dalle 9

alle 13 e dalle 14 alle 18; il venerdì dalle 9 alle 13. Telefono 0432-526333, fax 0432-624253, e-mail federica.nonino@ud.camcom.it, sito www.ud.camcom.it/formazione/formazione.htm.

A Tolmezzo, rivolgersi in via Carducci 20 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 13.

Telefono 0433-41063, fax 0433-468224, e-mail formazionealtofriuli@ud.camcom.it, sito www.ud.camcom.it/formazione/formazione.htm.

Con il marchio di distribuzione carburanti Fly

La benzina made in Friuli

L'idea, accarezzata da tempo, è divenuta realtà quando è cambiato il quadro legislativo che regola il mondo dei prodotti petroliferi. La società LoGiCa Spa, proprietaria del marchio Fly, è operativa dal 2004, non appena si sono resi possibili nuovi ingressi in un settore che da 35 anni si trova "ingessato" per contingentamento delle licenze. La giovane realtà si vuole quindi inserire in un mercato che fino a due anni fa era sostanzialmente monopolio dei soliti

noti. I tre soci sono operatori di lunga data nel settore petrolifero. Parliamo della Pittini Comfort Bus di Gemona, della famiglia Pittini, azienda attiva nel settore dei trasporti per turismo con sedi a Trieste, Milano e Torino, nonché titolare di un deposito di prodotti petroliferi a Gemona.

Seguiamo con la Vanello di Tricesimo, pure attiva nella commercializzazione dei prodotti combustibili e titolare di una deposito a Tricesimo. Per finire con la Giglio di Camporotondo, di

Gilberto Fontanini, che vanta una esperienza trentennale della distribuzione dei carburanti iniziata a fianco dell'indimenticabile figura di Alessandro Chiurlo.

A oggi, sono tre le stazioni di servizio operanti: Gemona, Lestans e Tavagnacco. Entro la fine dell'anno apriranno quelle di Remanzacco, Moimacco, Fagagna e Talmassons. Negli anni 2006-2007 è prevista l'apertura di un'altra decina di distributori, anche nelle provincie di Pordenone, Trieste, Rovigo e Napoli.

Pagjine furlane

La plui part dai premis leteraris e par ricercjis scientifichis de Patrie a son partâts

Une seson di concors

par cure di Luche Nazzi

Scritôrs e studiâts de Furlanie si sustentaran a scrutinâ dutis lis oportunitâts ufiertis di clapis e d'instituzions cui lôr premis e concors dedicâts a la culture furlane e, dispès, ancje a la lenghe.

Tal camp scientific a van segnaladis lis iniziatis di "Societât filologjiche furlane", ch'è torne a proponi (pal XII viaç) il Premi Andrina e Luigi Ciceri «par une prove e une tesi di lauree su aspjets de culture tradizionâl e populâr in Friûl», e de Biblioteche civiche di Spilimberc cul so Premi par tesis di laureade di argument locâl, rivât a la II edizion. Il concors de "Sff" (www.filologicafriulana.it - info@filologicafriulana.it) si siere ai 30 di Lui; al è riservât a provis libaris o a tesis di laureade, ch' a sedin stadis scritis tant par talian che par furlan. La consegne e varà di

jessi fate in forme anonime e la borse premi e sarà di 4 mil euros. I concors dal Premi di Spilimberc a varan, impen, di dâsi in note drenti dai 30 di Setembar, li dal Comun. I lôr studis a varan di tratâ sore il dut arguments d'interès locâl par zovâ a la cognossince dal teritori di Spilimberc tai siei aspjets culturâi, artistichis, storics, leteraris, lenghistics, economics, politics, gjeografics e sociâi. Par premi a saran sometûts 2 mil euros.

A smirin di prudelâ la produzion leterarie locâl altris 3 premis furlans, partîts za fa cualchi setemane. Si trate dal Concors internazionâl "Su lis alis des paveis" di Bordan (IX edizion), dal Premi leterari internazionâl "Vileg novella dal judri" di San Zuan di Manzan (VI edizion) e dal Concors "Contis e puisis di int e di país. Premi Meni

Ucel" di Biliris di Magnan (II edizion).

La part furlane dal premi di Bordan e je dividude in 2 sezions: grancj (professioniscj o esordients) e fruts (scuelutis, scuelis elementârs e mezanis). L'argument des contis, dal proget editoriaâl o des inlustrazions al varà di jessi: "In viaç... (Storiis di fruts, di popui e di personaçs migrants)". La consegne des voris e scjât ai 30 di Jugn (www.bordano.org - info@bordano.org).

Chest an, il premi di San Zuan di Manzan "Vileg novella dal judri" al tratarà il teme "Piçulis storiis di aghe. L'om e ce che lu cerche". Il proget integrât "Noi Cultura" (ch'al da dongje i Comuns di Buris, di Cjopris, di Cuar di Rosacis, di Manzan, di Pavie, di Pradaman, di Premariâs e di San Zuan di Manzan e de Provincie di Udin) e "Cul-

turaglobale" a invidin a partecipâ autôrs di contis par grancj par talian e par furlan; autôrs di contis par fruts par talian o par furlan; e autôrs forescj, inmigrâts o residents tal forest, di contis par talian par grancj e par fruts. Lis voris a an di rivâ li de secretarie dal concors drenti dai 31 di Avost (www.culturaglobale.it - info@culturaglobale.it). L'ultin premi ch'ò presentin lu à inmaneât l'Associazione "Pro Billerio", cul jutori de "Filologjiche", par memoreâ il paisan Otmar Muzzolini (www.friul.net/dizionario_biografico.php), protagonist de rinassince leterarie furlane daspò de seconde vueire mondiâl cul circol di "Risultive" guidât di pre' Josef Marchet. Dôs lis sezions destinadis ai arlêfs des scuelis primariis e secundariis e ai grancj. «Lis voris, dal gjenar naratif o poetic - al dîs il regolament



Otmar Muzzolini ("Meni Ucel"), fra Lelo Cjanton (prin a man çampe) e pre' Josef Marchet (a man drete). Daûr, in pits, i scritôrs svuizars Cla Biert e Andri Peer. La foto e je publicade tal librut, curât de Provincie di Udin e di "Studium musicæ", "Friulanità. Alla riscoperta di Risultive"

-, a scugnaran tratâ e tignî cont dai aspjets, int, ambients de realtât sociâl e culturâl furlane e de vite di ogni di, cuntun snait satiric o umoristic». Il premi

si siere ai 31 di Otubar e la premiazion e je stabilide pai 17 di Decembar, li de sale sociâl di Biliris (par informazions: 0432-791456 - 348-22300045).

I cors di lenghe de Universitât dal Litorâl

Istât par sloven

«**H**alo, tukaj slovenski Mediteran!», Pront, al cjacare il Mediteran sloven: cun chest sproc, l'Universitât dal Litorâl e torne a proponi i cors di lenghe slovene dal Istât, a Portoroz, in Istrie. Si trate di une propueste par ducj, principiants e no, cuiçade cuntun program turistic e culturâl insedât intune biele vacance su la marine slovene (nade, vele, windsurf, tenis...), dal 1 ai 14 di Avost. Cu l'Universitât a colaborin il Centri di lenghe e di comunicazion interculturâl, il Centri di ricercjis scientificis e la Facultât dai studis umanistics di Koper/Cjaodistrie. Ducj quei che si saran dâts in note drenti dai 6 di Jugn a saran dividûts tai cors par principiants, corsicj mezan e corsicj avanzâts. Ogni di a vegnaran proponudis 4 oris di lezion di lenghe slovene, des 9 a misdi e mieç (miezis oris a saran dedicadis a lis struturis gramaticâls de lenghe e miezis pe conversazion).

I grops di lavôr a varan in dut 12 components, ma a son previodûts ancje profundiments individuâi, cui insegnants ch' a son ducj specializâts tal insegnament de lenghe par forescj. I cors dal dopomisdî a proponaran convignis e laboratoris par un

studi gjoldibil e creatif dal bal folcloristic, de musiche populâr, des letaris, dal teatri e dal cine de republiche confinante. Lis seradis culturâls a saran dividudis fra spetacui musicâi, teatrâi e cinematografics e incuintris cun personalitâts de culture slovene. Tal program a jentrin ancje dôs escur-

sions, une a Lubiane o intune des regions slovenis e une cu la barce ator pes citâts marinis de Istrie. Pan e tet a saran garantîts in dôs Cjasis dal student, ch'è di Portorose e ch'è "Korotan", cun tarifis disferentis e cu la possibilitât di sielzi fra stanziis sengulis o doplis cun pension complete. L'in-



Lubiane, capitâl de Slovenie

scrizion ai cors e coste 416 euros; l'ospitalitât di 228 a 315 euros, daûr des comoditâts sielzudis.

La direzion dai cors e je: UP ZRS - Poletni tecaji - Garibaldijeva 1, 6000 Koper, Slovenija (telefono 386-5-663-7700; fax 386-5-663-7710; pueste elettronica: Mojca.Butinar@zrskp.si - Karin.Marc@zrskp.si). Tal lûc internet www.zrs-kp.si si podarà burî fûr altris informazions sui cors e sun cemût paiâ lis cuotis par dâsi in note.

E torne la Mostre dal cine furlan

"Proget cine"

Il "Centri espressions cinematografichis" di Udin al organize la IX edizion de "Mostre dal cine furlan", cul fin di «fâ jentrâ il cine inte culture furlane e di fâ incressi une cinematografie par furlan». Tal festival dal mê di Decembar a vegnaran proponudis 4 oris di lezion di lenghe slovene, des 9 a misdi e mieç (miezis oris a saran dedicadis a lis struturis gramaticâls de lenghe e miezis pe conversazion).

I grops di lavôr a varan in dut 12 components, ma a son previodûts ancje profundiments individuâi, cui insegnants ch' a son ducj specializâts tal insegnament de lenghe par forescj. I cors dal dopomisdî a proponaran convignis e laboratoris par un

dis a un public di fruts o di fantacins. No 'nd è limitazion di sopusarts tecnicos, ma ben di lenghe; il furlan, difat, al varà di jessi presint in ogni part dal film, «ancje intai titui da cjâf e di code e in eventuâls didascaliis che a an di jessi scritis inte grafie uficiâl. Intal cás che la trame e previodi altris lenghis, il furlan al à di jessi purpûr presint almancul pal 70% dai dialics». I premis a saran di 2 mil euros pe prime sezion e di mil euros dal une par chês altris dôs sezions.

Cundiplui, al vegnarà assegnât un premi speciâl in memorie dal critic cinematografic Mario Quargnolo «pe miôr idee originâl, par une

vore cence distinzion di sezion». La "Mostre dal cine furlan" e jentre, cul "Concors par tescj cinematografics", tal "Proget cine" direzût di Fabiano Rosso, in dite dal "Centri espressions cinematografichis". Il program culturâl par dâi al Friûl une cinematografie nazionâl al popularize lis sôs finalitâts ancje mediant de riviste "Segnâi di lûs", rivade al tierç numar cu lis contribuzions di Sara Cuomo, di Carlo Gaberscek, di Livio Jacob e di Marcello De Stefano. Lis direzions dal premi a son: "Cec", vie Vilalte 24 - 33100 Udin (www.cecudine.org - cec@cecudine.org). A prudelin l'organizacion il Comun e la Provincie di Udin.



La cuvierte di "Segnâi di lûs riviste di cine furlan 3" cu la lavozion dal cine di Lorenzo Bianchini "Custodes bestiae"

Internazionalizzazione

Organizzati dalle Camere di Udine e Pordenone

Un successo gli incontri a Belgrado

di Omar Londero

Si è svolto a Belgrado il 27 aprile, inserito nel programma ufficiale della Fiera internazionale dell'edilizia, il workshop organizzato dalla Camera di commercio di Udine in collaborazione con la Camera di Pordenone e la Camera dell'economia serba. Un primo positivo risultato è stato dunque raggiunto con la sinergia fra gli enti (fra cui vanno citati il World Trade Center di Belgrado e la Camera di commercio di Trieste, presente fra l'altro come espositrice alla rassegna) preposti a favorire sia lo scambio di esperienze a livello istituzionale sia a in-

centivare l'incontro fra imprenditori in un settore che, in particolare nell'Unione serbo-montenegrina, è in forte e costante crescita.

La missione economica ha previsto due giornate di lavoro: martedì 26 aprile gli imprenditori, dopo aver incontrato la direttrice del locale Wtc, hanno potuto visitare l'area espositiva, ottimamente organizzata in padiglioni settoriali e frequentata da un notevole numero di operatori che si aggiravano fra gli oltre 1.250 espositori, di cui 250 stranieri. Nella mattinata del 27 aprile sono stati organizzati gli incontri bila-

terali, introdotti dal saluto del dottor Carlo Lo Cascio, consigliere per gli Affari esteri dell'Ambasciata d'Italia a Belgrado. Il rappresentante diplomatico ha posto l'accento in particolare sugli strumenti già avviati o pianificati dal Governo per il sostegno all'imprenditoria italiana in Serbia: fondi di investimento, agevolazioni e incentivi formano un pacchetto particolarmente interessante.

In totale, le aziende friulane coinvolte sono state 14, provenienti dai settori della climatizzazione, dei materiali edili, delle piastrelle, delle macchine e degli impianti edili, della

progettazione, costruzione e ristrutturazione degli impianti civili. Dai 62 incontri tenutisi, gli imprenditori hanno potuto rendersi conto sia del processo in atto di sviluppo e riqualificazione dell'ambiente urbano sia del notevole interesse da parte serba nella ricerca di partner. Considerato il buon successo che ha riscosso la formula degli incontri bilaterali in occasione di eventi fieristici, l'appuntamento con gli imprenditori serbi è stato fissato per la "Giornata Italiana": l'importante workshop si svolgerà a Belgrado a metà del prossimo ottobre.

Incontro il 16 giugno a Udine

Missione a Osijek

La Camera di commercio di Udine, in collaborazione con la Camera di commercio della Contea di Osijek (Croazia), organizza per il 16 giugno una giornata di incontri bilaterali di carattere multisettoriale tra le imprese friulane e croate.

La Contea di Osijek, ubicata nel nord-est della Slavonija, vanta una tradizione economica prettamente agricola dove comunque c'è la presenza di entità produttive anche di altri settori (legno e arredamento, metalme-

canica). Nella stessa Contea si trova la zona franca, dove si possono svolgere attività economiche fruendo di interessanti agevolazioni. Sulla base dei profili aziendali croati e previa verifica degli obiettivi delle proposte e offerte di collaborazione, la Camera di commercio di Udine selezionerà le controparti friulane per definire l'agenda degli appuntamenti. Gli incontri si terranno il 16 giugno nella Sala contrattazioni della Camera di commercio di Udine con inizio alle 9.30.

Ciascun incontro avrà una durata massima di 30 minuti.

L'iniziativa è gratuita e prevede i seguenti servizi: preparazione dell'agenda degli appuntamenti con le imprese croate, catalogo dei partecipanti, cartellina con il materiale informativo sulla Croazia e sulla Contea di Osijek, traduzione dall'italiano al croato e viceversa durante gli incontri bilaterali.

Le imprese interessate a partecipare agli incontri sono pregate di voler contattare l'Ufficio per l'Internazionalizzazione, Udine - via Morpurgo 4, telefono 0432-273843 - 273516, e-mail: eicic388@ud.camcom.it.

In Istria e nel Quarnero il 42% dei capitani d'azienda ha origini italiane

Imprenditori italo-croati in Friuli

Il Friuli Venezia Giulia è stata l'ultima tappa del viaggio in Italia della delegazione di imprenditori italo-croati coinvolti nel progetto, ormai in fase avanzata, di costituzione dell'Associazione economica degli imprenditori della Comunità italiana in Croazia. Nelle due regioni croate dell'Istria e del Quarnero, infatti, il 42% dei capitani d'azienda hanno origini italiane e moltissimi sono gli oriundi del Friuli Venezia Giulia. Il progetto è nato dalla collaborazione



fra le Camere di commercio di Trieste, Udine e Pordenone, affiancate da altri enti camerali italiani, e punta a rendere più competitiva la minoranza italiana in Croazia, anche attraverso percorsi formativi, come il viaggio di studio fra le piccole e medie imprese e le istituzioni, per promuovere nuove occasioni di business.

Particolarmente interessato ai modelli dei distretti industriali del Friuli Venezia Giulia, il gruppo di imprenditori (Giancarlo Antonini per il settore

commerciale, Ivan Bratolic per la produzione e commercializzazione del vetro, Andrea Debeljuh per la formazione, Roberto Jakovljevic per il settore bancario, Mauro Jurman per il tessile, Luca Tamburini Majeric per il settore turistico alberghiero, Mauro Prenc per la cantieristica navale e Robert Rudan per il marketing) ha incontrato, nel capoluogo friulano, i responsabili dell'ufficio internazionalizzazione della Camera di commercio di Udine per conoscere le modalità dei servizi offerti dall'ente, per poi proseguire con una visita all'Aussafer 2, azienda della zona industriale dell'Aussa Corno.

Business in Bulgaria, Repubbliche Ceca e Slovacca, Ucraina

FIERE

Bulgaria
31.05/03.06.2005
BULTHERM
SOFIA
Climatizzatori, condizionatori, refrigeratori.
10/14.06.2005
PRINTCOM
PLOVDIV
Esposizione internazionale specializzata per arti grafiche.

Repubblica Ceca
27.05/04.06.2005
NATURA VIVA - Lisa nad Labem
Fiera internazionale pesca, caccia e apicoltura.
Repubblica Slovacca
1/3.06.2005
CITECH
KOSICE
Fiera della tecnologia audiovisuale.
16/16.06.2005
AQUA
TRENČIN

Fiera dell'acquacoltura e protezione acque.

Ucraina
14/16.06.2005
INMED
KIEV
Fiera internazionale delle attrezzature per comunità, esercizi commerciali e servizi.
8/10.06.2005
INTERTRANSPORT
ODESSA
Fiera internazionale e seminario su complessi portuali e trasporti intermodali.
31.05/03.06.2005
INTERDESIGN - LVIV
Fiera internazionale dei materiali e tecnologie per decorazione d'interni.

GARE APPALTO
Repubblica Ceca
MACCHINE
UTENSILI PER LA

LAVORAZIONE DEL LEGNO

Bando di gara d'appalto: 2005/S81-078991. Procedura aperta.
Macchine utensili per la lavorazione del legno.
Scadenza: 07.07.2005. Lingua: ceca.

Repubblica Slovacca
LAVORI DI COSTRUZIONE DI IMPIANTI DI TRATTAMENTO DELLE ACQUE FOGNARIE, IMPIANTI DI DEPURAZIONE E IMPIANTI DI INCENERIMENTO RIFIUTI
Bando di gara d'appalto: 2005/S81-078989. Procedura aperta.
Lavori di costruzione di impianti di trattamento delle acque fognarie, impianti di depurazione e impian-

ti di incenerimento di rifiuti, impianto di depurazione delle acque di scarico, apparecchiature per impianti fognari, lavori di costruzione.
Scadenza: 11.07.2005. Lingua: slovacco.

NEWS

Ucraina
Il 31 marzo 2005 il Presidente d'Ucraina ha firmato il Decreto numero 569/2005 sull'abolizione provvisoria del regime di visti per i cittadini dei Paesi membri dell'Unione Europea e della Confederazione Svizzera.
In conformità con il Decreto sopra menzionato, nel periodo dal 1 maggio al 1 settembre 2005 l'ingresso nel territorio ucraino dei cittadini comunitari e svizzeri sarà effettuato senza visti.

COOPERAZIONE

Bulgaria
BL 1 - FORMAGGIO NATURALE E YOGURT
Azienda bulgara produttrice di latte in polvere sta cercando partners / investitori per la costruzione di un impianto per la produzione di formaggio naturale e yogurt nella regione ecologica delle montagne Rhodope.

Repubblica Ceca
CZ 1
ORTOFRUTTA
Società ceca produttori ed esportatori italiani di frutta e verdura per l'importazione in Repubblica Ceca.
CZ 2
ALLUMINIO E GHISA
Azienda ceca vuole intraprendere contatti commerciali con produttori italiani di alluminio e di ghisa.

CZ 3
CALDAIE ACCESSORI
Produttore di scaldacqua, caldaie a gas e accessori cerca distributori/rivenditori per il mercato italiano. L'azienda offre inoltre pezzi di ricambio per impianti di riscaldamento.
Repubblica Slovacca
SK 1 - MACCHINARI
Azienda slovacca specializzata nella produzione di macchinari cerca cooperazione commerciale con partner per assemblaggio macchinari, loro parti e componenti per installazione e attrezzature industriali, settore agricoltura, strutture edili in acciaio.
SK 2 - EDILIZIA
Nel campo dell'edilizia azienda slovacca, specializzata nella subfornitura di lavori edili, cerca partners commerciali per cooperazione produttiva e commerciale.

Internazionalizzazione

Una finestra sull'Austria

Cresce la concorrenza turistica del mare sloveno e croato

di Marco Di Blas

Per quali ragioni un turista dovrebbe scegliere Lignano o Grado per le sue vacanze? Forse per essere "ospite di gente unica"? O perché vi trova le sdraio più comode, gli ombrelloni più colorati e il mare più limpido? Quando il prodotto turistico non si differenzia molto da quello offerto da altre località concorrenti, allora diventa decisivo nella scelta il rapporto costo-prestazioni e in questo rapporto le località balneari del Friuli Venezia Giulia corrono qualche rischio.

Sì, lo sappiamo: quest'anno gli operatori turistici balneari hanno annunciato prezzi invariati rispetto alle stagioni passate. Ma non siamo noi che dobbiamo essere convinti: devono essere convinti i potenziali clienti. Quelli austriaci (1.650.076 pernottamenti a Lignano nel 2004, pari al 48% delle presenze straniere; 624.179 a Grado, pari al 44%) incominciano ad avere forti dubbi e una parte di essi quest'anno pensano di cambiare strada.

Non lo diciamo noi, ma i più importanti esperti del settore d'oltreconfine, dalla Tui, una delle più importanti agenzie turistiche d'Europa, all'Ift di Vienna (l'Istituto di ricerca sul tu-

rismo e il tempo libero): dal 2000 a oggi, il 4% degli austriaci che sceglievano l'Italia (non soltanto la nostra regione) per le loro vacanze balneari hanno cambiato meta e quest'anno il loro numero aumenterà. Proprio per questo il settimanale economico Format indica nell'Italia "il più grande perdente della prossima estate", in favore soprattutto della Croazia.

Non è detto che le previsioni si avverino. È già accaduto in passato che gli esperti abbiano fatto male i loro conti, ma le analisi che giungono dall'Austria vanno comunque prese in seria considerazione, per correre ai ripari. "Per la maggior parte degli austriaci - ha dichiarato a Format Peter Zellman, esperto di turismo -, le ferie significano semplicemente una combinazione di sole, spiaggia e sedie a sdraio. Se possono ottenere tutto ciò a un costo inferiore di un terzo, come in Croazia, essi sono pronti ad abbandonare le vecchie abitudini".

Questa tendenza si incrocia con un'altra, che sta emergendo in Austria: quella di decidere sempre più tardi dove andare in vacanza e di andarci per conto proprio, senza passa-

re attraverso le agenzie turistiche. Un tempo austriaci e tedeschi erano famosi per prenotare addirittura con un anno di anticipo la stanza d'albergo o la pensione. Ora non più: i sondaggi in Austria rivelano che il 50% di essi preferisce muoversi per conto proprio, scegliendo all'ultimo momento dove andare. Proprio come gli italiani! Questa tendenza si rileva soprattutto se le mete sono vicine e raggiungibili con mezzi propri, come appunto il Friuli o, in alternativa, la Croazia.

Se nel 2000 circa il 19% degli austriaci sceglievano ancora il "Bel Paese" per le loro ferie, questa quota nel 2004 era scesa al 15% e la tendenza per il 2005 è sempre verso il basso. Di segno contrario, invece, Grecia e Croazia: nel 2004 erano state preferite rispettivamente dal 10 e dal 9 per cento degli austriaci e nel 2005 le previsioni indicano un'ulteriore crescita delle percentuali. L'Italia, da sempre principale meta di vacanze degli austriaci, rischia quindi già dalla prossima stagione di dover cedere il primato alla Grecia, se non addirittura anche alla Croazia. A farne le spese sarebbero soprattutto le spiagge della nostra regione.

Delegazione della Repubblica Ceca il 24 maggio in Camera a Udine

La Camera di commercio di Udine organizza un incontro con i rappresentanti della Repubblica Ceca il 24 maggio 2005 alle 11 nella sede camerale. Nell'occasione, sarà illustrata l'economia della Regione Vysocina, zona situata a sud-ovest della Repubblica Ceca. La delegazione istituzionale ceca sarà presente in Friuli Venezia Giulia per una visita ufficiale finalizzata alla conoscenza del sistema regionale e del tessuto socio-economico friulano.

La delegazione è composta dal presidente della regione di Vysocina, dai vertici dell'amministrazione regionale, dal vicepresidente della Camera dei deputati del parlamento ceco e dalle massime autorità diplomatiche e consolari, alla presenza del Console onorario della Repubblica Ceca per il Fvg e da aziende ceche che evidenziano interesse per lo sviluppo di cooperazione nei settori legno e arredo.

L'occasione offerta a enti istituzionali, associazioni di categoria e interessati al mercato consentirà di migliorare e approfondire la conoscenza del nuovo Stato membro dell'Unione Europea finalizzata allo sviluppo di cooperazioni. Informazioni: Ufficio per l'Internazionalizzazione, telefono 0432-273843/516, eicit388@ud.camcom.it.

Una delle spiegazioni del fenomeno viene indicata da Josef Peterleitner, operatore di Tui, nell'euro, che ha reso i prezzi più trasparenti, consentendo così il confronto tra il costo per esempio di una bottiglia di acqua minerale in Austria, a Lignano o sulle coste dalmate. A trarne vantaggio - così le previsioni degli istituti di ricerca austriaci - saranno la Croazia e la Grecia, quest'ultima però a scapito della Turchia.

Il turista austriaco è cambiato non solo nella

maggiore mobilità, ma anche nella durata delle sue vacanze: ora viaggia più spesso, ma soggiorna per meno tempo. La "villeggiatura", che nel 1997 era di 13,4 giorni in media, oggi è scesa a 11. Un fattore che ha favorito questo fenomeno è stata l'offerta di voli low-cost, che ha moltiplicato le possibilità di scelta. Oggi - riferiscono gli studi -, gli austriaci preferiscono limitare la loro vacanza al mare a una sola settimana e riservare il resto delle loro ferie a viaggi brevi, di 3

o 4 giorni, per visitare città di altri Paesi in tutte le stagioni dell'anno. Questo trend si ripercuote pesantemente anche sul turismo interno, che rappresenta il 25% del totale, dove la durata delle vacanze estive risulta ormai inferiore ai 4 giorni.

Se così è, l'Italia può contare ancora sui turisti austriaci. Se non affolleranno come una volta le sue spiagge, scopriranno invece il suo patrimonio culturale e storico, "ospiti di città e tesori d'arte unici".

SELL OR BUY

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

LEGNO/ARREDO

OFFERTA UNGHERESE PRODOTTI DI SEGHERIA
Ditta ungherese offre legna da ardere, prodotti di segheria e pali
(Rif. 2005.05.01)

IN SLOVENIA

CON ARREDO GIARDINO
Ditta slovena ricerca fornitori di arredo giardino in legno o metallo
(Rif. 2005.05.03)

MECCANICA

DALL'UNGHERIA LAVORAZIONI MECCANICHE
Ditta ungherese operante nel settore delle lavorazioni metalmeccaniche per conto terzi cerca potenziali clienti
(Rif. 2005.05.05)

sentanza e marketing offre i propri servizi nel settore riscaldamento e condizionamento. (Rif. 2005.05.06)

Disponibilità acquisto terreno per ulteriori sviluppi. (Rif. 2005.05.07)

DALL'UNGHERIA

SISTEMI PER SERRATURE
Azienda produttrice di sistemi per serrature desidera cooperare per la vendita dei propri prodotti.
(Rif. 2005.05.02)

OFFERTA COLLABORAZIONE DALLA SLOVENIA

Impresa slovena offre propria collaborazione per lavori di arredamento locali pubblici e abitazioni
(Rif. 2005.05.04)

VARIE

OFFRONSI SERVIZI DI RAPPRESENTANZA IN SLOVENIA
Società slovena con esperienza pluriennale in rappre-



AGENZIA IMMOBILIARE AUSTRIACA

Agenzia immobiliare ben nota a Lienz (Austria) offre i propri servizi di intermediazione, affitto e vendita di ampia gamma edifici, capannoni nonché aree edificabili nella conca di Lienz, posizione favorevole a una quarantina di chilometri dal confine italiano.
(Rif. 2005.05.08)



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

EUROAPPALTI

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

BOLIVIA

GARA D'APPALTO PER LA FORNITURA DI ATTREZZATURE, MOBILI E STRUMENTI MEDICI PER STRUTTURE SANITARIE DI TARIJA E POTOSI
Bando di cui al riferimento: EuropeAid/121185/D/S/BO, in attesa di pubblicazione, per fornire, installare e mettere in opera attrezzature,

mobili e strumenti medici. Programma di sostegno al Settore dell'Igiene e della salute di base.

TURCHIA

PROGRAMMA MEDA - FORNITURA DI ATTREZZATURE SPECIALISTICHE DA OFFICINA E DA LABORATORIO DESTINATE ALLE FACOLTÀ PER LA FORMAZIONE

DEGLI INSEGNANTI DI MATERIE TECNICHE E PROFESSIONALI.

Bando di cui al riferimento: EuropeAid/120885/C/S/TR per la consegna DDP, installazione e messa in funzione di attrezzature specialistiche da officina e da laboratorio, compresa la formazione degli operatori. Consegna da effettuarsi presso facoltà universitarie selezionate su tutto il

territorio della Turchia. Scadenza: 11.07.2005 ore: 12.

INFO FLASH

AL-INVEST3 COOPERAZIONE D'AFFARI TRA UNIONE EUROPEA E AMERICA LATINA.

Europa e America Latina hanno storicamente un forte legame economico. Per

rafforzare la cooperazione economica la Commissione Europea ha lanciato nel 1993 il programma Al-Invest, a favore delle Piccole e Medie Imprese. Da allora, il programma ha sostenuto con successo migliaia di Pmi e organizzazioni d'affari in tutti i settori economici facilitando il commercio e gli investimenti tra i due continenti. Per consolidare questo succes-

so è stato lanciato Al-Invest III nel 2004, per un periodo di quattro anni con un cofinanziamento comunitario di 42 milioni di euro. (Fonte: www.al-invest3.org)



Gastronomia

Con le proposte gastronomiche del nuovo chef Andrea Collavizza

Il Carnia a Venzone riferimento per la montagna friulana

di Bruno Peloi



Livio Treppo con Samanta Bigucci e Andrea Collavizza

Se si cerca un punto d'appoggio per fare del turismo in montagna, Venzone è tappa strategica perché baricentrica. In poche decine di minuti si raggiungono Tolmezzo o il Parco delle Prealpi Giulie di Resia, in mezz'ora si arriva a Tarvisio, in un'ora a Forni, a Sauris o a Velden. In giornata si possono fare escursioni più impegnative, anche verso il mare: Lignano, Grado, Trieste o Venezia, per esempio... Oltretutto, nella frazione di Stazione per La Carnia

esiste una struttura ideale per fare da trampolino di lancio a simili "puntate", il Ristorante-Hotel Carnia. Dove - particolare non secondario - da sempre la cucina è rinomata. Qui facciamo la tappa di maggio nel nostro percorso alla ricerca della cucina di buon livello.

Il titolare, Livio Treppo, ha da poco affidato i "fornelli" a un nuovo giovane chef, il trentatreenne Andrea Collavizza.

Le sue proposte gastronomiche sono legate in modo deciso alle stagioni, gli

ingredienti sono soltanto quelli freschi provenienti dal territorio, i fornitori delle materie prime sono selezionati e garantiscono l'ottima qualità dei loro prodotti. "I nostri cibi sono leggeri - dice Collavizza -, i condimenti li usiamo per insaporire, non per cuocere". Pochi gli alimenti di provenienza non locale; tra questi, gli oli extravergini d'oliva: rigorosamente pugliesi, nelle diverse sfumature d'intensità dei sapori. Le paste fresche (in particolare i tortelli) e tutta la pasticceria, compresi i de-

aceto balsamico; e ancora prosciutto di cervo con confettura di cipolle di Tropea. Tra i primi: tagliolini con code di scampi, asparagi verdi e pomodorini profumati al basilico; gnocchi di patate al cucchiaino con ragù di cervo; crema d'orzo al latte con dragoncello; il filetto (bovino o suino) agli asparagi; il filetto di cervo con confettura di verdure; la tagliata di puledro all'aceto balsamico.

Golosità anche tra i dessert. Su tutti, le sacher monoporzioni, le bavaresi al croccantino o alla nocciola,

cale, bravissima nel confezionare i dolci) e due aiutanti. Il lavoro in sala è affidato all'esperienza di Rita Urban, coadiuvata da due cameriere.

Infine, l'hotel: 41 camere, tre stelle. È frequenta-

to soprattutto da maestranze impiegate in lavori nella zona e da persone in transito. Buona la presenza di partecipanti a manifestazioni (anche sportive) che si disputano nel circondario.



Come arrivarci e altre notizie

Il Ristorante Hotel Carnia si trova in via Canal del Ferro numero 28, nella frazione di Stazione Carnia, in comune di Venzone. I numeri di telefono sono 0432-978013 / 978083; fax 0432-978187. Sito internet www.hotelcarnia.it; indirizzo e-mail: info@hotelcarnia.it.

A disposizione della clientela ci sono un'elegante sala ristorante con 60 posti a tavola; la saletta del fogolâr dove stanno comode altre 30 persone; tre saloni per banchetti adatti a ospitare sino a 300 commensali.

Essendo collegato all'albergo, il ristorante è aperto tutti i giorni.

Il costo medio d'un pasto con menù tradizionale s'aggira sui 25-30 euro più bevande; il prezzo aumenta di 5-10 euro se si sceglie di mangiare pesce.

Amplissimo il parcheggio. Il locale accetta tutte le carte di credito.

L'hotel, tre stelle, dispone di 41 camere.

La ricetta

Lo chef del Ristorante Hotel Carnia, Andrea Collavizza, propone ai lettori di Udine Economica una ricetta primaverile, di facile esecuzione e di assoluta gradevolezza: Tartara di tonno con croccante di asparagi verdi.

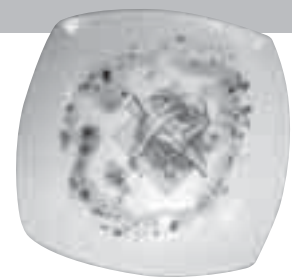
Ingredienti per quattro persone. 400 grammi di tonno fresco, 50 g di carote, 50 g di zucchine, 100 g di asparagi verdi, 1 limone, mezzo pompelmo, prezzemolo fresco, sale, olio extravergine d'oliva, quattro fette di pane per crostone.

Procedimento. Tagliare il tonno a cubetti, aggiungere le carote e le zucchine tritate finemente, il prezzemolo, un pizzico di sale, il succo del limone e del pompelmo, olio extravergine d'oliva. Mescolare il tutto.

Porre al centro del piatto il crostone tostato e sopra posarvi la tartara di tonno con le verdure. A parte, lavare bene gli asparagi, pelarli e tagliarli in fettine sottilissime in senso longitudinale.

Guarnire la tartara con le fettine di asparagi crudi così ottenuti e finire il tutto con olio extravergine.

Abbinamento. Il tonno crudo, l'olio d'oliva, gli asparagi verdi e le verdure danno al piatto una serie di sapori delicati. Il vino per accompagnarli deve avere quindi una buona struttura ed essere al contempo elegante. Livio Treppo propone lo Chardonnay di Girolamo Dorigo, vino nel quale i sentori di mela e crosta di pane sono impreziositi da un lieve passaggio in barrique.



lizioli biscottini del dopo-caffè, sono fatti in casa. I menù prevedono piatti in maggioranza di carne, ma non manca il pesce.

Siamo in primavera, e dunque la gastronomia risente dell'allettante presenza di erbe e ortaggi. Il ristorante Carnia ne fa un sapiente uso. Per esempio, tra gli antipasti, adesso si trova lo sclopit a impreziosire un flan alla crema di zucca; ci sono poi gli asparagi al vapore serviti con croccante di pancetta affumicata e

la mousse di fragole, il cestino di pasta frolla con crema alla vaniglia e frutti di bosco.

Ad assecondare tutte queste sfiziosità, una ben fornita cantina (circa duecento etichette), curata direttamente da Livio Treppo. Vi compaiono i più rinomati vini regionali, ma non mancano i piemontesi, i toscani, i trentini e nemmeno i francesi.

Con Andrea Collavizza collaborano Samanta Bigucci (una "colonna" del lo-

Quando Livio Treppo vinse la sua scommessa giovanile

Il Ristorante Hotel Carnia viene inaugurato il 7 luglio 1979. Ideatore e realizzatore dell'imponente e funzionale struttura è Livio Treppo. Soltanto tre anni prima, Treppo si vede sgretolare dal sisma un altro locale nel centro di Stazione per la Carnia. Come per tanti altri friulani, anche per lui la ricostruzione diventa quindi un impegno, quasi un atto di riconoscenza verso la comunità venzone. Livio è giovane ed entusiasta: accetta la scommessa con la sorte. E si può ben dire che la vince.

La clientela iniziale è quella legata ai lavori del dopo-terremoto. Si tratta di maestranze impegnate nella costruzione dell'autostrada e nel raddoppio della ferrovia. Pian piano, poi, arrivano anche i turisti. Cresce intanto la qualità delle proposte di cucina e cantina, cresce la disponibilità alberghiera, e di pari passo aumenta il gradimento della clientela. Il ristorante diventa punto d'incontro di tante personalità: dai più alti vertici dello Stato ai politici regionali, dagli artisti alla gente di spettacolo... Le fotografie a ricor-

do di tanti eventi sono ancora esposte con cura nell'atrio e nel corridoio centrale dell'ambiente. Ritraggono, assieme al padrone di casa, il Presidente della Repubblica, Sandro Pertini, i presidenti del Consiglio dei ministri Giovanni Spadolini, Giulio Andreotti, Romano Prodi, altri parlamentari di primo piano come Francesco Rutelli, Marco Follini, Enrico Letta... Talché la professionalità dei Treppo votati all'enogastronomia e all'accoglienza - la famiglia aveva tra l'altro gestito, dal 1965 al 1970, anche uno storico locale

udinese di via Pracchiuso, Al Trombone - trova nuovi e sempre più rilevanti apprezzamenti. Al giorno d'oggi, la Carnia e le zone adiacenti stanno vivendo un periodo di stasi, mentre altre parti della regione mostrano segnali di ripresa. Servirebbe dunque un nuovo sforzo comune per dare slancio allo sviluppo economico di quest'area. Lo meriterebbero tutti. La gente in particolare, ma anche gli operatori come Livio Treppo, attivo nel suo albergo-ristorante con la formula del 24 x 7 x 12 (le ore, i giorni e i mesi di ogni anno).

Attualità

Mangiar bene nei locali della nostra provincia - Sosta a Invillino di Villa Santina

La Miniera, un "filone" di sapori della tradizione

di Bruno Peloi



Leonardo De Campo, Denis Filafferro, Corrado Minigher

Al ristorante La Miniera, a Invillino di Villa Santina, la ricerca in cucina è continua, ma non esasperata, quasi non si volesse esaurire un "filone" di gusti e sapori di cui la Carnia è prodiga. Si scava nelle antiche tradizioni culinarie della zona e si propongono manichetti quasi scomparsi. Alcuni esempi: la panade (pane rafferma, bollito con acqua, latte e qualche scaglia di burro, ridotto in pappa, sul quale si posa un tuorlo d'uovo che si cuoce col calore del piatto, cui aggiunge formaggio stravecchio di malga), oppure i fagioli con le patate di montagna, i cappucci e le verze o ancora le costicine di maiale in brût di polente (una tenera polentina "allungata" col fondo di cottura della carne cucinata in padella)...

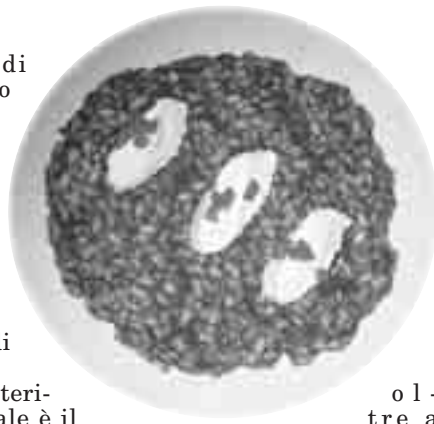
Al contempo, però, si elaborano altri piatti antichi per fare proposte adatte ai tempi moderni. Ne nascono ricette legate alla stagionalità, quindi con ingredienti freschi, provenienti dal territorio. I fornitori sono locali, specie se si parla di primizie. Adesso, c'è un "esplosione" di sclopit (silene), tale (tarassaco), ortiche...

Ecco alcune golosità in cui può imbattersi oggi il frequentatore de La Miniera. Tra gli antipasti, resistono due antiche tradizioni friulane: i càis (chioccioline) in umido, serviti su polentina gialla di Socchieve, e i croz (le rane, cucinate pure queste in umido oppure col risotto, dopo averle "sfumate" col Prosecco). Da ricordare che a Invillino, nei primi due week-end di giugno, ci sarà la sagra delle rane.

Tra i primi: gnocchi di patate farciti con mistanze e "profumati" con ricotta affumicata (un mix di grandi sapori e aromi delicati). Altro piatto forte del locale è il risotto alle ortiche con crema di latte caprino. Si prepara coi germogli di ortiche colti nei prati circostanti, con i quali si fa una purea, da versarsi poi sul riso Violone nano dopo una normale cottura. Sulla bella portata di colore verde si aggiunge il bianco candido della crema di caprino e si ottiene un bell'effetto cromatico, oltre che un'ottima sapidità. Il caprino proviene da un allevamento della zona, appena avviato da un giovane imprenditore. La "casa" propone di abbinare il piatto con l'uvaggio Liende de La Viarte o con il Tocai del Ronco delle Betulle. Tra i secondi piatti, da consigliare le cosce d'anatra brasa-

te in salsa di Schioppettino oppure i filettini di maiale avvolti in lardo di Sauris e guarniti con asparagi di bosco (molto simili, per consistenza, al lidric di mont).

Altra caratteristica del locale è il servizio dei formaggi (carnici e nazionali) al carrello. Le paste sono fatte in casa. Così come i dolci: i semifreddi con le Esse di Raveo ridotte al caffè o con gli Amaretti al cioccolato fuso; le mousse, le bavaresi, le torte secche (noci e mele soprattutto). Buona la carta dei vini: qualche centinaio di etichette, ben suddivise tra friulane, toscane, piemontesi, siciliane, pugliesi, emiliane, francesi,



o l-tre a un ottimo Merlot israeliano.

Merlot israeliano.

Il locale è nato negli Anni 60, dapprima come Circolo per lavoratori in gran parte rientrati dall'emigrazione. Negli Anni 70 l'ambiente è stato punto di riferimento per la gioventù dell'intera zona (al piano superiore si ballava). Il nome Miniera è nato per caso, dopo il rifacimento del primo piano, il cui soffitto richiama appunto i cunicoli

di una miniera. Oggi la proprietà è di una società privata. La gestione è invece a carico di tre giovani entusiasti: il direttore Corrado Minigher, il cuoco Denis Filafferro e il sommelier Leonardo De Campo.

La sala ristorante dispone di 35 posti, il bar-enoteca di 16, la pizzeria-birreria di 80. Anche alcune pizze sono preparate con prodotti stagionali locali (asparagi, funghi freschi, carciofi, il formadi frant...). La clientela è eterogenea, con buona prevalenza di giovani (35-40 anni). Il prezzo medio di un pasto è di 25 euro più bevande. Sono accettate le carte di credito. Buona la disponibilità di parcheggio.

La Miniera si trova in via Dante, 19, a Invillino di Villa Santina. Telefono e fax 0433-750558. Chiusura per turno di riposo: martedì sera e mercoledì.



L'angolo dell'editoria friulana

Il castello di Villalta

di Silvano Bertossi

I castelli, il loro fascino, la storia e le ataviche memorie. Ogni castello ha una sua storia. E questi antichi edifici spaziano nel tempo.

Il libro Castello di Villalta, scritto da Valter Zucchiatti, edito dalla Forum (pagine 152, 22 euro), costituisce il primo volume di una nuova serie di "Quaderni storici" dedicati ai castelli. "Con la presente collana - anticipa il coordinatore Maurizio d'Arcano Gattoni -, il Consorzio per la Salvaguardia dei Castelli storici del Friuli Venezia Giulia, ente che raccoglie organismi pubblici e privati proprietari e possessori dei castelli e opere fortificate per una comune azione di conservazione e valorizzazione, si propone di for-

nire gli elementi per una migliore conoscenza dei più significativi monumenti storici della regione friulana e giuliana".

Valter Zucchiatti, fagagnese, da anni si dedica alla ricerca sulla storia locale soffermandosi soprattutto sul periodo preistorico, protostorico e medioevale della sua zona e ha pubblicato già dei libri sulla toponomastica. Questa nuova pubblicazione illustra, in maniera veramente esauriente, la storia del castello che viene ricordato, per la prima volta, alle soglie del XIII secolo.

È opinione comune - scrive Zucchiatti - che la famiglia dei Villalta appartenga a una nobiltà friulana e che questa famiglia discendesse dalla stirpe di

Ansfrut, il castellano di Reunia / Ragogna che, sul finire del VII secolo, tentò di usurpare il trono del Ducato longobardo approfittando dell'assenza del legittimo duca Rodoaldo e che pagò la sua colpa con l'accecamento e l'esilio. Il primo personaggio della casata fu Hainricus de Villalt, che compare come testimone a una conferma patriarcale il 24 marzo 1169 e che fu presente anche al giuramento di fedeltà che i ribelli friulani prestarono al Podestà di Treviso il 15 settembre 1219. La più antica investitura dei Villalta è l'atto con il quale, il 19 maggio 1221, nella chiesa di San Lorenzo a Caporiacco, alcuni nobili capitanati da Enrico seniore giurano fedeltà al Pa-

triarca Bertoldo di Andechs. La pubblicazione si snoda in vari capitoli che, dopo le prime notizie riguardanti il castello e i Villalta, notizie che fuoriescono dalle nebbie del tempo, trattano le armi e i cavalieri, parlano di terre e castelli, di famiglie nobili coinvolte nella storia, di torri e spalti, di assedi, di borghi e fortificazioni fino ad arrivare ai fantasmi che abitano ogni castello che si rispetti, almeno nella memoria collettiva della gente.

Le leggende portano dritta all'esistenza di un tesoro: secondo l'antica tradizione locale, una scrofa con sette maialini d'oro sarebbe sepolta sotto la collina del castello. Altri, invece, continuano a raccontare che il tesoro è nascosto nella Tumbule di Foscjàn, tomba a tumulo situata poco a nord della rocca.

La storia del castello di Villalta, che Valter Zucchiatti racconta, è piena di

colpi di scena per le guerre per il potere in atto tra le famiglie, fra le quali i della Torre, i Savorgnan, i conti di Colloredo.

Tracciare una storia del castello di Villalta - si dice nello studio di Zucchiatti - implica di necessità parlare principalmente della famiglia che, nei primi tre secoli, con esso si identificò. Fu la congiura contro il Patriarca Bertrando, conclusasi tragicamente sui prati della Richinvela il 6 giugno 1350, a segnare drasticamente l'inizio del declino della potente stirpe dei Villalta dopo una lunga serie di avventure che avevano, a giudicare con la morale di oggi, più parentela con il crimine che con la guerra. Il castello subì anche un incendio durante i giorni della Zobia Grassa nel 1511, quando migliaia di

contadini e popolani, presenti a Udine nell'ultimo giovedì di carnevale, assaltarono in massa i palazzi della nobiltà feudataria e cittadina mettendoli a ferro e fuoco.

Però erano altri tempi, diversi da quelli di oggi. Queste antiche testimonianze storiche, i castelli appunto, raccontano le loro passate vicende con intrighi, tradimenti e guerre.



Industria

Incontro di Valduga con il Consiglio direttivo dell'Associazione industriali

Fra Camera e Assindustria collaborazione positiva

La stretta correlazione tra la Camera di commercio di Udine e le associazioni di categoria per l'impostazione e lo sviluppo di azioni concertate sui temi di fondo dell'economia del territorio è stata ribadita nel corso dell'incontro che il Consiglio direttivo dell'Associazione industriali di Udine ha avuto a Palazzo Torriani con il presidente della Camera di commercio friulana, Adalberto Valduga.

Il presidente dell'Assindustria, Giovanni Fantoni, nella sua introduzione, ha ricordato il significato del-

la collaborazione che si è instaurata e i risultati ottenuti che dimostrano l'importanza e la valenza di un modello di comportamento unitario delle forze economiche e imprenditoriali del Friuli. Alle dichiarazioni di principio si sono già accompagnati numerosi fatti concreti, come testimoniato da alcuni casi emblematici di azioni congiunte finalizzate a sostenere la crescita del territorio ricordate nello specifico dai due presidenti.

Nel suo intervento, il presidente della Camera di commercio, Valduga, ha

sottolineato il ruolo dell'ente camerale quale casa delle categorie economiche e ha confermato l'impegno a valorizzare l'efficienza e la funzionalità dei servizi offerti alle imprese. Il presidente Valduga ha insistito sulle attività di promozione commerciale svolte dalla Camera sui mercati internazionali a servizio delle imprese, auspicando una sempre maggior concentrazione di questa attività nell'Ente camerale, evitando duplicazioni e sovrapposizioni con altri enti o associazioni di categoria, al fine di poter garan-



Valduga e Fantoni

tire una maggiore efficacia degli interventi e una razionalizzazione dei costi sostenuti. In particolare, sono stati ricordati il pro-

getto Cina, che si articolerà in un periodo di 2 anni, e l'avvio del progetto Russia previsto per il corrente anno 2005.

L'obiettivo è quello di selezionare le iniziative per non disperdere le risorse nella logica di sviluppare "pochi, ma buoni e significativi progetti" con il coordinamento della Regione, che molto opportunamente ha concentrato la sua azione nell'Assessorato all'Internazionalizzazione.

Al termine del dibattito, i presidenti dell'Assindustria, Giovanni Fantoni, e della Camera, Adalberto Valduga, hanno riaffermato la massima collaborazione sui temi di fondo dell'economia regionale.

Aggregazioni, importante strumento di crescita

Forse sostegno finanziario da parte del mondo delle banche e maggiori agevolazioni attraverso la leva fiscale: sono queste le esigenze avvertite dalle aziende friulane per favorire quelle aggregazioni tra piccole e medie imprese - alleanze, fusioni, acquisizioni, joint ventures - ritenute oramai indispensabili per far fronte alle continue sfide del mercato globale e di una concorrenza sempre più agguerrita.

Lo ha ribadito Michele Bortolussi, presidente del Gruppo economia e finanza dell'Associazione degli industriali della provincia di Udine, aprendo martedì 10 maggio a Palazzo Torriani il convegno sul tema "Le aggregazioni come strumento di crescita. Modalità ed approcci", promosso dall'Assindustria di Udine, in collaborazione con Banca Intesa.

"Si avverte un gran bisogno di imprese più forti e meglio strutturate - ha

evidenziato Bortolussi -. In Italia purtroppo il mercato è ancora troppo frazionato. Da qui l'esigenza culturale di trovare varie formule di aggregazione per aiutare il nostro sistema produttivo. Per accompagnare le nostre imprese nei processi di internazionalizzazione ricopre un ruolo di supporto fondamentale il mondo bancario italiano che, a sua volta, ha bisogno di crescere raggiungendo le dimensioni dei più grandi istituti europei". Sul

fronte della leva fiscale, Bortolussi ha poi giudicato insufficienti allo scopo i contenuti del decreto sulla competitività appena varato dal Governo, mentre ha valutato positivamente l'analogo provvedimento sulla competitività emanato dalla Regione Friuli Venezia Giulia "che ha il pregio di individuare contributi mirati a supporto".

Alla riunione sono intervenuti anche Fabio Bolognini, responsabile Marketing imprese di Banca Intesa (si è soffermato sulle nuove responsabilità per il sistema bancario nel sostegno alla crescita), Luca Duranti, responsabile Ufficio finanza straordinaria di Banca Intesa (ha rela-



Il tavolo dei relatori a Palazzo Torriani

zionato sugli strumenti finanziari studiati per le aggregazioni), la professoressa Cristiana Compagno, professore ordinario di Strategie d'impresa all'ateneo udinese (ha evidenziato come "le aggregazioni tra imprese rappresentino

importanti meccanismi di crescita delle Pmi). Contributi al dibattito sono stati portati pure dall'avvocato udinese Luca Ponti e da Alessandra Sangoi, componente del Gruppo economia e finanza dell'Assindustria friulana.

Firmato da Api e Cgil, Cisl e Uil dell'Alto Friuli

Patto per il rilancio della montagna

Il patto per la montagna firmato l'11 maggio dal presidente dell'Associazione Piccole e Medie Industrie di Udine, Massimo Paniccia, e dai segretari comprensoriali dell'Alto Friuli di Cgil, Alessandro Forabosco, di Cisl, Daniele Deotto, e di Uil, Nando Ceschia, punta a rifocalizzare l'attenzione sui problemi dell'area dopo il clamore sulle grandi crisi scoppiate lo scorso anno. Il presidente Paniccia ha messo in evidenza come sia fondamentale un flusso di conoscenza dei punti di forza delle zone montane che le rendano attrattive. L'impegno delle partidarziali e dei sindacati, di cui è frutto il documento sottoscritto nella sede Api, ha l'obiettivo di raggiun-

gere una migliore qualificazione sociale della montagna che deve tuttavia partire proprio da chi ci vive e lavora.

Per Paniccia, inoltre, è necessario avviare un ragionamento con gli



Massimo Paniccia

altri attori del territorio, dalla Regione alle autonomie locali al mondo della formazione e dell'Università. È invece ineluttabile fare sistema in Friuli Venezia Giulia perché, ha

argomentato, se per la Regione lo sviluppo di quest'area è una delle priorità, bisogna ricordare che si tratta di un problema sociale che si riverbera sull'intero territorio. Il presidente dell'Api ha auspicato che possa partire proprio dalla montagna un progetto di formazione degli abitanti del Friuli Venezia Giulia che potrebbe essere il primo strumento su cui confrontarsi, propedeutico ad altri dal telelavoro e allo start up. "A questo documento, ha puntualizzato a sua volta il segretario Cisl, Deotto, attribuisco più importanza di quello siglato nel luglio 2004 con l'Assindustria perché poteva sembrare una risposta all'esplosione delle grandi crisi, ora non ci sono situazioni acute. Ma è venu-

to il momento dei fatti dopo le tante promesse". In sintonia il commento di Alessandro Forabosco, Cgil, che ha rimarcato come "la montagna è un valore che deve appartenere a tutti e non solo ai suoi 50-60mila abitanti e che la Regione ora deve avviare un piano di sviluppo che abbia anche risvolti occupazionali".

"Il patto, ha replicato Nando Ceschia, Uil, è un documento del buon senso che contiene la prima ipotesi di uno sviluppo della montagna integrato con quello del resto del Friuli Venezia Giulia; la provincia dell'Alto Friuli, bocciata dagli elettori, era una risposta inadeguata. Ora la Regione dimostri che la montagna fa parte della sua strategia".

Le aziende informano

Entro l'anno l'Igp per il crudo affumicato e lo speck di Sauris

Sta per giungere finalmente a conclusione il lungo iter burocratico che, probabilmente entro la fine dell'anno, consentirà al prosciutto crudo affumicato e allo speck di Sauris di fregiarsi del marchio Igp (Indicazione Geografica Protetta). Giovedì 26 maggio alle 11, nella sala congressi del Kursaal di Sauris, infatti, si terrà l'audizione pubblica nella quale sarà presentato il disciplinare che norma nel dettaglio fasi e modalità di produzione del prosciutto e dello speck di Sauris. All'audizione, espressamente prevista a conclusione dell'istruttoria, saranno naturalmente presenti i dirigenti del Ministero per le politiche agricole e forestali che hanno seguito l'iter. Il percorso decisamente articolato per giungere all'Igp, intrapreso nel luglio 2001, sta dunque per arrivare al termine.

Grandi investimenti per la Raco Group di Attimis

Raco Group progetta e produce collettori, raccordi, tubi in alluminio per l'industria della climatizzazione delle automobili e della refrigerazione. Dopo l'acquisizione da parte di un gruppo di manager di cui due esterni, Gino Berti e Walter Zonta, e del fondo chiuso di investimento Absolute Ventures, dove Paolo Vacchino è il managing partner, è stata definita una strategia che ha portato a una struttura globale. Walter Zonta, amministratore delegato, commenta positivamente gli ultimi mesi. "Abbiamo fatto grandi investimenti per migliorare la qualità e per essere davvero competitivi in un settore, quello automobilistico, per definizione all'avanguardia e innovativo nelle soluzioni che riguardano i materiali e l'impegno qualitativo. La nostra parola d'ordine è semplice e senza compromessi: zero difetti".

Commercio

Confcommercio moderatamente soddisfatta

Stop al Far West con il piano per la grande distribuzione

Dopo settimane di confronti, la Giunta regionale, su proposta dell'assessore alle Attività produttive Enrico Bertossi, ha approvato il nuovo Piano per la grande distribuzione, con il quale vengono stabilite le superfici per i nuovi insediamenti superiori a 15 mila metri quadrati. Nel documento si prevede un limite massimo di quote di mercato per la grande distribuzione per il settore alimentare (65%) e non alimentare (60%). Questi i commenti dei vertici di Confcommercio sul testo approvato in giunta.

Giovanni Da Pozzo (presidente provinciale). La Regione si dota finalmente di uno strumento che fissa delle regole e già questo, rispetto alla prece-

dente situazione di potenziale Far West, è un passo in avanti di grande significato. Confcommercio ha lavorato con notevole impegno per convincere la Regione a operare quanto più possibile in termini di tutela del commercio tradizionale: non un atto corporativo, ma la legittima difesa di un comparto radicato sul territorio e che al territorio offre la sua fortissima funzione di aggregazione sociale. Il risultato finale non è disprezzabile, ma non nascondiamo che ci saremmo aspettati un segnale ancora più forte, in particolare in una provincia già satura come quella di Udine.

Alberto Marchiori (presidente regionale). Lo abbiamo detto fin dall'inizio: condividiamo un me-

todo che ha posto rimedio alla catastrofe regolamentare precedente. Certo, guardando il prodotto finale, non possiamo non osservare una non perfetta rispondenza né con le nostre aspettative né con le promesse che ci erano state fatte. Vigileremo ora sul rispetto delle norme urbanistiche e ambientali.

Guido Fantini (direttore regionale e provinciale). Si tratta di un atto atteso e dovuto che rappresenta anche il risultato del continuo pressing di Confcommercio regionale. L'associazione lavorava a favore di una corretta programmazione degli insediamenti di grande distribuzione fin dall'entrata in vigore della legge regionale 8 del 1999 e, con la stessa intensità, prima e dopo

il via libera al regolamento numero 138 del 2003, quello che potenzialmente apriva spazi di oltre 9 milioni di metri quadri per la grande distribuzione: un'ipotesi impensabile in una regione di soli 1 milione 200 mila abitanti che, tra l'altro, già conta sul suo territorio 2 milioni 200 mila mq di grande distribuzione.

Francesca Bruni (presidente del mandamento di Udine). Di questo Piano, di cui apprezziamo l'impostazione di fondo, preoccupa l'alta concentrazione di spazi per i megamarket nell'hinterland udinese. Anche se, probabilmente, la reale concorrenza è ormai diventata quella diretta tra centri commerciali e non tra commercio nel centro storico e grande distribuzione.

Raffaele Buonocore (presidente del mandamento di Latisana). Il risultato finale è di chiarezza rispetto a una materia annosa e intricata che mai aveva trovato una soluzione ordinata. Sui contenuti ci sarà naturalmente da fare tutta una serie di valutazioni, a partire dalle non ancora comprensibili sinergie tra megacentri commerciali e attività dei centri storici.

Cristian Perosa (presidente del mandamento di Palmanova). Ci fa piacere che una norma faccia finalmente chiarezza, limitando in qualche modo gli eccessi. Il fatto è che, in una situazione di già elevata metratura pro capite, la più alta del Nordest, non si sentiva l'esigenza neppure di piccoli

incrementi dell'offerta commerciale, che è già completa. Purtroppo, come temevamo, si rischia di favorire la speculazione di pochi a danno di molti. Senza dimenticare che il bilancio in fatto di occupazione risulterà negativo.

Federico Verzegnani (presidente del mandamento di Cividale). Credo sia stato premiato l'intenso sforzo di Confcommercio nel concertare un tema su cui le posizioni erano particolarmente contrastanti. Il risultato non è eccezionale, ma sicuramente buono: credo che più di questo non era possibile ottenere. Monitoreremo ora la situazione perché l'attenzione per il "piccolo" non deve essere solo una manifestazione di facciata.

Eletto all'unanimità, è anche membro del direttivo regionale

Benzinai, Bearzi presidente

Bruno Bearzi, di Tolmezzo, è stato eletto all'unanimità presidente del Gruppo provinciale benzinai di Confcommercio. Da anni impegnato nell'attività sindacale quale vicepresidente vicario del Gruppo friulano, è anche componente del direttivo regionale della Figisc. Con Bearzi, il nuovo direttivo è ora composto da Gianni Bressan di Udine, Roberto Roiatti di Cividale e dal presidente uscente Loris Pittini di Gemona, il cui impegno pluriennale è stato sottolineato dal suo succes-

sore. Il neopresidente, affiancato da Bressan, ha già avviato un confronto con la base associativa coniando lo slogan "Forti, uniti e consapevoli", immediatamente raccolto dai numerosi benzinai intervenuti alle riunioni di categoria nelle sedi mandamentali di Confcommercio. Notevole interesse hanno poi suscitato le proposte (rotolini Pos gratuiti e riduzione commissioni bancarie) tendenti al contenimento dei costi di gestione delle aziende. È stata inoltre avviata la raccolta delle adesioni ai corsi

obbligatori: antincendio, 626, pronto soccorso e corsi facoltativi di informatica, marketing, comunicazione e lingue.

Per quanto riguarda le politiche sindacali, il presidente Bearzi si è già dimostrato particolarmente attivo a livello nazionale. La presenza a due recenti direttivi regionali di Luca Squeri, presidente nazionale della Figisc, testimonia l'attenzione rivolta agli operatori della regione. Ma notizie confortanti arrivano anche dalle nuove attività (una quarantina complessivamente) che si sono avvicinate alla Confcommercio di Udine a partire dalla fine dell'anno scorso. "La categoria - spiega il presidente Bearzi - sta recuperando terreno in un comparto, quello della distribuzione dei carburanti, che deve 'sopportare' un assetto vetusto e ingessato da vincoli e condizioni vessatorie che il legislatore sta gradualmente rivedendo, prefigurando una rete distributiva contraddistinta dal sempre maggiore potenziamento delle attività collaterali e dall'esercizio del

'non oil'. È anacronistico pensare che il gestore moderno continui a condurre la propria azienda senza accorgersi delle opportunità che il settore stesso sta mettendo a punto. È necessario individuare un margine di sviluppo soprattutto per chi è costretto a fa quadrare il bilancio esclusi-



Bruno Bearzi



Luca Squeri

sivamente sull'erogazione dei carburanti ed è impossibile, per carenze strutturali degli impianti mai ammodernati nel corso del tempo, a integrare il suo margine distributivo eroso da una serie di meccanismi di calcolo e incentivazioni enunciate e non produttive di reddito".

Corso per pizzaioli

Pizzaioli? Pochi e costosi. Ed è quindi fondamentale pensare alla crescita professionale delle nuove generazioni. Per questo Confcommercio della provincia di Udine ha organizzato un progetto per la formazione di nuovi pizzaioli locali: un corso che è scattato lo scorso 18 aprile, con tre lezioni settimanali per un totale di quindici.

Il corso si è tenuto all'interno del supermercato Despar Guatto, in via Tiepolo 70 a Udine.

Le lezioni sono state seguite da una finale, in programma domenica 22 maggio, sempre al Despar Guatto, che è stata occasione per assaggiare le prelibate preparazioni dei piz-

zaioli "allevati" da Confcommercio.

"Gli esperti napoletani, per molti anni sulla piazza, hanno finito con il diventare titolari di molte pizzerie. Oggi viviamo una situazione di difficile ricambio - spiega il capogruppo del settore, Gianni Zoratti, promotore dell'iniziativa -, con pochi passaggi generazionali e con i giovani che si sono progressivamente allontanati dal mestiere. Per questo, Confcommercio punta a formare le nuove leve nell'intento di risolvere il grave problema della reperibilità".

L'iniziativa non si ferma. Sono già in cantiere due nuovi corsi: uno, probabile, a giugno; l'altro, certo sin d'ora, a settembre.

Nozioni di Pronto soccorso

Confcommercio Udine sta raccogliendo in questi giorni le iscrizioni per un corso di formazione per addetti di Pronto soccorso. L'iniziativa è legata all'entrata in vigore, lo scorso 3 febbraio, delle disposizioni contenute nel Decreto 388/03, che erano in precedenza slittate di sei mesi, per permettere alle aziende un graduale adeguamento.

Si tratta di misure di pronto soccorso in azienda, integrative nella legge 626, applicate alle aziende che impiegano alle proprie dipendenze personale a rapporto di lavoro subordinato, ma altresì collaboratori familiari, soci, associati in partecipazione e più in generale collabora-

tori che prestino la loro attività in maniera continuativa e sotto la direzione di fatto del titolare. Per venire incontro alle esigenze

dei soci, il corso sarà programmato in tempi di 4 ore. I trasgressori sono puniti con l'arresto da tre a sei mesi o con l'ammenda

Asparagi Al Grop con la Chaîne des Rôtisseurs

Successo gastronomico per la Chaîne des Rôtisseurs al Ristorante Al Grop di Tavagnacco. Dopo il benvenuto ai Confrères - accolti con le bollicine dell'azienda Cavallieri (Franciacorta) -, sono stati serviti: Foglia di mais, baccalà mantecato e asparagi (con Sauvignon 2004 Ronco delle Betulle); Zuppa d'orzo con primizie di campo e di orto, abbinata al Tocai friu-

lano 2002 Le vigne di Zamò; Pici (spaghetti di grano duro toscano) agli asparagi e càis. Perfetto il "matrimonio" con Molamatta di Marco Felluga (sponsor della serata). Stesso vino anche con gli Usparcs (uova e asparagi). Non poteva mancare una portata da "roasticci": lo chef Giorgio Fornasiere ha proposto Agnellino da latte allo spiedo e asparagi, con vino rosso Nestri 2002 dell'azienda Meroi di Buttria.

da 1.600 a 4.300 euro. La stessa violazione commessa dai preposti è sanzionata o con l'arresto sino a due mesi o con l'ammenda da 260 a 1.100 euro. La sede di Udine e gli uffici mandamentali di Confcommercio sono a disposizione.



Pascoli, Bertossi e Antonione

Conclusioni col dessert: Dolci ai frutti e ai fiori di primavera, servito con Moscato naturale d'Asti. Alla fine, i commensali hanno tributato a Simona e Silvia Del Fabbro e allo chef Giorgio Fornasiere un lunghissimo applauso.

Agricoltura

Valduga, Rigonat e Mondini alla presentazione in Cciaa

È internazionale Agritour 2005

Dalla campagna alla città: l'edizione 2005 dell'Agritour quest'anno arriverà a toccare anche il capoluogo friulano e sarà presente con uno stand alla Udine Pedala. Queste e molte altre novità del 18° Agritour sono state illustrate il 21 aprile nella sede della Camera di commercio di Udine, nel corso di una conferenza stampa, dal presidente dell'ente camerale Adalberto Valduga, dal presidente di Coldiretti Roberto Rigonat e dal presidente dei Club 3P Ivano Mondini. Agritour è organizzato dall'associazione provinciale Club 3P e dalla Coldiretti di Udine, con il sostegno della Federazione delle Bcc, della Camera di commercio, della Provincia e con la collaborazione dell'Associazione fra le Pro

Loco del Fvg e del Coni. Sponsor Latterie Friulane e Acqua Paradiso. Il primo dei 14 appuntamenti previsti per quest'anno si è svolto, come da tradizione, il 1° maggio a Castions di Strada, mentre l'ultimo si terrà a Fagagna domenica 18 settembre. Per l'edizione 2005 Agritour diventa internazionale con la tappa di Tarvisio (venerdì 5 agosto) che si inserisce nella staffetta ecologica transfrontaliera partita dall'Austria e destinata a toccare gli stati confinanti, tra cui Italia e Slovenia. A Tarvisio i partecipanti dell'Agritour, in un gemellaggio ideale all'insegna dello sport, si uniranno agli austriaci per percorrere insieme un tratto di strada della staffetta che in 20 giorni porta per migliaia di chilometri uno

zaino dal contenuto simbolico, con mezzi di trasporto esclusivamente ecologici.

Numerosi gli imprenditori agricoli che, in occasione di Agritour, apriranno al pubblico aziende agricole, latterie sociali, cooperative agricole, strutture agrituristiche e cantine sociali, invitando i cicloturisti ad assaporare i prodotti tradizionali friulani: frutta e verdura di stagione con i loro trasformati, formaggio e derivati, salumi e dolci. "Agritour - ha ribadito il presidente della Cciaa, Adalberto Valduga - è un'occasione per promuovere e divulgare, nelle giovani generazioni, la cultura dell'alimentazione consapevole, equilibrata, correlata al consumo di prodotti freschi e legati alla tradizione".

"Agritour - ha sottolineato il direttore di Coldiretti, Mauro Donda - vuole rilanciare il territorio rurale e l'agricoltura facendo conoscere ai cicloturisti nuove aziende e prodotti locali". "Giunto ormai alla 18a edizione - ha proseguito Ivano Mondini -, l'evento si articolerà attraverso 14 percorsi cicloturistici e accoglierà i partecipanti direttamente nelle aziende, inserendo le tappe di ristoro in percorsi che porteranno alla scoperta di borghi, ambienti naturali, ville e monumenti". Tra gli altri, erano presenti alla conferenza stampa il rappresentante della direzione regionale risorse agricole, naturali e forestali Eros Mauro, l'assessore comunale all'ecologia Lorenzo Croattini, il pre-



Rigonat, Valduga e Mondini

CALENDARIO AGRITOUR 2005

CASTIONS DI STRADA	DOMENICA 1 MAGGIO
SAN VITO AL TAGLIAMENTO	DOMENICA 22 MAGGIO
TRICESIMO	DOMENICA 29 MAGGIO
CAMINO AL TAGLIAMENTO	GIOVEDÌ 2 GIUGNO
FAEDIS - POVOLETTO	DOMENICA 5 GIUGNO
SAN GIOVANNI DI CASARSA	DOMENICA 19 GIUGNO
ARTEGNA	DOMENICA 10 LUGLIO
CARLINO	DOMENICA 24 LUGLIO
TARVISIO	VENERDÌ 5 AGOSTO
CASTIONS DELLE MURA	DOMENICA 7 AGOSTO
TALMASSONS	DOMENICA 14 AGOSTO
MANZANO	DOMENICA 4 SETTEMBRE
PAVIA DI UDINE	DOMENICA 11 SETTEMBRE
FAGAGNA	DOMENICA 18 SETTEMBRE

sidente provinciale della Federazione ciclistica italiana Aldo Segale, il direttore dell'Aiat Italo Tavoschi. La quota di partecipazione è di 8,50 euro per

gli adulti e 3,50 euro per i bambini. Tutti gli appuntamenti, con una lunghezza di 25-30 km e durata di 3 ore circa, avranno inizio alle 9.30.

Elaborato da Università, Cirmont e Coldiretti

Tesini sposa il ddl sulla montagna

La razionalizzazione fondiaria è la premessa per il rilancio dell'agricoltura nell'area montana del Fvg, che rappresenta il 50% del nostro territorio, e il testo elaborato da Università, Cirmont, Coldiretti, Circoli culturali della Carnia con la collaborazione dei sindaci non solo è un ottimo testo dal punto di vista formale, ma si pone degli obiettivi che non possono che essere condivisi". Così il presidente del Consiglio regionale, Alessandro Tesini, commentando la bozza di disegno di legge presentatagli il 3 maggio a Udine.

Tesini non solo ha espresso apprezzamento per la qualità motivazionale e per l'elaborazione legislativa del testo sulla ricomposi-



Della Picca, Zbogor, Tesini, Honsell, D'Addezio e D'Orlando

zione fondiaria che si propone di risolvere il dramma della polverizzazione delle proprietà in area montana e che si configura come un intervento anche di tutela ambientale, ma si è impegnato a verificare con il presidente della Regione e con l'assessore competente quali passi l'esecutivo abbia intrapreso e come intenda affrontare gli aspetti nodali del testo, per va-

lutare di conseguenza modi e possibilità di coinvolgimento dei Gruppi consiliari. "Il problema c'è ed è evidente - ha detto -, e va risolto". Il lavoro è stato illustrato dal professor Furio Honsell, dalla professoressa Mariarita D'Addezio, docente di Diritto agrario, da Elena D'Orlando della facoltà di Giurisprudenza, che hanno firmato il documento, dal professor Cesa-

gottardo della facoltà di Agraria, dal presidente di Coldiretti del Fvg Dimitri Zbogor. Presenti il direttore regionale di Coldiretti Oliviero Della Picca, il vice Giancarlo Vatri, il direttore di Cirmont, Manuela Croatto. "Saranno i comuni - hanno spiegato - i protagonisti di una riforma che, se diventerà legge della Regione e se sarà applicata, potrebbe modificare

sostanzialmente l'assetto dei territori montani del Fvg, rendendoli più simili a quelli che siamo abituati a vedere in Svizzera, Austria e Germania con una corretta proporzione di aree boschive e di prati pascolo o di aree coltivate. In breve, il documento parte dalla constatazione che l'abbandono del territorio rischia di compromettere la sicurezza delle comunità montane e che la soluzione è rappresentata da un progressivo ritorno dell'attività agricola che deve svolgere anche una funzione di tutela e salvaguardia del territorio. Il provvedimento prevede che la ricomposizione fondiaria sia volontaria, ma in taluni casi possa essere anche imposta. La proposta introduce, per la prima volta, il Pip agri-

colo, ovvero il piano di insediamenti produttivi agricolo, del tutto simile a quello artigianale, industriale e commerciale.

"Riteniamo che Università e Cirmont, accogliendo il grido d'allarme lanciato dalla società civile e dalla Chiesa - ha detto il rettore Furio Honsell, non abbiano fatto altro che il loro dovere che è stato quello di mettere le conoscenze di qualificati docenti a servizio della società". Soddisfazione è stata espressa per il lavoro svolto dal presidente regionale di Coldiretti, Dimitri Zbogor, e dal direttore, Oliviero Della Picca, che hanno ringraziato il magnifico rettore Furio Honsell: "Questo lavoro - hanno detto - è la dimostrazione che in Fvg ci sono le competenze e la professionalità per produrre innovazione - e questa legge rappresenta un chiaro esempio di grande innovazione -, ma anche che occorre essere uniti e collaborativi.

Le aziende informano

La montagna friulana si gusta nei piatti di "Carnia in Tavola"

Formaggi di malga, insaccati, selvaggina, ortaggi, ma anche erbe aromatiche, piccoli frutti di bosco, funghi di ogni genere: sono i gustosi ingredienti alla base della cucina carnica. Una tradizione culinaria secolare che riflette l'anima, la storia e la cultura della Carnia e che si caratterizza per la semplicità dei suoi ingredienti, assolutamente genuini e provenien-

ti in gran parte da un'ottantina di piccole aziende artigianali che lavorano i frutti della terra, il latte delle malghe, le carni delle mandrie al pascolo. Diverse sfumature di una cucina dal sapore antico, ma sempre al passo con i tempi, che si potranno conoscere durante "Carnia in Tavola", fortunata rassegna gastronomica, promossa dall'Ascom della provincia di Udine, che per tutta l'estate imbandisce in ristoranti e trattorie il meglio delle proposte degli

chef locali e organizza, durante le serate, laboratori a tema assieme a Slow Food e al ristorante ospite. Nata con l'intento di valorizzare la gastronomia e i prodotti locali (considerati giustamente parte integrante della cultura e della storia di queste montagne), "Carnia in Tavola" prende il via il 17 giugno e termina il 31 ottobre. Alla manifestazione aderiscono 15 fra ristoranti e trattorie della Carnia e della confinante Carinzia.

Dieci caseifici al lavoro per certificare la ricotta

Parte da Coderno di Sedegliano, da sempre considerato il "país dal formadi", il progetto che coinvolge dieci caseifici della regione nel programma che Aprolaca e Coldiretti del Fvg stanno portando avanti in collaborazione con il Ciase e l'Università di Udine per la produzione della ricotta tipica friulana certificata. Presentato nel corso di un conve-

gno tenutosi nella sede della latteria sociale, il progetto rientra nell'ambito della "Misura M" del Piano di Sviluppo Rurale e, come ha spiegato la presidente regionale di Aprolaca, Pierina Alessio, riguarda la certificazione delle ricotta fresca col marchio di tutela regionale Agricoltura-Qualità-Ambiente (Aqua). "La ricotta certificata sarà un prodotto di nicchia che si potrà

acquistare direttamente negli spacci e nelle latterie che aderiscono al progetto - ha spiegato Alessio -. Ogni caseificio continuerà a fare la ricotta secondo la propria ricetta, nel rispetto delle norme imposte dal disciplinare. L'auspicio è che presto altri caseifici aderiscano a questo progetto di certificazione per offrire ai consumatori garanzie sempre più alte di qualità".

Artigianato

Un centinaio di imprenditori del Friuli Vg in assemblea

Autotrasporto in difficoltà Il Cuna si riunisce a Venezia

Costi crescenti e tariffe calanti uguale a redditi insufficienti, una miscela tale da mettere in ginocchio un numero sempre maggiore di imprese. È in crisi il sistema dell'autotrasporto, stretto dalla morsa dell'aumento dei costi del gasolio (+ 18,7% nel 2004 e un ulteriore +7,8% dal gennaio 2005) e dei pedaggi autostradali

sulle rete italiana (+3%), ai quali vanno ad aggiungersi il peso dei ticket introdotti sulle autostrade tedesche e austriache e una concorrenza sempre più agguerrita dei vettori del Paese dell'Est. Il risultato è che aumentano le imprese che chiudono i battenti o mettono i dipendenti in cassa integrazione. Insomma, la situazione è davvero pe-



Pierino Chiandussi

sante e Confartigianato Trasporti del Fvg sta pensando addirittura al fermo se il Governo non dovesse assumere a breve dei provvedimenti. La questione è stata analizzata all'assemblea del Cuna che si è svolta il 7 maggio a Pramaggiore, in provincia di Venezia, alla quale hanno partecipato non meno di un centinaio di imprenditori

del Fvg. "È stata una importante occasione - spiega il presidente di Confartigianato Trasporti del Fvg, Pierino Chiandussi - per analizzare lo stato del settore e per decidere quali iniziative attuare per dare una risposta concreta al problema del caro gasolio e alla mancanza di remuneratività delle imprese. L'assemblea - ha aggiunto

Chiandussi - è stata chiara. Ha dato un mese di tempo al Governo prima di decidere per il fermo dell'autotrasporto. Solo qualora il Governo non dovesse produrre risultati positivi, metteremo in atto, d'intesa con le altre organizzazioni dell'autotrasporto, azioni di autotutela che potrebbero anche sfociare nel fermo dei servizi".

Sarà presentato il 30 maggio alle 18 in Provincia

Libro di Benvenuto per Confartigianato

"1945-2005: insieme per correre il futuro" è il titolo di uno splendido volume curato da Gianfranco Angelico Benvenuto per celebrare il 60° di fondazione della più importante associazione di categoria dell'artigianato e della piccola impresa della provincia di Udine. Confartigianato Udine compie 60 anni. Il libro, voluto e curato dal direttore di Confartigianato, Bruno Pivetta, racconta questi 60 anni attraverso documenti, di istantanee del fare, di mani, di volti,

di ritagli di giornali d'epoca, ma anche di slogan, di conquiste, di progressi, di suoni.

È la storia dell'Unione Artigiani, di tre generazioni di friulani, di tre generazioni di italiani davanti alla scommessa di stare "insieme per correre il futuro". Anche la Provincia di Udine, da sempre vicina al mondo imprenditoriale e a quello associativo, ha voluto condividere questa importante iniziativa, ospitando nella sua sede la presentazione del libro che avrà come testimone d'ec-

cezione il direttore del Messaggero Veneto, Sergio Baraldi. La presentazione si svolgerà lunedì 30 maggio alle 18 nel salone del Consiglio di Palazzo Belgrado, in piazza Patriarcato 3, a Udine. Sono previsti gli interventi del presidente della Provincia di Udine, Marzio Strassoldo, del direttore del Messaggero Veneto, Sergio Baraldi, del direttore di Confartigianato Udine, Bruno Pivetta. Le conclusioni sono state affidate all'assessore regionale alle Attività produttive, Enrico Bertossi.

Con il contributo di Cciaa e Provincia di Udine

Imprese artigiane in Brasile e Uruguay

Far conoscere i prodotti e l'alto grado d'innovazione tecnologica delle aziende friulane agli operatori professionali dell'America Latina è stato l'obiettivo della trasferta organizzata da Confartigianato Udine alla Fiera "Fimma" di Bento Goncalves (Brasile), prestigiosa manifestazione biennale nel settore dei macchinari per la lavorazione del legno, annoverata tra le prime sei a livello mondiale per importanza e grado di livello tecnologico. La missione, resa possibile grazie al suppor-

to della Camera di commercio (www.ud.camcom.it; www.madeinfrilui.com) e della Provincia di Udine (www.provincia.udine.it), si è avvalsa della presenza di uno stand di rappresentanza finanziato dalla Cciaa di Udine nel quale, grazie al servizio d'interpretariato, sono stati effettuati incontri personalizzati per gli imprenditori friulani, organizzati tramite la Federazione delle imprese della regione di Rio Grande do Sul. A Montevideo, capitale dell'Uruguay, la delegazione friulana ha inoltre incon-

trato alcuni imprenditori conosciuti nel 2003 alla fiera internazionale Expoforest, visitando le loro aziende in loco. Prospettive di collaborazioni future sono emerse anche nell'incontro organizzato da Mauro Pinoso, associato di Confartigianato e consigliere della Camera di commercio di Udine e dell'Ente Friuli nel mondo, tra la delegazione friulana e una delegazione di imprenditori e rappresentanti della Camera di commercio di Santa Maria, accompagnati dal docente universitario José Zanella.

Cna premiata per il migliore stand della fiera Interklima di Zagabria

Non soltanto la consapevolezza di aver offerto una vetrina importante per le aziende della nostra regione all'interno di una delle più importanti fiere internazionali del settore termoidraulico ed edilizio, ma anche la soddisfazione di aver allestito uno stand tra i più visitati e apprezzati, tanto da ricevere il riconoscimento del premio speciale dell'organizzazione: è questo il risultato di cui può rallegrarsi la Cna provinciale di Udine che ha coordinato la presenza di un gruppo di cinque aziende - Termoidraulica Duca Giuseppe & Figli di Aquileia, Friulvideo Srl di Villesse; Cagi Aquatech Design Srl di Romans d'Isonzo; Emporio Bioedile Srl di Remanzacco; Andrian e Partners di Cervignano del Friuli - alla recente fiera Interklima a Zagabria. Giustificato l'entusiasmo nella delegazione che ha visto così ricompen-

sato tutto il lavoro svolto nei mesi precedenti e che è tornata in Friuli con fondate speranze di tradurre i molteplici contatti in concrete opportunità commerciali.

"Ci siamo presentati in gruppo per dare un prodotto 'casa chiavi in mano' a basso impatto ambientale e ad altissima tecnologia. Il riscontro che abbiamo avuto - racconta Livio Duca, della Termoidraulica di Aquileia - è stato notevole anche nei giorni successivi

alla fiera, visto che i contatti avviati a Zagabria si stanno concretizzando in queste settimane: il successo di questa esperienza ci ha indotto a riproporla in futuro, con l'aiuto di uno sponsor bancario, pure alla Fiera Casa Moderna di Udine".

Intanto va rimarcato con il giusto risalto la riscoperta croata del made in Italy: "Ci siamo accorti - spiega Duca - che gli operatori croati hanno una gran voglia di ampliare i loro rap-

porti commerciali al di là di nazioni come Germania e Austria che, ai tempi della ricostruzione post-bellica, sono venuti a dettare legge in questo mercato in posizione pressoché monopolista. Anche per questa ragione, noi partner italiani siamo tornati di moda. Infatti, la nostra équipe di aziende comincia a essere un punto di riferimento per coloro che intendono acquistare o costruire immobili in Croazia". Livio Duca è altresì convinto che in molti Paesi europei, in particolare dell'Est, il nostro Paese può avere opportunità importanti: "L'importante è presentarsi compatto come a Zagabria, con proposte di livello qualitativo elevato e con un'associazione, come la Cna, che ci accompagna e apra le porte delle istituzioni locali".

"Ma la Fiera - ha ricordato il direttore della Cna friulana, Giovanni Forcione - è stata anche l'occasione

Le aziende informano

Alla Blue Service la Uni En Iso 9001:2000

Qualità del servizio offerto ai clienti, trasparenza nelle procedure di distribuzione dei prodotti ed estrema competenza degli addetti alle vendite: con queste premesse la Blue Service Srl, azienda udinese leader nel Triveneto nella distribuzione di attrezzature, macchine e prodotti per la pulizia professionale, si è guadagnata la certificazione Uni En Iso 9001:2000 da parte dell'ente Det Norske Veritas Italia. L'esame, effettuato da un ispettore, è risultato perfettamente in linea con le direttive e le procedure previste dalla normativa Uni En Iso 9001:2000, riconosciuta a livello europeo e internazionale oltre che nazionale. "I controlli - racconta Massimiliano Casini, responsabile marketing della Blue Service Srl - hanno interessato tutte le principali funzioni aziendali relativamente agli ultimi tre mesi di attività, nonostante i processi fossero applicati da quasi un anno: dal magazzino alla parte commerciale, dal reparto marketing fino ai corsi organizzati per il personale e per i clienti. Una verifica globale che non ha risparmiato neppure le modalità di gestione dei reclami".

per sviluppare i rapporti che la nostra Associazione insieme con l'amministrazione provinciale sta da qualche tempo intrattenendo con Enti camerale, Associazioni artigiane ed economiche della Croazia con l'obiettivo di determinare condizioni favorevoli a progetti di cooperazione economica e di scambio commerciale". Difatti, nel corso

della manifestazione, la delegazione friulana, guidata da Forcione, ha incontrato il presidente della Camera dell'artigianato della Contea di Varadzin, assieme al vice-presidente della Camera dell'economia croata, al fine di approfondire progetti di collaborazione tra la Cna e il sistema camerale dell'artigianato croato.



Cooperazione

Le prospettive nell'ambito udinese in un incontro Assocoop

Riforma del welfare: le coop vogliono contare di più

Quale sarà il ruolo della cooperazione sociale a livello locale con la riforma del welfare e, in particolare, in che modo potrà partecipare alla gestione dei servizi territoriali in campo sociale-assistenziale ed educativo? Se lo sono chiesto i rappresentanti delle cooperative sociali aderenti all'Assocoop (di cui è presidente Gianpaolo Zamparo), incontrando a Udine Maria Teresa Agosti, responsabile dell'Ambito socio-assistenziale dell'Udinese che comprende 9 comuni (Udine, Pozzuolo, Pavia di Udine, Pradamano, Campofornido, Pasion di Prato, Martignacco, Tavagnacco, Pagnacco), per un totale di circa 150 mila abitanti. L'incontro, svoltosi nella sede dell'Unione regionale della cooperazione e organizzato in collaborazione con Federsolidarietà pro-

vinciale, è stato un primo momento di confronto sulle nuove politiche sociali territoriali che dovranno essere attuate con l'applicazione della legge nazionale 328/2000 e regionale 23/2004. Tra gli altri, erano presenti il vicedirettore dell'Associazione cooperative friulane, Stefano Chiangetti, e Vittoria Gregorio, coordinatrice per l'attuazione della legge 328/2000 in seno a Federsolidarietà provinciale Udine.

Tra i comuni dell'Ambito è stata stipulata una convenzione per la gestione integrata dei servizi sociali e delle problematiche legate a minori, anziani, handicap. "Anche il mondo della cooperazione sociale sarà chiamato quindi, nell'immediato futuro, a partecipare a un sistema di intervento pubblico-privato nel sociale, secondo mo-

dalità che sono in via di definizione - ha sottolineato il vicedirettore Chiangetti -. Auspichiamo però che le procedure classiche per l'affidamento dei servizi saranno superate dalle nuove logiche della co-progettazione degli interventi e dalla procedura dell'accreditamento, rispettando la specificità delle cooperative sociali presenti sul territorio, in una prospettiva di collaborazione tra le parti coinvolte".

"L'impegno fin qui svolto dall'Ambito dell'Udinese è stato quello di stabilire un metodo di lavoro territoriale per arrivare all'elaborazione del Piano di zona - ha spiegato Maria Teresa Agosti -. Dopo una prima fase di incontri sul territorio che ci permettono di ascoltare le esigenze di tutte le parti interessate, si dovranno costituire i tavoli tematici che diventeran-

no permanenti". Per la prima volta, quindi, c'è la volontà di una co-progettazione a tutto campo per la costruzione tecnica del documento di ambito, definendo in forma unitaria sul territorio le politiche di servizi alla persona e le priorità da seguire per ottenere entro la fine dell'anno un quadro preciso degli interventi necessari. Nel 2006, infatti, secondo la tabella di marcia della legge regionale, i Piani di zona e i Programmi delle attività territoriali dovranno già essere operativi. "In questo contesto sarà importante definire le vocazioni soggettive di ogni singola cooperativa sociale - ha concluso Agosti - per programmare e costruire insieme servizi adeguati, superando gli individualismi e puntando in maniera concreta sulle risorse del territorio".



Gianpaolo Zamparo

Anche per dare una risposta a queste nuove logiche che informano i rapporti tra privato sociale ed enti pubblici, l'Assocoop ha deciso di articolare la propria rappresentanza, all'interno degli ambiti socio-assistenziali della Provincia, individuando alcuni referenti locali che avranno la possibilità di coordinare il lavoro di gruppi omogenei di cooperative e di contribuire alla programmazione delle politiche sociali sul

territorio. L'Assocoop ha elaborato inoltre un proprio progetto strategico per lo sviluppo della cooperazione sociale provinciale, articolato su diverse linee d'azione e specifiche iniziative, che vedrà coinvolte tutte le associate in una logica di rete e di collaborazione intercooperativa. Saranno interessati gli aspetti operativi di coordinamento e progettualità, puntando a coinvolgere tutti gli attori - pubblici e privati - dell'associazionismo e dell'imprenditoria for profit in un unico disegno che persegua l'obiettivo di migliorare la qualità degli inserimenti lavorativi delle persone diversamente abili e dei servizi socio-assistenziali ed educativi offerti, proponendo la cooperazione sociale quale valido partner nel nuovo sistema di welfare "pensato" dalla legge 328/2000.

Coldiretti e Legacoop Fvg sostengono l'attività delle valli da pesca di Marano Lagunare e Carlino

Rigonat: "Così si valorizza il territorio"

Creare un processo di filiera, a livello provinciale, per il comparto ittico, che interessi, in particolare, l'attività delle valli da pesca di Marano Lagunare e Carlino e che conduca a un ulteriore incremento qualitativo della produzione. È questo il progetto che Coldiretti della provincia di Udine, con il sostegno di Legacoop Fvg,

intende attuare attraverso l'acquisizione di certificazioni, fra cui Emas, il regolamento per l'adozione di un Sistema di gestione ambientale, che consente la registrazione del proprio sito in un apposito elenco dell'Unione Europea riservato alle imprese che gestiscono l'impatto ambientale secondo standard elevati, e la realizzazione di inizia-

tive collaterali legate alla promozione.

"Analogamente a quanto stiamo proponendo per alcuni ambiti agricoli - afferma Roberto Rigonat, presidente della Coldiretti di Udine -, costruire modelli efficaci per la gestione delle risorse ambientali è anche un'occasione per la valorizzazione delle produzioni che nascono da quel

territorio. Tutto ciò è ancor più vero per l'ambiente lagunare, che è ricco di potenzialità turistiche, produttive e naturalistiche, ma che è anche il risultato di un equilibrio ambientale delicatissimo. Il progetto, che Coldiretti propone in collaborazione con Legacoop Fvg, offre l'occasione per avviare un efficace modello di gestione ambienta-

le e per costruire, su questo, una filiera per valorizzare le produzioni ittiche delle imprese vallive". Sulla qualità dell'attività ittica svolta a Marano Lagunare e Carlino, Gaetano Zanutti, responsabile di Legacoop Fvg per il settore ittico, sottolinea come "la produzione delle valli da pesca, vale a dire orate, branzini e cefalame, pos-

siede già caratteristiche qualitative elevate e garantisce controlli lungo tutta la filiera produttiva. Esistono già dei segnali positivi in tal senso, tuttavia riteniamo indispensabile operare affinché venga riconosciuta la qualità della produzione delle nostre valli anche attraverso le certificazioni ambientali e di qualità".

Bcc, vola il prestito obbligazionario etico

Collocato con successo il Prestito obbligazionario etico delle Bcc del Friuli Venezia Giulia. L'iniziativa, lanciata nell'ottobre del 2004, proseguirà fino al 2007 collocando complessivamente, attraverso l'emissione di obbligazioni, 4 milioni 883 mila euro (tasso fisso lordo 3%) emesse da 15 Banche di Credito Cooperativo. Il 20% della cedola netta (75 mila euro circa) sarà devoluto alle Caritas delle quattro diocesi del Friuli Venezia Giulia. Il 15 aprile è stata pagata la prima cedola che consentirà di devolvere alle Caritas delle quattro diocesi del Friuli Venezia Giulia il 20% degli interessi netti percepiti dai sottoscrittori, una cifra che



Italo Del Negro

ammonta a 12 mila 600 euro. È la prima tranche delle devoluzioni che il Prestito ha garantito alle Caritas, per supportare i loro progetti di sostegno alle categorie deboli. Scopo dell'iniziativa, che ha riscosso un notevole interesse da parte dei clienti delle Bcc, è di avvicinare la finanza al sociale. Attraverso que-

sta operazione finanziaria, infatti, vengono raccolte risorse per le Caritas che, con questo contributo, interverranno per alleviare situazioni di disagio e sofferenza, con particolare attenzione alle mamme con minori in situazioni precarie, alle famiglie in gravi difficoltà economiche a seguito della perdita del lavoro, a extracomunitari regolari in cerca di prima accoglienza e di occupazione. "Un modo concreto - spiega il presidente regionale della Federazione delle Bcc, Italo Del Negro - di dimostrare come il sistema del Credito Cooperativo sappia 'fare banca' in favore della comunità, un modo che il mercato ha dimostrato di apprezzare".

Consorzio Agrario Colussi presidente

Carlo Colussi presidente, Piergiorgio Pistoni e Milo Geremia vicepresidenti. Rinovato anche il Consiglio di amministrazione, composto da 10 membri della Coldiretti, tre di Confagricoltura e due della Cia a dimostrazione della vigenza che le categorie anettono al Consorzio Agrario, considerato struttura di riferimento del mondo agricolo e di quello cooperativo: anche Confcooperative, Lega Coop e Agci, infatti, sono parti attive del progetto del Consorzio Agrario; approvato il bilancio 2004 che chiude con un utile di 294.057 euro o, come spiega più correttamente il direttore Giorgio Dal Cero: "è stata raggiun-

ta la positività della gestione caratteristica". Ma le novità, emerse dall'assemblea dei soci e dal successivo Consiglio di amministrazione, che si è svolto l'11 maggio, non si fermano qui. Il Consorzio Agrario, azienda ormai lontana dagli anni difficili del risanamento, vanta anche altri importati risultati come la certificazione di qualità Eni En Iso 9001:2000 per la produzione e vendita di mangimi zootecnici a marchio Electa e di terzi, un imperioso più 20% nella produzione di mangimi, un fatturato che ha superato nel 2004 gli 88 milioni di euro evidenziando un +2,5% al netto della gestione mais; 177 dipendenti attivi nella se-

de di Basiliano e nei 32 punti di vendita e distribuzione. "Una situazione che dà la possibilità al Consorzio Agrario - commenta il neopresidente Carlo Colussi, che ringrazia il presidente uscente Fabio Benedetti e con lui gli amministratori per l'ottimo lavoro svolto - di proseguire con maggior determinazione sulla strada degli investimenti produttivi indirizzati soprattutto verso la sicurezza alimentare e ambientale". Il Consorzio Agrario sta lavorando su qualificanti progetti di filiera con altre cooperative ed essiccatoi nelle linee del latte, della carne bovina, avicunicola e suinicola. Fra le carte sulle quali il Consorzio Agrario intende puntare nel prossimo futuro anche il no food, con particolare attenzione alle energie rinnovabili derivate da prodotti agricoli.