



Registrazione Tribunale  
di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale  
70% - NE/UD

Taxe percue - Tassa riscossa

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

In caso di mancato recapito inviare al CPO di Udine  
per la restituzione al mittente previo pagamento resi



**Digitale:  
prima le  
imprese**  
pag. ► 2



**Il "nuovo"  
che si  
impone**  
pag. ► 5



**Un consiglio  
agli  
imprenditori**  
pag. ► 12



## L'agroalimentare punta all'export

I dati dell'esportazione  
a pag. 20-21

di Davide Rampello\*

Ciboduemilaventi, l'iniziativa di Friuli Future Forum a cui ho partecipato come relatore il 20 maggio scorso, mi ha lasciato un bellissimo ricordo, sia per le finalità dell'iniziativa sia per le modalità con cui è stata realizzata: mi ha reso molto fiducioso, sicuro del fatto che c'è, da parte della Camera di Commercio di Udine, la forte volontà di affrontare il futuro in modo deciso, innovativo e completo, partendo dagli sviluppi nel mondo del cibo e tutto quanto ruota attorno a esso. Un'istituzione come la Triennale di Milano, votata all'attenzione delle proposte che arrivano dalla contemporaneità, oltre ai grandi soggetti come il design e i linguaggi artistici, affronta con primaria attenzione

## I prodotti friulani alla Triennale di Milano

il tema del territorio e conseguentemente, a cascata, il tema dei saperi legati al territorio, quali sono quelli del gusto. Pier Paolo Pasolini diceva che la cultura non si porta, la cultura è nei luoghi. Proprio partendo da questa riflessione, dobbiamo considerare che questi saperi si manifestano attraverso le artigiane, la sapienza, le conoscenze relative al mondo dell'agroalimentare. Esse testimoniano innanzitutto una grandissima

articolazione, una grandissima differenziazione, e perciò esprimono altrettanta qualità. E se è vero che la qualità è la narrazione delle differenze, il Friuli - come le altre regioni italiane - propone grande varietà, che si traduce dunque in grande qualità dei suoi prodotti. Sono prodotti che hanno produzioni limitate in termini quantitativi, ma questo non deve ingenerare una serie di considerazioni negative. An-

zi. Affermazioni come «solo il grande è bello» sono retoriche a volte insopportabili, oggi: bisogna invece trovare soluzioni adeguate affinché questi prodotti caratteristici del Friuli abbiano un mercato adeguato a loro, perché si continuino a produrre, a sviluppare e arricchire il territorio e la sua economia. I luoghi giusti per vendere questa qualità non sono dunque rappresentati dalla grande distribuzione, si trovano sem-

mai nella grande ristorazione o negli speciali negozi di delicatessen, perché un prodotto di qualità richiede clientela di qualità. Accogliendo l'istanza e la necessità della questione, ribadisco pertanto la volontà di realizzare all'interno della Triennale, nei prossimi mesi, un "temporary store", un negozio temporaneo in cui allocare una selezione di questi prodotti e venderli. Così come si vendono i libri, alimen-

to dell'intelletto, si venderanno i prodotti della terra friulana, alimento conviviale e primigenio di conoscenza. Evidentemente, a questo "store" dovremo affiancare la presenza a Milano dei veri protagonisti, gli artigiani del gusto del Friuli, dovremo farli dialogare con il pubblico, con il mondo dell'Università, della ricerca, con i ragazzi delle scuole, affinché imparino a conoscere questa realtà. Dovremo studiare un formidabile piano di comunicazione, che diventi paradigma, prototipo nazionale di come un'istituzione culturale quale è la Triennale e un'autonomia funzionale quale la Camera di Commercio possono dialogare e creare opportunità di sviluppo, di economia e, perciò, di cultura.

\*Presidente  
della Triennale di Milano



**Un secolo  
di sviluppo**  
pag. ► 16



**Nuovi  
insediamenti**  
pag. ► 17



**Cercasi  
continuità**  
pag. ► 28



La Regione prepara la “liberalizzazione” informatica. Il motore sarà Insiel. E la banda larga sarà cablata entro il 2013

ATTUALITÀ

ICT

# Digitale per tutti

Un'ulteriore spinta viene dal Di.te.di dove si procede con Demo Center e Open Source

Oscar Puntel

La rivoluzione comincerà da Insiel, società regionale che gestisce i servizi telematici della pubblica amministrazione. E' al centro del restyling della liberalizzazione del sistema informatico – l'approvazione dell'articolato vedrà un iter accelerato in Consiglio e in Commissione –, perché, ricorda il governatore Renzo Tondo, “questa deve essere la legislatura delle infrastrutture, materiali e immateriali, e per noi l'informatica è una infrastruttura come le altre. Siamo a una svolta storica”. Il ciclone che svecchierà “Insiel” – sarà una e plurima, nel senso che

**I prossimi a imbarcarsi nella banda larga saranno 8 comuni della conca tolmezzina e della Val Tagliamento, in Carnia**

crescerà con il contributo di tutti - fa a paio con la manovra di assestamento di bilancio, appena licenziata, dove si sono ritagliati 9 milioni di euro per la banda larga, “che serve prima alle amministrazioni pubbliche, poi alle aziende e quindi alle famiglie”, ha chiosato il presidente. Ammontano così a 489 milioni di euro, le risorse stanziante in Fvg, per lo sviluppo tecnologico, nel settennio 2007-2013. “La cifra è seconda solo alla Lombardia” ricorda d'assessore alla funzione pubblica, Andrea Garlatti. Ecco il



nostro viaggio per capire come sta cambiando il settore Ict e quali sono le prospettive per le sue imprese.

**Avanti tutta con la Banda.** A oggi, gli interventi già decisi o in corso di attuazione per la cablatura del territorio regionale sono pari a 112 milioni di euro, ovvero il 93% dell'investimento complessivo (120 milioni). La creazione di una vera e propria “autostrada tecnologica” ad alta velocità e capacità entro il 2013 è uno degli obiettivi – legislatura della Giunta Tondo. Ping pong di Megabyte entro il primo semestre di quell'anno, per tutti i 218 comuni, per le comunità locali e per il sistema economico regionale. I dati viaggeranno su 1570 km di fibra e passeranno attraverso 5 nodi (Amaro, Trieste, Udine, Palmanova, Pordenone). La rete vede, al momento, collegati 16 siti, fra sedi amministrative, enti e strutture sanitarie. I

IN CIFRE

Quasi 500 milioni in sei anni

**489 milioni di euro** Ammontare degli investimenti in tecnologie informatiche e telematiche nel periodo 2007-2013. Il Friuli VG è la seconda regione in classifica sia per cifre assolute (dopo la Lombardia con 501mln) sia pro capite (dopo la Valle d'Aosta).

**112 milioni di euro** Investimenti in corso o già completati per cablatura e allacciamenti della Banda Larga fino a oggi realizzati da Insiel. Pari al 93% dell'investimento complessivo (120 milioni).

**9 milioni di euro** Investimenti in banda larga, definiti in sede di ultima variazione di bilancio dalla Giunta Tondo.

**1570 km** Lunghezza totale della rete di fibre ottiche che fodereranno 218 comuni della regione. L' “Autovie venete della tecnologia”, l'ha definita il governatore. I dati verranno smistati fra 5 hub: Amaro, Trieste, Udine, Palmanova, Pordenone.

**24** siti allacciati da Insiel alla banda larga, con l'inizio dell'estate. Sono pubbliche amministrazioni (comuni, strutture sanitarie ed enti locali).

**527** Numero di imprese attive nel settore Ict, insediate nei comuni del distretto delle tecnologie digitali. 49 sono nel settore telecomunicazione; 224 nei software e consulenza informatica; 254 nei servizi informatici.

**Da 5,5 MB a 2,6 GB al secondo** velocità nello scambio dei dati nella banda ultra larga del DiTeDi che conetterà le zone industriali di Tavagnacco e Reana con quella di Udine. Il cavo è da 144 fibre.

prossimi a imbarcarsi saranno 8 comuni della conca tolmezzina e della Val Tagliamento, in Carnia. Senza pedaggio: perché Insiel, che l'ha realizzata e la sta gestendo, non dovrà più noleggiare i cavi dagli operatori di mercato. Ergo, niente costi di bolletta per la Ict “in house” della Regione e la richiesta è che per “prime” ci siano le imprese.

**Ditedi sempre più veloce.** Corre anche il distretto delle tecnologie digitali. Due cuori economici – Tavagnacco con Reana, sede del DiTeDi da una parte, e Ziu di Udine dall'altra – e un unico bypass. Entro la fine dell'anno, una dorsale nord-sud collegherà i loro due anelli. Sarà una superstrada da 10 chilometri di banda ultra larga, con una velocità di scambio dati che andrà dai 5,5 MB fino ai 2,6 GB al secondo. “Rappresenta una potenzialità enorme” spiega il sindaco di Tavagnacco e presidente del distretto, Mario Pezzetta. “Aziende fisicamente lontane potranno lavorare in remoto, come se si trovassero nello stesso stabile. E diranno addio ai centri di calcolo, a server e hardware da aggiornare continuamente. Queste sono le nuove opportunità del “Cloud computing”, le risorse di calcolo”.

**Codici aperti.** Al DiTeDi, si procede anche con “Demo Center” e “Open Source”. Per il primo, aziende Ict selezionate sviluppano insieme prodotti integrati. “Si fa prova di filiera, per vedere se ci sono possibilità di collaborazione fra aziende medio-piccole da noi insediate, favorendo così la loro crescita dimensionale e i processi di internazionalizzazione. Quindi, la presenza sul mercato globale”



spiega ancora Pezzetta. Open Source invece ha l'obiettivo di diffondere la cultura dei software “liberi” da licenza e che magari cercano solo un piccolo adattamento. Utili e non dispendiosi, soprattutto per le Pa. “Abbiamo appena preparato un bando per possibili applicazioni da parte delle imprese”, precisa Massimo Masotti, delegato Ict per la Cciao. Entrambi i progetti sono sostenuti e promossi anche dall'ente camerale di Udine, socio del Distretto. “Ci stiamo muovendo con queste iniziative. Così come continuiamo a sostenere la cablatura in fibra ottica per i tre comuni. Se è vero che le Ict si concentrano lungo l'asse Udine - Tavagnacco, c'è bisogno dell'infrastruttura”, commenta Masotti.

**Comunicazione digitale.** Al passo, il mondo dei servizi. Per chi vorrà aprire un'azienda, per esempio, basterà un colpo di mouse. Niente più code agli sportelli, ridotte le scarsoffie: un'unica procedura al Registro, cui ci si può già interfacciare in modo telematico. A un anno dal battesimo, ComUnica, la nuova procedura informatizzata della Camera di commercio ha raccolto quasi 30 mila pratiche.

LE AZIENDE

Richiesta una maggiore connettività. Scarseggiano le aggregazioni

## Proiettate verso il domani, l'estero e l'e-commerce

Proiettate verso il futuro, pronte al cambiamento, le aziende friulane dell'Ict (Information and Communication Technology) annusano mode e tendenze per farsi trovare sempre pronte a nuove sfide. Soprattutto se provengono dall'estero, perché la nostra regione, e presto anche il nordest, è un orticello troppo piccolo, e quasi tutto già seminato, da PMI specializzate in informatica.

Forse troppe, secondo Fabiano Benedetti, titolare della Beantech di Colloredo di Monte Albano, fondata 10 anni, 30 tra dipendenti e collaboratori: “è all'estero la salvezza per il settore”, afferma. Grazie a una partnership con la Danieli, i sistemi della Beantech da qualche anno vengono venduti in quasi tutti i continenti; in Fvg il problema grosso sono le infrastrutture, un gap che rischia di tagliare fuori molte aziende; “la nostra regione dovrebbe essere interamente coperta dal collegamento a bande larghe e dalla connessione sempre disponibile”. Per questo la parola d'ordine dello staff di Benedetti è “mobilità”, e non solo dei servizi informatici: “esistono esperimenti nelle grandi multinazionali in cui i dipendenti non

hanno una scrivania ma luoghi dove sedersi con altri colleghi, uno spostamento che crea rapporti e relazioni diverse all'interno dell'azienda, si interagisce infatti sempre con nuove persone”. Per ora una modalità di lavoro utopistica per il Friuli, costellata da microimprese “che così piccole non ri-

**Si calcola che nel prossimo biennio il commercio elettronico si incrementi più del 10%**

escono a creare valore. Da noi prevalgono i sentimenti rispetto al business”, ed ecco perché di aggregazioni se ne vedono così poche.

Non c'è un miglioramento di mercato, ma grazie al passaporto la fatturato tiene è la situazione dell'Axa di Pavia di Udine, che dall'83 svolge attività di produzione di software gestionale specifico per la contabilità fiscale e analitica industriale: “non va male – spiega il titolare Walter Faggin -, lavoriamo in tutta Italia, ma i vec-

chi clienti, per la prima volta, sono in difficoltà. Noi non li abbandoniamo e soffriamo in silenzio con loro”.

La Nordest Servizi di Tavagnacco la crisi, invece, l'ha vista solo passare da vicino “ma non ci ha travolti - spiega Massimo Bosello -. Nel 2009 c'è stato un calo di fatturato, ma allo stesso tempo avevamo utili positivi che ci hanno consentito di assumere nel 2010 forze nuove”. Bosello crede infatti nelle risorse umane, su cui investe moltissimo: “da noi c'è un turnover minomo, il clima aziendale è ottimo e spingiamo molto sulla motivazione, sulla formazione tecnica e specialistica”. E i risultati si vedono: con 25 persone e una certificazione in arrivo Iso:9001, i Bosello (con Massimo c'è anche il fratello) stanno portando avanti un'impresa che guarda al futuro con ottimismo. L'azienda, fondata nel '94 dal padre (esperto del settore avendo lavorato negli anni '70 nell'Ibm), ha da poco completato il passaggio generazionale, e il direttivo è giovane e intraprendente.

Ottimista anche Guglielmo Maran, fondatore nel 2000 della Multimedia Internet Point di San Giorgio di No-

garo, specializzata in sviluppo di siti web. Anche se il primo semestre dell'anno è stato calmo, “nei prossimi mesi chi non si è mosso, ma avrebbe voluto, lo farà. Il sito aziendale, che dovrebbe aiutare ad incrementare il business, è invece tra le prime voci che vengono tagliate in tempi di crisi. Molti ora passeranno a siti dinamici e autogestibili, e tanti stanno puntando all'e-commerce”. La Regione, attraverso la Camera di Commercio di Udine,



Una foto dello staff di Beantech

spiega, è intervenuta con un contributo per i siti di e-commerce, e Maran ha presentato domanda per molti suoi clienti. “Questo fa pensare a una nuova partenza - afferma -, si calcola che nel prossimo biennio il commercio elettronico si incrementi più del 10%. Certamente un impegno in più per l'azienda, ma un canale ormai indispensabile per cogliere la sfida del mondo globalizzato”.

Rosalba Tello

UdineEconomia

mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Daniele Damele

Caporedattore

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Tel. 0432 273111/543

Progetto grafico:

Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:

Digigraf - Udine

Stampa:

Centro Servizi Editoriali S.r.l.

Via del Lavoro 18

36040 Grisignano di Zocco (VI)

Fotoservizi:

Foto Agency Anteprima

Archivio:

C.C.I.A.A. - Anteprima

Per la pubblicità rivolgersi a:

EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

La tiratura del mese

di maggio, è stata di

25 mila copie



L'Ateneo friulano sta portando avanti una serie di iniziative per favorire il comparto

UNIVERSITÀ

I PROGETTI

Il futuro del legno

Si punta a ridurre l'impatto ambientale e a cercare nuovi livelli di competitività

Mara Bon

Dal passato al futuro del settore del legno attraverso la ricerca. L'Università degli Studi di Udine sta portando avanti una serie di progetti innovativi per favorire il comparto, dai processi di produzione industriale a quelli legati alla sicurezza. Innanzitutto, l'ateneo friulano è capofila di un progetto di ricerca europeo nel campo della Fluidodinamica "Fibre suspension flow modelling" (Modellizzazione fluidodinamica di sospensioni fibrose). Il progetto, guidato dall'Università di Udine, si propone di migliora-

Per il progetto sulla fluidodinamica partecipano 80 studiosi e 13 paesi europei

re i processi di produzione industriale della carta e del legno per garantire al comparto europeo nuovi livelli di competitività internazionale e nuovi sbocchi sui mercati emergenti, come quello asiatico. Il progetto, presieduto da Cristian Marchioli, ricercatore in Fluidodinamica all'ateneo friulano, ha una durata quadriennale e un budget di 320 mila euro. Vi fanno parte un'ottantina di studiosi provenienti da istituti accademici e centri di ricerca di eccellenza di 13 Paesi europei. Il progetto rientra nell'ambito di Cost, l'iniziativa intergovernativa di cooperazione europea nella ricerca scientifica e tecnologica. Marchioli ha sottolineato come il



trasferimento della conoscenza scientifica e tecnologica tra i gruppi di ricerca e le realtà industriali coinvolti nel progetto rappresenti un volano fondamentale per poter identificare ed esplorare l'applicabilità di nuove tecnologie su scala industriale. Il Friuli Venezia Giulia basa larga parte della propria economia sui processi di produzione di pannelli di legno costituiti da fibre microscopiche di legno. L'ateneo è attivo anche con un progetto di ricerca finalizzato a individuare nuove metodologie per la riduzione e la gestione di emissioni di COV e particolato per l'industria di pannelli di particella e fibra di legno. Il progetto, guidato dai prof. Alessandro Trovarelli (diretto-

re del Dipartimento di scienze e tecnologie chimiche dell'Università di Udine) e Alfredo Soldati (del Dipartimento di energetica e macchine), si propone di ricercare una metodologia adeguata per l'analisi e la quantificazione degli impatti sull'ambiente del prodotto "pannello di legno" e del suo processo produttivo; ricercare strumenti per l'abbattimento di polveri di legno a partire dalla caratterizzazione del comportamento della dispersione di polveri durante il processo di preparazione della materia prima, essiccazione, formazione del materasso, pressatura e levigatura/taglio del pannello; ricercare filtri catalitici per la cattura e abbattimento dei Composti Organici Volatili (COV) in particolare della formaldeide at-

traverso lo sviluppo di catalizzatori che siano attivi a bassa temperatura e resistenti all'avvelenamento da agenti presenti nei fumi. La ricerca riguarda il settore della sicurezza ambientale e di processo, temi in grado di portare alle imprese benefici nella gestione di uno degli elementi di maggior criticità del comparto legno. Il progetto di ricerca "Caratterizzazione e abbattimento di inquinanti e analisi del rischio nei processi di lavorazione del legno" è stato realizzato dall'Università di Udine in collaborazione con Friuli Innovazione, Centro di Ricerca e di Trasferimento Tecnologico grazie al contributo della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia su fondi CIPE.

NOTIZIE FLASH

BILANCIO 2010, CONTI RISANATI

L'Università di Udine chiude il 2010 cancellando il segno negativo dai propri dati di bilancio, grazie al completo risanamento dei conti dell'amministrazione centrale. Per la prima volta dopo diversi anni, infatti, l'amministrazione centrale chiude l'esercizio portando l'avanzo dell'amministrazione centrale al 31/12/2010 a +238 mila euro, recuperando integralmente il disavanzo pregresso che, a fine 2009, era di -7,8 milioni di euro. Il disavanzo di bilancio è stato recuperato a seguito dell'attualizzazione dei crediti relativi ai contributi regionali per l'edilizia (per circa 3,4 milioni di euro) cui si aggiunge, ed è questo il risultato più significativo, la realizzazione di un risultato di gestione della parte corrente di +4,5 milioni di euro. L'importo del risultato corrente è stato conseguito grazie alla prudente politica di bilancio, con una riduzione di spese di 1,7 milioni (in prevalenza spese di personale e funzionamento) e maggiori entrate (circa 2 milioni di euro) dovute soprattutto alla premialità sui risultati conseguiti (maggiore Fondo di finanziamento ordinario ed entrate proprie). A questo si è aggiunto un saldo positivo di ulteriori 0,8 milioni di euro nella gestione dei residui (crediti e debiti di esercizi pregressi).



Michele Morgante, Cristiana Compagno, Daniele Livon

IL CASO AZIENDALE

Mosaici nel cuore di Udine

Mohamed Chabarik, siriano di 32 anni, dal 2006 è titolare di Arab Mosaico, una realtà che si occupa della progettazione e realizzazione di mosaici artistici e rivestimenti nel cuore di Udine. Mohamed, come mai hai scelto Udine per aprire la tua attività? Su suggerimento di alcuni familiari già presenti in città, nel 2001 sono arrivato in Regione con l'obiettivo sia di accrescere le mie competenze in campo artistico sia di avere maggiori possibilità sul piano lavorativo. La scelta di iscrivermi alla scuola "Mosaicisti del Friuli" di Spilimbergo conseguendo il diploma di maestro mosaicista mi ha poi permesso di sviluppare e concretizzare l'idea di aprire un laboratorio/mostra proprio a Udine. Oggi è una delle poche realtà artigianali rimaste nel centro storico. Che tipo di difficoltà maggiormente incontra un giovane imprenditore straniero? Le problematiche sono simili a quelle dei colleghi italiani: adempimenti fiscali e burocratici sono i fattori che pesano di più sull'attività imprenditoriale. Inoltre, nonostante la mia azienda sia nata e si sia sviluppata a Udine, ho avuto difficoltà, come straniero, ad ampliare il mio business lavorando fuori dai confini italiani. Infatti, l'esistenza di molti oneri e vincoli burocratici a carico del committente spesso limitano l'apertura verso nuovi mercati. Che tipo di supporto cerca un'impresa straniera come la tua? Aiuti soprattutto di tipo pragmatico. Ad esempio, la gestione dei preventivi o degli ordini dove spesso l'imprenditore straniero non è ben formato. Spesso ci si affida al proprio commercialista ma è evidente che non può risolvere ogni problema. Le azioni messe in campo dagli enti territoriali sono valide anche se spesso non si conciliano con i tempi lavorativi o sono poco pubblicizzate. Che consiglio vuoi dare ai giovani immigrati che vogliono seguire la tua strada? Fare le cose per bene. Non basta solo avere il coraggio di mettersi in proprio ma serve una buona dose di studio per pianificare al meglio le mosse iniziali per essere maggiormente competitivi e non perdersi per strada.



Mohamed Chabarik

GIOVANI&IMPRESA

Una ricerca della Fondazione Leone Moressa su dati Infocamere

In aumento le aziende straniere

Decisamente in controtendenza rispetto alla natalità delle imprese guidate da italiani, il tasso di incremento tendenziale delle imprese straniere in Provincia di Udine non smette di essere positivo. Infatti, secondo una ricerca della Fondazione Leone Moressa su dati Infocamere, i titolari d'impresa nati all'estero sono cresciuti del 2,4% fra il terzo trimestre 2009 e il terzo trimestre 2010 raggiungendo le 6.866 unità pari all'8% del totale. Un dato rilevante è la loro età: il 60% degli imprenditori stranieri della Provincia ha meno di 45 anni. Un trend che nell'ultimo decennio è stato caratterizzato da incrementi a doppia cifra. La maggior parte degli imprenditori stranieri è di origine extracomunitaria: Svizzera, Serbia, Albania guidano la classifica, mentre, diversamente a quanto accade nel resto d'Italia, la componente nord africana o cinese è meno rilevante. Circa 1/3 proviene dai Paesi più avanzati dell'Unione Europea: francesi e tedeschi rappresentano oltre il 10% delle imprese straniere. Marcatamente presenti nelle costruzioni, nel commercio e nei servizi, hanno raggiunto in pochi anni incidenze anche del 20% in specifici settori quali la ristorazione.

La forte vivacità dell'imprenditoria immigrata della Provincia di Udine è però un fenomeno relativamente recente: la maggior parte delle attività guidate da stranieri sono infatti imprese individuali costituite negli ultimi 10 anni. Sebbene dunque la loro ridotta dimensione e la loro limitata longevità possano costituire elementi di estemporaneità, l'imprenditoria immigrata si sta ben radicando nel territorio. A consolidare la tesi, un'indagine condotta da CCIAA Udine in collaborazione con Nomisma ha evidenziato le peculiarità per cui le imprese straniere presenti in Friuli si integrano positivamente nel tessuto economico locale. Uno dei fattori chiave è l'area in cui operano gli imprenditori immigrati: oltre la metà dei clienti e dei fornitori sono della Provincia di Udine. Inoltre, ben il 16% delle attività guidate da stranieri sono

Il 60% degli imprenditori stranieri della Provincia ha meno di 45 anni

I titolari d'impresa nati all'estero sono cresciuti del 2,4% fra il terzo trimestre 2009 e il terzo trimestre 2010

che esigenze di passaggio generazionale tra imprenditori friulani. In aggiunta, sebbene siano ancora poco strutturate, oltre il 52,5% delle imprese straniere si avvale di collaboratori italiani. Nonostante questi dati dunque implementino positivamente l'inclusione sociale, diverse sono ancora le difficoltà che uno straniero incontra nel far nascere un'impresa. Fra le principali problematiche, notevole rilevanza è costituita dal reperimento di informazioni relative alle leggi e agli adempimenti burocratici. Tali gap sono scarsamente colmati dalla rete di connazionali presenti in Provincia a cui spesso il neo-imprenditore straniero si rivolge ma amplificati dal fatto che raramente egli si affida alle associazioni di categoria territoriali. A sopperire a ciò, dal 2009, è presente a Udine l'Associazione Imprenditori Stranieri che si pone come obiettivo proprio quello di rimuovere ogni osta-


colo all'esercizio dell'attività imprenditoriale dovuta all'origine straniera dell'imprenditore promuovendo la mutua assistenza. Importante è il ruolo svolto dall'associazione come raccordo fra le esigenze e le problematiche degli imprenditori stranieri e l'offerta di servizi delle varie istituzioni locali; enti camerali in primis. In questa direzione, la CCIAA di Udine finanzia, attraverso l'Azienda speciale Ricerca & Formazione, lo sportello per l'imprenditoria straniera che mira a far crescere e consolidare la cultura imprenditoriale tra gli immigrati. Un servizio che permette, a chi intendesse avviare un'attività in proprio o lo ha già fatto, di incanalare la propria idea imprenditoriale in un percorso strategico efficace. Gratuitamente vengono offerte consulenze individuali in diversi ambiti e corsi di formazione sulla cultura d'impresa o finalizzati al recepimento di contributi per le startup. L'imprenditoria immigrata rappresenta pertanto un costante e inesorabile cambiamento per la Regione che, se saputo "ascoltare" a dovere, potrà produrre un'importante arricchimento sia a favore del tessuto economico locale sia a favore dell'integrazione sociale.

Michela Mugerli



  
**Confartigianato**  
 UDINE

  
**FONDAZIONE**  
**CRUP**

  
**impresa famiglia**  
 UDINE

**SCUOLA per GENITORI**  
 UDINE



[www.confartigianatoudine.com](http://www.confartigianatoudine.com)

# INCONTRI SUL RAPPORTO GENITORI FIGLI

**iscrizioni a numero chiuso**

Direzione scientifica: **prof. Paolo Crepet**

**CALENDARIO SCUOLA PER GENITORI 2011/2012 - 3<sup>a</sup> edizione**

Sede degli incontri: **TEATRO PALAMOSTRE – Piazzale Diacono, 21 UDINE – h. 20.30**

Relatore	Tema	Data
<b>PAOLO CREPET</b> Psichiatra, sociologo, direttore scientifico della Scuola per Genitori	<b>I nuovi adolescenti</b>	<b>Mercoledì 12 ottobre 2011</b>
<b>ALBERTO PELLAI</b> Medico e psicoterapeuta	<b>A cosa serve un padre</b>	<b>Lunedì 7 novembre 2011</b>
<b>DANIELA LUCANGELI</b> docente di Psicologia dello Sviluppo all'Ateneo di Padova	<b>Le difficoltà di apprendimento. Come aiutare i nostri figli a casa e a scuola</b>	<b>Mercoledì 14 dicembre 2011</b>
<b>PAOLA SCALARI</b> Psicoterapeuta, psicologa e psicoanalista	<b>Adolescenti a rischio e comportamenti provocanti</b>	<b>Martedì 17 gennaio 2012</b>
<b>LUCIA PELAMATTI</b> Psicoterapeuta, psicologa, sessuologa	<b>Ansie, paure, fobie, attacchi di panico: blocchi alla piena realizzazione di sé e del proprio ruolo di genitori. Come uscirne?</b>	<b>Mercoledì 22 febbraio 2012</b>
<b>DON MAZZI</b> Sacerdote, pedagogo	<b>Le cattive compagnie dei nostri figli: come gestirle</b>	<b>Aprile 2012</b>
<b>MARIA RITA PARSI</b> Psicopedagogista e psicoterapeuta	<b>Educare all'autostima</b>	<b>Venerdì 25 maggio 2012</b>



**Per informazioni:**  
 Rachele Francescutti  
 Confartigianato Udine  
 Via del Pozzo, 8 - 33100 Udine  
 tel. 0432.516772 - fax 0432.516765  
 e-mail: scuolagenitoriud@uaf.it



Un nuovo bando apre le strade a chi vuole aprire, giovane o donna, un'azienda

## CAMERA DI COMMERCIO

### LA PRESENTAZIONE

# Il nuovo che s'impone

Uniti in un progetto formazione, contributi e garanzia dei Confidi. Stanziati 500 mila euro

**S**ostegno all'avvio di nuove imprese di giovani e donne: la Camera di Commercio di Udine ha attivato il bando per il 2011, contemporaneamente nuovo e innovativo, poiché unisce formazione, contributi e garanzia, e lo fa con ben 500 mila euro di stanziamento per contributi a fondo perso e altri 500 mila di fondo patrimoniale per sostenere la controgaranzia, tutti fondi camerale. «In realtà è dal 2008 che supportiamo le nuove imprese femminili e giovanili, convinti che su di loro si disegnerà il futuro dell'economia friulana: finora abbiamo stanziato in totale quasi 950 mila euro, ma quest'anno abbiamo voluto fare di più, promuovendo un'azione inedita e articolata, per dare un servizio ancor più puntuale a queste imprese», ha commentato il presidente Cciaa Giovanni Da Pozzo, nel presentare l'iniziativa, a inizio giugno, ai Comitati per l'imprenditoria femminile e giovanile, al componente di giunta Franco Buttazzoni (trait d'union tra comitato e consiglio camerale) e a Lionello D'Agostini, presidente della Fondazione Crup, impegnata anch'essa nel biennio a «indirizzare i suoi investimenti – ha detto D'Agostini – soprattutto verso i giovani e la loro formazione».

Ed ecco i dettagli dell'iniziativa camerale, disponibili, con gli approfondimenti e la modulistica, su [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) o contattando il Punto Nuova Impresa della Cciaa. Innanzitutto il bando è rivolto alle Pmi a prevalenza femminile o giovanile della provincia. Per **imprenditoria femminile** s'in-

**Dal 2008 la Cciaa ha investito in totale quasi 950 mila euro**



tende l'impresa individuale il cui titolare sia una donna, la società di persone e la società cooperativa costituite in misura non inferiore al 60% da donne, e la società di capitali le cui quote di partecipazione spettano in misura non inferiore ai 2/3 a donne e i cui organi di amministrazione sono costituiti per almeno 2/3 da donne.

Per **imprenditoria giovanile** s'intende l'impresa individuale gestita esclusivamente da giovani con meno di 40 anni, la società di persone e la società cooperativa costituite in misura non inferiore al 60% da giovani con meno di 40 anni, nonché la società di capitali le cui quote di partecipazione spettano in misura non inferiore ai 2/3 a giovani con meno di 40 anni e i cui organi di amministrazione sono costituiti per almeno 2/3 da

**Il progetto opera con un contributo in conto capitale per le spese d'avvio e pure con una controgaranzia**

giovani con meno di 40 anni. Il bando prevede attività di formazione e assistenza nella redazione di un business plan, quindi un'agevolazione in conto capitale per le spese d'avvio d'impresa nonché il sostegno, attraverso una controgaranzia a carico della Cciaa, per l'accesso al microcredito (mutuo chirografario). Quanto alla prima parte, la Camera, attraverso l'Azienda Speciale Ricerca & Formazione, organizzerà il per-

corso formativo. La partecipazione – e questa è una novità – è condizione necessaria per l'accesso ai contributi e avviene previo colloquio con un esperto del Punto Nuova Impresa, cui deve seguire la presentazione della domanda di adesione al progetto. Quanto all'azione di sostegno economico, il progetto opera con un contributo in conto capitale per le spese d'avvio, compreso tra 3 mila euro e 8 mila euro, e pure con una controgaranzia (altra importante novità), a copertura della quota capitale, prestata dalla Camera a favore dell'impresa e volta a sostenere il finanziamento erogato da istituti di credito e garantito dalla garanzia Confidi.

Per il contributo, saranno ammesse spese per l'acquisto di impianti; di macchinari, arredi e attrezzature; di licenze

### SCHEDA

#### L'ok dei comitati

**Enrica Gallo e Ivan Baiutti, presidente e portavoce dei Comitati della Cciaa per l'imprenditoria femminile e giovanile, e gli altri rappresentanti dei due gruppi, hanno espresso il loro favore al nuovo bando. L'aspetto formativo, secondo la Gallo, «contribuisce alla costruzione dell'impresa, dalla realizzazione del business plan alle attività preparatorie – ha detto –. All'imprenditore è richiesta una visione d'insieme dell'azione che vuole sviluppare, essenziale per inserirsi in un tessuto imprenditoriale». Sulla stessa linea Baiutti. «Oltre a rivitalizzare il tessuto economico – ha detto – quest'azione è un segnale innovativo verso politiche di collaborazione sinergica tra enti pubblici e imprese. Un approccio professionale, specie nella redazione del business plan e nell'affiancamento iniziale, può dare slancio ad attività all'avanguardia e a basso impatto di costi iniziali, quelle che spesso caratterizzano proprio le iniziative dei giovani imprenditori».**

a copertura della quota capitale sarà pari al 50% della garanzia Confidi sul finanziamento concesso. Il finanziamento potrà essere erogato dagli istituti di credito nella forma di mutuo chirografario di 18-36 mesi, per un importo minimo di 10 mila e un massimo di 40 mila euro.

È necessario richiedere contestualmente sia l'aiuto a fondo perso che la controgaranzia. Gli incentivi sono concessi tramite procedura valutativa con procedimento a sportello e fino ad esaurimento dei fondi. La concessione viene disposta entro 90 giorni dall'assegnazione della garanzia da parte del Confidi scelto dall'impresa.

La domanda deve essere corredata (**modulistica disponibile sul sito**) da un preventivo analitico di spesa e preventivi di spesa delle imprese fornitrici di beni e servizi; una dichiarazione sostitutiva di atto notorio attestante i requisiti per la classificazione di microimpresa, piccola o media impresa; una dichiarazione che attesti l'assenza di situazioni di diffi-

**Il finanziamento potrà essere erogato nella forma di mutuo chirografario 18-36 mesi per un importo minimo di 10 mila ad un massimo di 40 mila euro**

software; di automezzi (devono essere immatricolati come autocarri per il trasporto di materiale); spese notarili (onorario) e consulenze per l'avvio d'impresa. Quanto all'agevolazione concessa come controgaranzia, le spese possono riguardare tutte le iniziative per l'avvio e lo sviluppo aziendale. La garanzia Confidi sarà concessa per l'80% del finanziamento bancario, mentre la controgaranzia prestata dalla Cciaa

coltà e l'assenza di procedure concorsuali; il Business Plan redatto a conclusione del percorso di formazione.

Per informazioni e per l'accesso al percorso di assistenza e formazione per la redazione del Business Plan è possibile, oltre che visitando il sito, contattare il Punto Nuova Impresa della Cciaa - Tel. 0432.273508 e-mail: [nuovaimpresa@ud.camcom.it](mailto:nuovaimpresa@ud.camcom.it).

### MICROIMPRESE

Si potranno finanziare le iniziative volte all' internazionalizzazione, al risparmio energetico e allo sviluppo aziendale

# Fondo microcredito: domande anche nel 2011

**C**onfidi Friuli e Confidimprese Fvg informano che è stata decisa una proroga (la scadenza era stata fissata in precedenza allo scorso 31 dicembre) per la presentazione delle domande sul fondo di garanzia "Microcredito", la novità prodotta dalla convenzione stipulata tra la Camera di commercio e i due Confidi. L'obiettivo? Sostenere tramite la concessione di finanziamenti assistiti dalla garanzia prestata dal Confidi Friuli e dal Confidimprese Fvg, a valere sulle risorse messe a disposizione dalla Cciaa, progetti di internazionalizzazione, competitività e risparmio energetico messi in cantiere dalle microimprese della provincia di Udine con meno di 10 addetti e un fatturato annuo non superiore ai 2 milioni di euro.

«Nello stendere la convenzione – sottolinea il presidente di Confidi Friuli Enzo Pertoldi – abbiamo considerato in primis l'obiettivo di dare risposte concrete alle esigenze delle imprese, pensando non solo all'attuale fase di lenta ripresa se non ancora di cri-

si, ma anche al dopo, quando pure il "piccolo" tornerà a investire per lo sviluppo. La decisione di mantenere aperta la possibilità di fare domanda di finanziamento va in questo senso». Sono ammissibili al finanziamento le iniziative volte al raggiungimento degli obiettivi di internazionalizzazione delle imprese, risparmio energetico e sviluppo aziendale. Rientrano, a titolo di esempio, l'acquisto di ar-



**Interessate le aziende con meno di 10 addetti e un fatturato annuo non superiore ai 2 milioni di euro**

redi e dei mezzi produttivi, la creazione di reti commerciali, la realizzazione di processi di razionalizzazione degli assetti gestionali e organizzativi dell'impresa, la realizzazione di processi di creazione e di sviluppo di nuove imprese (spin off e start up), nonché i processi di diversificazione di attività da parte di imprese in funzionamento, la creazione di prototipi e la realizzazione di produzioni di prova, l'acquisizione di consulenze per fronteggiare situazioni di successione generazionale o fabbisogno manageriale temporaneo, l'implementazione di sistemi di qualità ambientale/sistemi integrati sicurezza-qualità-ambiente.

Possono beneficiare dei fi-

nanziamenti "Microcredito" aziende della provincia di Udine con meno di 10 addetti e un fatturato annuo non superiore ai 2 milioni di euro. Sono stati individuati per la prima tranche gli istituti di credito ai quali rivolgersi: si tratta delle banche aderenti alla Federazione delle Banche di credito cooperativo Fvg e della Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia.

Tra le regole delle convenzioni si precisa inoltre che l'impresa può beneficiare di un unico finanziamento "Microcredito" fino al tetto massimo di copertura del 100 per cento delle spese sostenute, al netto dell'Iva. L'importo minimo è fissato in 10mila eu-

**Ci si può rivolgere alla Federazione delle Banche di credito cooperativo Fvg e alla Cassa di Risparmio del Fvg**



ro, quello massimo è invece definito in funzione della percentuale di garanzia Confidi concessa: 50mila euro (garanzia 50%), 41.666 euro (60%), 35.714 euro (70%), 31.250 euro (80%). I finanziamenti sono regolati a tasso variabile, pari all'Euribor maggiorato dei seguenti spread, definiti in funzione della percentuale di garanzia concessa: 2,30% (garanzia 50%), 2,00% (60%),

1,90% (70%), 1,70 (80%). I finanziamenti hanno una durata compresa tra i 19 e i 60 mesi, senza periodo di preammortamento, e sono garantiti da apposito Fondo rischi dell'importo di 175mila euro messi a disposizione, in parti uguali, dalla Camera di commercio e dai Confidi.

Per maggiori informazioni [www.confidifriuli.it](http://www.confidifriuli.it) e [www.confidimpresefvg.it](http://www.confidimpresefvg.it).



La storia di un ragazzo che non amava i concerti. Poi la folgorazione grazie a un musicista che suonava il pianoforte

IMPRESE

GIANPAOLO PLOZNER

# Mani che suonano

Nel laboratorio di Tarvisio vengono ora prodotti clavicembali e spinette di grande pregio

Luciano Patat

Dalle sue mani nascono strumenti apprezzati non soltanto in Italia, ma anche all'estero. Gianpaolo Plozner, cembalaro tarvisiano, ha affinato negli anni tecnica e creatività, producendo clavicembali e spinette di grande pregio. Diplomato in Organo e composizione organistica al conservatorio "Jacopo Tomadini" di Udine, ha cominciato a interessarsi ad altri strumenti "per necessità", come ci racconta: «A Udine era stato promosso un corso di clavicembalo, e dato che io non ne possedevo uno, mi sono ingegnato a costruirlo. Studiando i testi sull'arte cembalaia messi

Il materiale è della Valcanale: per le tavole armoniche viene usato l'abete rosso della valle

a disposizione dal professor Paolo Zerbinati, e con l'aiuto di amici esperti nella lavorazione del legno, è nata così la mia prima "creatura". L'amore per questi strumenti è cresciuto in maniera prepotente, tanto che Gianpaolo ha lasciato il suo impiego precedente per diventare artigiano: «Pur senza garanzia di un guadagno fisso - sottolineo - ho sposato una filosofia ben precisa: la libertà di creare non ha prezzo!». Anche il suo accostarsi alla musica, del resto, non è stato affatto convenzionale: «Fino ai 12 anni - svela Plozner - quando vedevo un concerto alla tv cambiavo canale. Però poi, grazie a un musicista che faceva le prove nella sala parrocchiale di Tarvisio, ho cominciato ad appassionarmi al pianoforte. Sentire quelle note mi regalava emozioni».

L'artigiano produce copie di strumenti originali delle varie scuole europee e altri, da lui progettati e realizzati, che pur rimanendo fedeli alla tradizione quanto a materiali, proporzioni generali e impostazione acustica, possono dare agli studenti la possibilità di affrontare sul proprio cembalo tutta la letteratura delle varie scuole ed epoche, dal Rinascimento all'Epoca Galante. «Anche per quanto concerne le tecniche - racconta - mi concedo alcune "licenze" per



CURIOSITÀ

## La copia di un clavicembalo del 1728

Gianpaolo Plozner, ha anche diversi clienti privati. La richiesta più particolare per il cembalaro tarvisiano è stata formulata da un medico di Castelfranco Veneto: «Mi ha chiesto - di realizzare un clavicembalo da donare alla moglie. Quest'ultima, diplomata in gioventù in pianoforte, è stata spinta dai tre figli, tutti violinisti, ad appassionarsi a quest'altro strumento, più consona alla musica che, tutti assieme, suonavano in casa. Così questa signora, a 55 anni, ha cominciato a studiare il clavicembalo e il marito ha deciso di regalarle uno. Un bel gesto d'amore». Per quanto riguarda, invece, strumenti di particolare realizzazione, Gianpaolo ne ha realizzato uno per il Conservatorio di Udine nel 2010: «Si tratta della copia di un clavicembalo tedesco del 1728. La difficoltà maggiore veniva dalle decorazioni, un misto fra stile barocco e cinese. È stato un lavoro immane, che mi ha tenuto impegnato per ben 8 mesi». Sempre con la cura certosina che Plozner mette in ogni cosa.



moviti di praticità: il somiere, per esempio, viene realizzato in faggio a strati incrociati, per evitare deformazioni dovute alle tensioni delle corde. Il riscaldamento nelle case, poi, è un "nemico" degli strumenti, e anche questo è un elemento del quale tenere conto». Gianpaolo, grazie anche all'esperienza ultraventennale, oggi costruisce autonoma-

mente gli strumenti e provvede alle loro decorazioni: «Da un punto di vista pratico sono partito da zero, ma siccome la necessità aguzza l'ingegno ho imparato le tecniche necessarie. È chiaro che la capacità manuale si affina di continuo e non si finisce mai di imparare. Per fortuna che, oggi, c'è la tecnologia a darci una mano!». Diverse le tipologie di le-

gnolo utilizzate per realizzare i clavicembali, dal cipresso al bosso, dalla betulla all'acero. Ma c'è anche un legame stretto con il territorio tarvisiano: «Sono fiero di utilizzare l'abete rosso della Valcanale per le tavole armoniche. È un materiale molto pregiato, che andrebbe valorizzato in maniera ancora più forte, e offre grandi garanzie di un risultato finale eccellente». Oggi, Plozner collabora fattivamente con i Conservatori di Udine e Castelfranco Veneto, anche se non mancano

IN CIFRE	
2000 ore per uno strumento	
1989	Inizio dell'attività da artigiano
45	Gli strumenti prodotti complessivamente
16.000 €	Il fatturato annuo medio
3	La media degli strumenti realizzati in un anno
2.000	Le ore medie di lavorazione per ogni strumento
2	I clienti fissi istituzionali (Conservatori)
10	Le tipologie di legno utilizzate per realizzare i clavicembali

La parrocchia di Tarvisio ha concesso Plozner a titolo gratuito una stanza presso la Casa della Gioventù come sede del suo laboratorio

Oggi, Plozner collabora fattivamente con i Conservatori di Udine e Castelfranco Veneto

puntatine nelle vicine Austria e Slovenia. «È un peccato - dice - i fondi a disposizione delle scuole musicali siano così esigui. Così come dispiace che in molti pensino che "di cultura non si mangia": ritengo che la musica, e le arti in generale, siano risorse preziose che potrebbero assicurare un futuro ai giovani. Basterebbe crederci un po' di più». Molto spesso, però, sono le ragioni

del cuore a prevalere su quelle della ragione per quanto riguarda i possibili sbocchi occupazionali legati alla musica, una passione più forte di qualsiasi calcolo.

Quali sono, infine, le carte vincenti di clavicembali e spinette realizzati da Gianpaolo? «A mio parere - conclude - il rapporto qualità/prezzo delle produzioni: non avendo personale o un affitto da pagare per il laboratorio (la Parrocchia di Tarvisio gli ha concesso a titolo gratuito una stanza presso la Casa della Gioventù, ndr), non sono costretto a inseguire ritmi folli e posso dedicarmi alla realizzazione degli strumenti con la massima calma. Questo mi permette di curare al meglio ogni dettaglio». C'è da credergli: la gallery sul suo sito [www.ploznerclavicembali.com](http://www.ploznerclavicembali.com) lo testimonia alla perfezione.

ASSICOM

La società è specializzata nella prevenzione dei rischi d'insolvenza

# Nati per trovare soluzioni

Assicom S.p.A. è una società specializzata in soluzioni diversificate per la prevenzione dei rischi d'insolvenza e la gestione dei crediti, in Italia e all'estero. È presente capillarmente su tutto il territorio nazionale con una sede principale a Buja (UD), filiali a Milano e a Roma ed una propria rete di oltre 300 studi legali corrispondenti in Italia e 250 all'estero. Il tema della gestione del credito assume notevole rilievo in un quadro economico particolarmente critico come quello attuale, in cui i ritardi di pagamento troppo spesso stanno diventando sinonimo di normalità e le aziende, in particolar modo le PMI, risentono delle condizioni generali di difficile accesso al credito. È indicativo uno sguardo ai recenti dati sulle sofferenze bancarie lorde dei principali gruppi italiani: rispet to agli impieghi, le sofferenze sono passate in un anno dal 3,5% al

L'azienda ha sede a Buia, ha filiali a Roma e Milano e una rete di 300 studi legali in Italia e 250 all'estero

4,8% (fonte Abi, Monthly Outlook); in termini di valore sono quindi salite a quota 93,8 miliardi di euro (1,5 miliardi in più rispetto al mese di marzo 2011 e oltre 30 miliardi in più rispetto a 12 mesi prima). A questo dato si aggiunga il rincaro nei prezzi delle materie prime registrato nell'ultimo anno (+33%, con un impatto potenziale sulle PMI stimato attorno ai 155 miliardi di euro) e risulterà evidente come, in un tale contesto, diventi prioritaria la difesa della liquidità aziendale. "L'esperienza dimostra - spiega a tal proposito il Pre-

sidente di Assicom S.p.A. Alessandro Salvatelli - come un intervento tempestivo sugli insoluti risulti basilare per una positiva gestione del credito; alla determinazione vanno però aggiunte una chiara visione strategica ed una gamma di strumenti professionali, diversificati in base alla natura del credito, sia per interventi stragiudiziali che per azioni giudiziali complete". Inoltre - continua Salvatelli - si rivela fondamentale poter disporre di strumenti di controllo dinamico per integrare tutti i servizi di tutela del credito in un unico ambiente operativo, che permetta alle aziende di monitorare in qualsiasi momento lo stato di rischio dell'intero parco clienti ed intervenire, quando necessario, con azioni tempestive e mirate". In quest'ottica Assicom ha presentato, in occasione della messa in linea della propria rinnovata area web clien-

ti, l'inedito servizio Mioport@foglio®, il nuovo sistema per la gestione completa del portafoglio clienti. Si tratta infatti di un ambiente operativo web che integra, cataloga ed organizza tutti i dati relativi alla gestione del rischio commerciale relativo alle anagrafiche inserite dal cliente. Unico nel suo genere per completezza e

L'inedito servizio Mioport@foglio consente una gestione completa dell'archivio clienti

versatilità, Mioport@foglio® è un servizio che oltre ad offrire una panoramica immediata sull'intero parco anagrafiche, ne consente una gestione interattiva mediante l'accesso diretto a tutti i servizi Assicom, funzionali ad una efficace



gestione dei crediti commerciali. E' all'interno dell'elenco anagrafiche che il sistema Mioport@foglio® evidenzia, con l'aiuto di icone grafiche di immediata comprensione, le posizioni potenzialmente a rischio ed il fido consigliato e consente la richiesta di informazioni commerciali o l'attivazione di interventi di recupero crediti, in Italia e all'estero. L'area di gestione portafoglio è infine corredata anche dalla nuova sezione statistica, dedicata all'analisi di rischio del portafoglio clienti e completa di ripartizioni terri-

toriali e confronti settoriali. "L'outsourcing quin di - termina Salvatelli - si dimostra la soluzione ideale per i vantaggi operativi ed economici che offre alle aziende: un partner qualificato come Assicom dispone di utili strumenti d'indagine per evidenziare le opportunità d'intervento ed è in grado di instaurare un colloquio franco e neutro con il debitore, ottimizzando l'attività di recupero dei crediti e consentendo al Cliente di liberare le risorse interne a vantaggio del core business aziendale".

Valentina Coluccia



L'azienda di Attimis è operativa nel comparto della subfornitura di schede elettroniche e sistemi meccatronici

IMPRESE

TECHNOCARE ELECTRONIC SYSTEMS-TES

# Alta flessibilità

Si punta sulla qualità e sul servizio al cliente. Fatturato in crescita del 30%

Marzia Paron

**L**alta flessibilità, tipica delle piccole aziende. E un know-how specializzato che permette di ottenere un elevato standard qualitativo dei prodotti. Sono questi i principali punti strategici di Technocare Electronic Systems-TES (www.technocare-tes.eu), azienda di Attimis operativa nel comparto della subfornitura di schede elettroniche e sistemi meccatronici. «L'elettronica è un comparto in continua evoluzione – spiega Gianni Cuzzolini, direttore generale, nonché socio dell'azienda di proprietà austriaca – e richiede pertanto una particolare attenzione: il nostro obiettivo è quello di rispondere al meglio alle esigenze del mercato, che vuole prodotti sempre più prestanti e miniaturizzati». Nata nel 2007, ma operativa a pieno regime da aprile 2008, la Technocare Electronic Systems è riuscita a incrementare in pochi anni il portfolio clienti (attualmente sono

**Le schede vengono vendute in apparati elettronici soprattutto di tipo medicale e industriale**

una ventina, localizzati soprattutto in Italia, mentre il mercato austriaco-tedesco è gestito principalmente dalla società proprietaria Muchar Logistik) e il fatturato, cresciuto annualmente con una media del 30 per cento e oggi arrivato a quota 2 milioni di euro. «Puntiamo molto sulla qualità e il servizio offerti ai nostri clienti», prosegue Cuzzolini, che nell'operatività è affiancato da uno staff competente e dinamico, dall'eccellente capacità organizzativa e versatile,

che si adatta alle varie situazioni che si presentano. «Essendo una piccola realtà, abbiamo la possibilità di offrire, attraverso

do puntuale e affidabile, anche nei casi di urgenza». Sono 15, ad oggi, gli operatori specializzati che al-



so fornitori altamente qualificati, componenti elettroniche eccellenti e di realizzare prototipi in breve tempo e in mo-

la Technocare Electronic Systems (realtà aziendale associata all'Associazione piccole industrie di Udine) si occupano

dell'assemblaggio e del successivo controllo/collauda delle schede elettroniche, realizzate su due linee produttive, che poi vengono vendute e utilizzate in apparati elettronici di tipo medicale (30 per cento della produzione), industriale (30 per cento), professionale (20 per cento) e di luminotecnica (20 per cento). Nel concreto,

**Sono 15 gli operatori specializzati che si occupano dell'assemblaggio e del controllo**

si tratta di prodotti composti da circuiti elettronici, dotati di componenti attivi e passivi che, tramite il collegamento per mezzo di fili o tracciati conduttivi (solitamente metallici), permettono la circolazione della corrente elettrica. «Operando in un settore così specializzato – specifica il direttore generale Gianni Cuzzolini – le conseguenze della crisi economica globale le abbiamo subite solo di riflesso: è stata più problematica, invece, la fase dello start up nel 2008, perché non è mai semplice affacciarsi su un settore emergente come il nostro». Sono i Paesi dell'Unione Europea (specie Austria, Germania e Slovenia), nonché gli Stati Uniti, i principali mercati di riferimento dell'azienda, che rappresentano complessivamente il 70 per cento del giro d'affari. «I nostri clienti riconoscono la particolare cura che viene posta nel controllo della rispondenza di specifiche e capitoli», conclude Cuzzolini. «Offriamo un supporto tecnico a 360 gradi nello sviluppo dei progetti e nell'ottimizzazione di costi e prestazioni dei prodotti».

IN CIFRE

250 mila schede all'anno

Anno di costituzione azienda:	2007
Numero dipendenti e collaboratori:	20
Clienti:	20
Fatturato medio annuo:	2 milioni di euro
Prodotti progettati e fabbricati all'anno:	250mila schede assemblate
Dimensione area produttiva:	900 mq (1800 mq quella complessiva)
Mercati di riferimento:	Italia, Paesi dell'Unione europea (in particolare Austria, Germania e Slovenia), Paesi extracomunitari (Stati Uniti in primis)
Certificazione qualità:	UNI EN-ISO 9001:2008

CURIOSITÀ

Il futuro è negli USA

**L** settore medicale statunitense è quello che offrirà, nell'immediato futuro, prospettive di crescita interessanti all'azienda di Attimis. «Si tratta di un settore – spiega Cuzzolini – i cui prodotti sono soggetti a severe norme di sicurezza e, prima di essere immessi sul mercato, devono essere certificati secondo precise disposizioni». I prodotti elettronici realizzati, quindi, saranno sottoposti all'accurata analisi dell'Ente europeo di certificazione di sicurezza Underwriters Laboratories-UL, che annualmente appone in media 21 miliardi di marchi sui prodotti di tutto il mondo. «Questo significa – aggiunge il direttore generale – che viene certificato l'intero processo produttivo, dall'accettazione dei materiali (i principali componenti devono essere a loro volta marchiati UL), al montaggio e realizzazione completi della scheda, fino al controllo del prodotto assemblato con particolari procedure e attrezzature volte a garantirne la sicurezza nell'utilizzo». Per rimanere competitivi sul mercato del Nord America, la Technocare Electronic Systems si sta impegnando per ottenere anche la certificazione FDA-Food and Drug Administration, che valuta la qualità dei prodotti del settore medicale secondo lo standard americano. «Teniamo in alta considerazione le necessità dei clienti – conclude Gianni Cuzzolini – e per rispettare le loro esigenze, puntiamo molto sulla crescita e l'innovazione tecnologica».

MP

MARPILLERO&ASSOCIATI

Progettazione architettonica integrata

# Prossima fermata... Albania

**D**opo 15 anni di esperienza in Italia nei settori dell'edilizia residenziale, commerciale e direzionale, la società di progettazione "Marpillero&Associati" ha deciso di percorrere la strada dell'internazionalizzazione in Albania. Ma andiamo con ordine... Per vent'anni l'architetto Paolo Marpillero, presidente e socio fondatore della Società, ha progettato e realizzato arredi su misura per numerosi negozi nel mondo, arrivando a lavorare anche per Dolce&Gabbana e Versace. Nel 1997 decide di avviare una nuova attività di sola progettazione e fonda lo studio di architettura "Marpillero&Associati" insieme agli architetti Domenico Cedaro, Andrea Menzo e Roberto Saccavini. Le competenze dei quattro soci fondatori si completano sinergicamente e permettono alla società di crescere di anno in anno e di ampliare i settori di intervento: all'edilizia residenziale si affiancano quelle dei settori commerciale, direzionale, turistico, industriale e

sportivo. La varietà e la complessità degli interventi è resa possibile dall'utilizzo del metodo di lavoro del progetto integrato: l'ampia rete di collaboratori, sia esterni che interni alla società, garantisce una gestione a 360 gradi di tutti gli aspetti tecnici e qualitativi di un intervento edilizio, grazie alle specifiche competenze di ogni professionista coinvolto. Un approccio, questo, che permette di definire meticolosamente ogni aspetto del progetto nella sua complessità, ottimizzando costi e tempi di realizzazione. Il progetto integrato riduce quindi le problematiche presenti nel sistema edificio-impianti durante la sua fase di realizzazione in cantiere e assicura il controllo completo sulla fase esecutiva e il monitoraggio costante

**Dopo anni di leadership in Friuli, la Società ha deciso di espandersi**

te del livello qualitativo della realizzazione. In quest'ottica di continua espansione, tre anni fa la "Marpillero&Associati" ha intrapreso la sua avventura in Albania, prima aprendo una filiale a Tirana con una decina di dipendenti, successivamente fondando una vera e propria società di diritto albanese (la Marpillero&Associati International Sh.p.k.). Perché proprio in Albania? Ce lo spiega l'arch. Marpillero: "Tre anni fa ho avuto la fortuna di visitare l'Albania, e ne sono rimasto folgorato: ho visto spiagge bellissime e incontaminate, panorami mozzafiato e un mare cristallino. Allo stesso tempo, però, ho notato la scarsità di strutture turistiche adeguate e addirittura la totale mancanza di porti turistici. Ho intuito dunque fin da subito che l'Albania possiede un potenziale turistico enorme (non per niente è stata eletta "Best Destination 2011" dalle guide di fama mondiale "Lonely Planet") non ancora sviluppato. Per poter compiere il grande salto nel mercato del turismo, e incentivare l'intera economia, L'Albania ha bisogno di

strutture turistiche che siano in grado di soddisfare le necessità di una clientela europea abituata a certi standard. Per far sì che questo accada, è necessaria l'esperienza di professionisti della progettazione attivi da anni in questo settore e abituati a lavorare seguendo i più alti livelli di standard europei: il nostro obiettivo è quindi portare le nostre competenze nel settore turistico in Albania per svilupparne la progettazione di strutture e infrastrutture, con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale. L'ambiente è infatti da tempo al centro delle iniziative della Marpillero&Associati: materiali e tecnologie utilizzati sono sempre ecocompatibili, e laddove è possibile si cerca di recuperare involucri edilizi già esistenti trasformandoli in piccoli gioielli di sostenibilità. Cosa c'è di più ecologico, infatti, del concetto di ri-uso?" spiega l'architetto Saccavini: "In quest'epoca frenetica in cui tutti si affannano a costruire nuove case cosiddette "bio", noi preferiamo recuperare strutture ed edifici già



Il villaggio di 140.000mq nella baia di Lalzi dove sorgeranno più di 600 unità abitative

esistenti, evitando così di aggiungere materia ad un paesaggio già sufficientemente colonizzato dall'uomo. Oltre ad alcuni significativi interventi per il governo di Durazzo, tra cui la riqualificazione del viale centrale della città e della piazza della stazione, la Marpillero&Associati International ha in cantiere numerosi e importanti progetti nel campo del turismo, tra cui: - un complesso multifunzionale (residenziale, commerciale

e direzionale) a Tirana, vincitore di un concorso internazionale e di imminente costruzione - un villaggio turistico esclusivo di 140.000 mq nella splendida baia di Lalzi, con più di 600 unità abitative e numerose piscine - un centro commerciale a Durazzo con cinema, hotel e parco tematico integrato: una vera novità per l'intero Paese e tutta l'area limitrofa Per ulteriori informazioni: info@marpillerointernational.eu



Una famiglia è da 45 anni fulcro del Distretto della Sedia per la distribuzione di accessori

IMPRESE

MAGAZZINI MANZANESI

# L'ingrosso per il legno

Tra i prodotti viti, dadi e bulloni, per sedie, tavoli e mobili. Buoni partner sono i Paesi dell'Est

Elisabetta Sacchi

La Magazzini Manzanese S.r.l. nata nel 1966 si è proposta all'attenzione dei fabbricanti del settore legno come azienda leader nel campo della distribuzione all'ingrosso di accessori per sedie, tavoli e mobili. Gestita dall'amministratore unico e consigliere delegato, il signor Elia Passoni,

**Il fatturato aziendale è prodotto per il 50% in Italia e 50% all'estero**

l'azienda sita a Manzano consta di circa otto dipendenti tra i quali le figlie del cavalier Passoni i quali con determinazione ed entusiasmo portano avanti con successo le sorti dell'azienda. La figlia Katia Passoni, infatti intrattiene i rapporti con l'estero mentre la seconda la signora Tania Passoni cura la parte amministrativa ed il genere il signor Tognon si occupa dell'ufficio acquisti.

La Magazzini Manzanese ef-

tre sono disponibili anche articoli prodotti su disegno del cliente.

“La peculiarità della nostra azienda”, spiega l'amministratore unico il signor Passoni è la disponibilità del materiale non disgiunta dal prezzo: i clienti italiani ed esteri che ci onorano con i loro ordini ne sono la più valida conferma.” Nel 1979 abbiamo iniziato a lavorare con l'estero ed attualmente lavoriamo con paesi CEE ed extraCEE”, come Ucraina, Romania e Polonia, conclude il signor Passoni.

Il fatturato aziendale è prodotto infatti per il 50% in Italia e 50% all'estero.

Oltre agli articoli sopra enunciati, poi l'azienda, dispone di un vasto assortimento di articoli di protezione, cinghie trapezoidali, cinghie piatte, cuscinetti a sfera, supporti con cuscinetti, materiali e raccorde-  
ra pneumatica, utensili elettrici e pneumatici, prodotti chimici industriali e collanti, rivetti in rame e guarnizioni. “Una caratteristica fondamentale che contraddistingue la nostra azienda”, spiega il signor Passoni, “risiede nel fatto che noi disponiamo sempre di merce

nazione o su disegno”, spiega Elia Passoni.

L'azienda è costituita da due capannoni: il primo costruito nel 1972 il quale è adibito a negozio di circa 380 metri quadri e un secondo costruito un po' di anni dopo di circa 2.500 metri quadri coperto su un' area di circa 6.000 metri quadri, con copertura a vista, con limitrofi una piazzola carico-scarico e tre ampi garage. Affissa su una parete del secondo magazzino salta subito all'occhio una targa, la quale ricorda un'alluvione risalente al 1998,” tredici anni fa, spie-

**L'azienda si è risolle-  
vata dall'alluvione del '98  
quando furono persi 600  
milioni di vecchie lire**

ga il titolare, abbiamo subito una perdita di circa 600 milioni di lire, crisi che però abbiamo subito superato brillantemente vista la solida base che avevamo alle spalle”. Uscendo all'esterno sul retro vi è poi

CURIOSITÀ

Tra onorificenze e medaglie d'oro

Quest'anno l'azienda Magazzini Manzanese ha festeggiato il 45° anno di fondazione e dato molto importante in data 18 ottobre 2010 ha ricevuto dalla Camera di Commercio di Udine il diploma di benemerenza con medaglia d'oro per il commercio di articoli in ferro ed in altri metalli con la seguente motivazione “Azienda che si è affermata per qualità dei prodotti e dinamismo imprenditoriale.

Nel 2004, inoltre era già stato conferito all'amministratore unico e consigliere delegato signor Elia Passoni l'onorificenza dell'Ordine al merito della Repubblica il titolo di cavaliere. La Magazzini Manzanese effettua la distribuzione di viterie, accessori, minuterie per mobili soprattutto per sedie e tavoli, fornisce tessuto di giunco, articoli tecnici, punte e svasatori, guide e cerniere, bussole, borchie, cilindretti, dadi, rondelle, orli sottoviti, cinghie di trasmissione, cuscini



netti armadi, carrelli e sollevatori ed inoltre sono disponibili anche articoli prodotti su disegno del cliente. In un periodo di recessione economica e di scenari che mutano velocemente, spesso in negativo, insomma, c'è chi, come i Magazzini Manzanese, nel Distretto della sedia

continua a lavorare guardando al futuro con determinazione e fiducia. Quasi mezzo secolo di risultati sempre positivi. Otto le persone in tutto che vi lavorano. L'acquisizione di una vasta clientela straniera, non soltanto in Europa, ma anche in altri continenti, è il traguardo raggiunto più ambizioso La festa per i 45 anni si è tenuta al ristorante “Al Parco” di Buttrio. Con lo staff dirigenziale e i collaboratori erano invitati il sindaco di Manzano, Lidia Driutti, l'assessore provinciale Daniele Macorig, il comandante dei Carabinieri di Manzano, Salvatore Giuseppe, e i funzionari di alcuni istituti bancari.



fettua la distribuzione di viterie, accessori, minuterie per mobili soprattutto per sedie e tavoli, fornisce tessuto di giunco, articoli tecnici, punte e svasatori, guide e cerniere, bussole, borchie, cilindretti, dadi, rondelle, orli sottoviti, cinghie di trasmissione, cuscinetti armadi, carrelli e sollevatori ed inol-

pronta in magazzino, salvo il venduto, onde poter soddisfare in qualsiasi momento ogni esigenza del cliente”.continua. “I prodotti di cui disponiamo sono tutti di altissima qualità con un costo relativamente concorrenziale e gli articoli che non figurano sul catalogo vengono prodotti solo su ordi-

un curatissimo parco di circa 3.000 mq., con alberi di alto fusto ed un moderno impianto di irrigazione sotterranea. All'interno dell'azienda si trovano poi due accoglienti taverne dove vengono accolti i clienti, con i quali il signor Passoni intrattiene ottimi rapporti di amicizia che durano nel tempo.

IN CIFRE

9000 articoli disponibili

Fatturato:	50% estero 50% in Italia
Anno di nascita:	1966
Disponibilità:	9.000 articoli
Capannone adibito a negozio:	380 mq.
2° Capannone:	2.500 mq
Area:	6.000 mq
Parco esterno:	3.000 mq
Marzo 2011:	hanno festeggiato il 45° anno di fondazione
Indirizzo:	Via San Giovanni, 108 33044 Manzano
Telefono:	0432/750130
Fax:	0432/740905

PANIFICIO DEL NEGRO

A Sutrio

# Da 80 anni il pane dell'Alta Valle del But

Da 80 anni il Panificio Del Negro sforna il pane quotidiano per la gente di Sutrio e dell'alta valle del But. Attualmente in cabina di regia ci sono la signora Adua, al banco, ed il marito Marino Dassi che per fare questo lavoro ha abbandonato la carriera nella polizia. Sutrio, paese del legno, dei mobili in legno, ha visto nel lontano 1930 Olin-  
to Del Negro, un parente degli attuali proprietari, cimentarsi per la prima volta con la farina, l'acqua ed il sale per sfornare il pane per la gente del paese. Nel 1958 Olin-  
to ha deciso di aprire un forno a Basiliano, lasciando la vecchia sede carni-  
ca ai fratelli Gino ed Angelo Del Negro, suoi parenti, che hanno proseguito nell'iniziativa. Assieme alla mamma di Adua, Caterina Straulino, si lavorava molto: pronti a mezzanotte a preparare la pasta per il pane, per poi panificare sino alle 7, quando si apriva il locale al pubblico che rimaneva aperto sino a mezzogiorno, mentre lo zio iniziava, in sella ad un Vespa appositamente attrezzata di cassetta in legno per il trasporto, a viaggiare per i paesi della zona a consegnare il pane ancora fresco e fragrante. Ad accoglierlo la gente, specie i bambini al grido di “arriva il pan dolce”. All'epoca il pane era fatto con burro e zucchero, una delizia per i bambini. Poi arriva il turno di Adua, con il marito Marino che si improvvisa, da poliziotto, fornaio e pasticciere, non senza tirocini e corsi. L'evoluzione della vita e della storia del paese, cui Adua è particolarmente attaccata, hanno indotto, nel 2005, i Del Negro ad un ulteriore investimento per stare al passo con i tempi e per dare a Sutrio un servizio che ha anche una valenza di crescita turistica, al pari del vicino Zoncolan: na-



**Dalla tradizione  
del Tartulin al pane  
alle 10 erbe**

sce così la caffetteria bar dove oltre che comperare pane e pasticcini, si possono anche assaggiarli in loco davanti ad una tazza di te o caffè. Aumenta il fatturato, ed il lavoro con questo sfizioso ambiente, molto curato, dove amici e avventori amano fermarsi per scambiare quattro chiacchiere con la vulcanica Adua che dispensa a tutti pensieri e parole. “Non debbo pagarti solo il pane - ha commentato un cliente dopo essersi fermato nel bar con il pane fresco appena comperato nel sacchetto - doveri pagarti anche per le tue parole, da vera psicologa”. Se da un lato Adua lamenta che non ci sarà un cambio di generazione nella sua attività “mio figlio Sebastiano, ora 26enne, ha sin da piccolo una allergia alla farina”,

ma comunque conserva tutto il dna dei genitori, essendosi laureato in cyber psicologia e autismo, dall'altro lato c'è il problema che “Non ci è permesso fare il pane di domenica, perché la regione ha deciso che Sutrio non è, al pari di Lignano e Grado, un paese turistico” Oggi le prelibatezze di Marino sono nel segno della tradizione, come il Tartulin, una focaccia dolce che i santoli regalavano ai figliuoli al momento della cresima o ad inizio anno. Ricercatissimi i krapfen, le focacce pasquali e i tronchetti natalizi, le torte alla carota o al limone, il pane alle 10 erbe. Una tradizione non ingessata, tanto che fra i pani artistici di Marino elaborati per tutte le occasioni ci sono quelli delle bici del Giro d'Italia e degli Sbilts, dei cestini di funghi o rose, e dei presepi e torte artistiche. La ditta, già premiata sin dagli anni 50, ha ricevuto nell'ottobre 2010 il diploma di benemerenza con medaglia d'oro dalla Camera di commercio di Udine per i suoi 80 anni di attività.

Gino Grillo



Dal Tufo e Grigio Carnico delle vicine cave di Timau si ricava una vastissima gamma di prodotti

## IMPRESE

### BORCHIA MARMI



### IN CIFRE

Nel 2010  
il Premio Innovazione

La "Borchia Marmi" dei fratelli

Giuliano e Massimo & c. s.n.c., azienda artigiana della lavorazione del marmo e segagione della peitra, trova sede nella zona artigianale di Cercivento, in Carnia, in Via di Sot, 171. Dispone di uno stabilimento di proprietà di circa 500 metri quadri, ai quali si aggiunge lo spiazzo esterno per il deposito e lo stoccaggio del lastrame, il macchinario per il primo taglio dei blocchi a filo diamantato e la cisterna per il recupero ed il riciclaggio dell'acqua utilizzata nei processi produttivi dei macchinari interni. Oltre ai due titolari, nella società detengono quote anche il fondatore Sergio e la moglie Enza. Complessivamente, con le due maestranze alle proprie dipendenze, è di 5-6 persone la forza lavoro. Fondata nel 1972, nell'ottobre 2010 gli è stato attribuito il Premio Innovazione nel settore artigiano, da parte della Camera di Commercio di Udine durante la Giornata delle Premiazioni del Lavoro e Progresso economico. I contatti sono: telefono 0433/778417, fax 0433/776714; mail info@borchiamarmi.com, sito web www.borchiamarmi.com



David Zanirato

Conduzione familiare, materie prime pregiate, mercato di nicchia, anche estero, continua innovazione ed identità. Sono questi i segreti del successo della Borchia Marmi di Cercivento. L'azienda venne fondata nel 1972 da Sergio Borchia, veronese d'origine, che, dopo aver frequentato la scuola d'arte ed aver operato in vari laboratori nella sua terra natia e all'este-

**Sergio Borchia dopo aver frequentato la scuola d'arte nella sua Verona, è salito in Carnia e lì ha trovato fortuna**

ro, è salito in Carnia ed ha creato un suo laboratorio artigianale nel comune di Paluzza.

Nel 1980, incentivato dalla passione per il proprio lavoro e dall'esperienza maturata nel campo, ha costruito assieme alla moglie Enza un nuovo e più ampio fabbricato a Cercivento, comune dove attualmente la ditta è insediata.

Negli anni novanta i primi passi del passaggio generazionale all'interno dell'azienda con l'ingresso dei figli Massimo e Giuliano, fautori di una nuova specializzazione con attrezzature innovative e svariati materiali. Dal 1999 gli stessi hanno rilevato le quote di maggioranza della società e suddividendosi i ruoli, Massimo alla progettazione e al commerciale, Giuliano alla parte operativa, hanno continuato il percorso di crescita dimensionale e qualitativa della loro piccola ma sorprendente realtà.

Attualmente la Borchia Marmi opera sia a livello artigianale, sia con l'impiego di mac-

chinari a controllo numerico che permettono lavorazioni più complesse e particolari, offrendo una vastissima gamma di prodotti realizzati in varie forme e materiali locali (su tutti il "Tufo ed il Grigio Carnico" delle vicine cave di Timau), ma anche nazionali ed internazionali, quali marmi, graniti e pietre. "Passo dopo passo, crescendo con gli insegnamenti dei nostri genitori, abbiamo maturato un'esperienza ed una competenza a 360 gradi nei vari settori - racconta Massimo Borchia - ci siamo suddivisi le mansioni e seppur in pochi, riusciamo a sviluppare la nostra attività con successo perché abbiamo deciso di puntare su produzioni di nicchia altamente creative e non su produzioni industriali, con le quali non saremmo stati sicuramente in grado di competere nel mercato di quantità".

La Borchia Marmi è comunque un'azienda che ha saputo conquistare nuove fette di clientela, anche all'estero: "oltre che lavorare con i nostri partner storici che sono i mobili di Sutrio - prosegue Massimo - siamo riusciti a proporci sul mercato austriaco con diversi riscontri positivi, grazie anche ad un meccanismo di contatti e progettazione che viaggia sul web".

L'impresa marmifera, oltre ad aver innovato il proprio parco macchinari nel corso dell'ultimo decennio, vedi su tutti l'entrata in funzione di una fresa a controllo numerico dell'ultima generazione a 5 assi indipendenti che permette la realizzazione di pezzi unici dove l'unico limite è la fantasia, ha portato avanti anche un'evoluzione nel sistema di progettazione che vede i suoi punti cardine nei sistemi di disegno grafico computerizzato Cad-Cam ed in una attrezzatura di misurazione con strumentazioni tridimensionali e continua naturalmente, an-



**I maggiori clienti sono i mobili di Sutrio e recentemente anche gli austriaci**

che se sempre più in misura minore, l'elaborazione di realizzazioni particolari su specifica del cliente verso il quale c'è la ricerca della massima soddisfazione.

"Il lavoro non manca, anzi - prosegue ancora uno dei titolari - con l'arricchimento delle nostre tipologie produttive ed una accurata specializzazione, siamo alla ricerca di nuove maestranze, anche se si fatica sempre più a trovare dei giovani operai che si appassionano a questo lavoro e dimostrino volontà di specializzazione; nel frattempo continuiamo nella nostra politica dei piccoli passi, reinvesten-

do ogni anno parte degli utili in investimenti a medio-lungo termine per macchinari ed attrezzature al fine di rimanere sempre competitivi, nonostante i diversi gap da scontare quali dislocazione territoriale e digital divide; il nostro percorso di innovazione guarda all'aggiunta di nuove attrezzature ad alta tecnologia e all'introduzione graduale di svariati materiali per adeguare l'offerta alle esigenze della vita contemporanea, pur mantenendo le caratteristiche tipiche dell'artigianato, quali la fantasia, l'abilità manuale ed il tocco finale, in modo da garantire un prodotto sempre unico; la volontà nostra in definitiva - conclude Massimo - è quella di ampliare comunque i nostri spazi produttivi di Cercivento e recentemente abbiamo ottenuto anche un finanziamento da parte della Comunità montana della Carnia al interno del PAL 2009-2011 relativo agli aiuti alle P.M.I.

### CURIOSITÀ

## Macchinari di ultima generazione

Oltre alle tradizionali semplici lavorazioni per l'edilizia (davanzali, pavimentazioni, ecc.) e l'arte funeraria, tra le produzioni d'élite spiccano i piani cucina con lavorazioni e sagomature particolari, i piani bagno di diverse dimensioni e colori, i lavelli massicci, le scale in marmo, granito e pietra con bordi sagomati, i pavimenti in modul-granito e modul-marmo; e poi ancora i caminetti, sia in stile rustico che moderno, realizzati in tufo, marmo o granito accanto ai quali si aggiungono gli ultimi arrivati, ovvero gli arredamenti per interni e centri benessere (saune o piscine), affiancati da pavimenti in pietra naturale, sia per interni che per esterni. Come detto i materiali utilizzati sono di diversa natura, accanto ai marmi locali come appunto il "Grigio Carnico", ed il "Fior di Pesco" "Marmo rosso di Verzegnis", vengono utilizzate anche alcune tipologie di pietra locale, la Pietra Piasentina, il tufo, graniti ed ardesie provenienti da tutto il mondo. La "Borchia Marmi" è anche rivenditore per l'Alto Friuli del marchio "Okite", un materiale innovativo composto da quarzo e resina, proposto in infinite colorazioni, adatto per la realizzazione di piani cucina e per il bagno. Si tratta di un prodotto versatile, che ben si adatta ad applicazioni sia residenziali che commerciali. L'insieme della qualificate e pregevoli elaborazioni dell'azienda, vengono compiute all'interno dello stabilimento produttivo grazie a diversi macchinari e centri di lavoro di ultima generazione: tra questi spicca una fresa rotante ATP a controllo numerico dell'ultima generazione a 5 assi indipendenti che permette infinite tipologie di taglio del materiale sfruttando anche un puntatore laser; a ciò si affianca un pantografo automatico per sagomature, incisioni e decorazioni di tutte le tipologie; e poi ancora una bordatrice "PLC" che grazie ad un procedimento automatizzato consegna dei manufatti di diverso spessore, sagomati di varia caratura; infine una lucidatrice automatica per lastre, per esecuzioni particolari.

### GAIA SALA VERDE

Parafarmacia ed erboristeria a Feletto

# Il tempio delle cure naturali

Riscoprire le cure naturali, avvicinarsi a terapie non convenzionali, che hanno abdicato all'utilizzo di sostanze chimiche e tossiche potenzialmente dannose per l'organismo; incontrare una galassia ecologicamente corretta che per la psiche e il fisico rappresenta un riscatto e un'occasione di cambiamento positivo. Benvenuti nella parafarmacia ed erboristeria Gaia Sale Verde, un luogo dove, in centro a Feletto Umberto, il cliente riceve una consulenza personalizzata e mirata, con l'attenzione al singolo problema e al ventaglio di possibi-

**In pole position fitoterapia e omeopatia. Al bando le sostanze chimiche**

li soluzioni che vengono proposte in un dialogo costruttivo fra specialista e paziente con accuratezza e sensibilità. Il percorso iniziatico a cui vi conducono la titolare Isabella Bellina, farmacista con specializzazione in medicina funzionale e corsi po-



In primo piano Isabella Bellina e Manlio Tondo

stuniversitari nel settore della fitoterapia, omeopatia e alimentazione, e il titolare Manlio Tondo, laureato in Scienze Motorie e specialista in integrazione sportiva e floriterapia, coincide con un ritorno agli elementi essenziali della nostra condizione di esseri viventi. "La nostra scelta - spiega la farmacista - fin dall'inizio è stata quella di puntare sul naturale", che rap-

presenta, potremmo dire, il core business dell'attività. In pole position fitoterapia e omeopatia. Il verbo "naturale", ovviamente, impronta di sé anche l'altro settore top di Gaia Sale Verde: la cosmesi. "Lavoriamo molto con la cosmesi naturale, proprio per venire incontro a quanti soffrono di allergie e intolleranze e quanti, per scelta di vita, non intendono assumere sostanze

chimiche (...). Da questo punto di vista selezioniamo i prodotti attraverso uno screening preciso e puntuale sui singoli componenti", spiega la farmacista. Nella cosmesi, questo tempio del benessere naturale sfoggia linee mirate anche per i più piccoli, caratterizzate da una componentistica ineccepibile. In quest'ottica spicca il marchio Verdesativa, a base di canapa sativa, approvato da Legambiente, Vegan Society e Lav.

Il concept ruota attorno al benessere e alla salute intesa come armonioso equilibrio: con questa impostazione sono state allestiti anche le aree dedicate all'alimentare biologico (prodotti senza lievito, senza zuccheri, alimenti di farro e kamut), ai thèprovenienti da diverse zone del globo, agli oli essenziali per l'aromaterapia per la cui diffusione nei prossimi mesi il negozio presenterà una nuova linea di ionizzatori che utilizzano un metodo capace di purificare l'aria e originare l'equilibrio ionico, creando benessere nella nostra casa. Ad accompagnare i già numerosi settori naturali anche le piante officinali e infusi secondo l'antica tradizione erboristica.

**Irène Giurovich**



Anche clienti dall'Austria e dalla Germania arrivano alla "Rinnovatrice friulana" per modificare il proprio capo d'abbigliamento

DONNE IMPRENDITRICI

LORETTA PEZZARINI

Bazar delle meraviglie

In Via Savorgnana si possono trovare gli accessori per rendere grintosa anche una vecchia giacca

Raffaella Mestroni

Il nome dell'attività, "La Rinnovatrice friulana", dice già tutto. Vuoi cambiare look alla borsa ancora in buono stato che ti è venuta un po' a noia? Ti piacerebbe tanto rendere più grintosa la giacca di pelle e non sai come fare? Hai deciso che quella bella cintura che tieni nell'armadio da qualche anno merita di essere svecchiata e riutilizzata? Vai da Loretta "dei miracoli" e il gioco è fatto. Il piccolo negozio nel cuore di Udine (in via Savorgnana numero 3), pieno zeppo di tutte quelle cose indispensabili a rinnovare gli accessori è il posto giusto. In un periodo dominato dall'usa e getta, ci sono ancora molte persone che, affezionate a un capo di abbigliamento, a una borsa, a una cintura, a un cappello, soprattutto se in buono stato, vogliono solo modificarlo o arricchirlo per poter continuare a utilizzarlo. Sono persone appartenenti a tutte le fasce d'età.

C'è la ragazzina che adora le sue scarpe da ginnastica e acquista lacci di diversi colori o chiede di aggiungere qualche borchia metallica; c'è la signora che non vuole rinunciare al suo trench e lo "rinfresca" cambiando bottoni e fibbie; c'è l'uomo di mezza età che - a costo di litigare con la moglie - non vuole saperne di buttare la giacca di pelle leggermente sbucciata e punta tutto sulle toppe che fanno tanto giovanile. Loretta Pezzarini ha sempre la risorsa adatta. "Non saprei dire come mi vengono le idee - spiega un po' timidamente - ma mi basta vedere un capo o un accessorio e subito penso a come modificarlo per renderlo diverso. Sono sincera, i clienti e le clienti sono sempre soddisfatti dei risultati e accettano volentieri i miei suggerimenti". A conferma del buon nome del negozio-laboratorio, la provenienza della clientela: non solo Udine,



non solo regione, ma addirittura Austria. "In Austria e Germania - conferma - manca forse la cultura del mantenimento, della riparazione intesa anche come miglioramento. Non ci sono negozi come il mio e così, un po' con il passaparola, un po' per caso, ho un nutrito gruppo di clienti da oltre confine che periodicamente mi portano lavori da fare o acquistano prodotti. C'è una signora austriaca che qui ha comperato un ombrello al quale si è affezionata moltissimo: blu esternamente, color arcobaleno all'interno, realizzato con un tessuto fortemente impermeabile. Lei dice di non averne trovato un altro uguale da nessuna parte". Lavora da sola Loretta, ma non è una scelta. "Oggi è difficilissimo trovare giovani disposti a imparare questo mestiere - precisa - per tanti motivi. Preferiscono guardare a lavori di tipo intellettuale, che lascino il sabato libero e impegnino meno come orario. Scarseggia anche la manualità. Non essendoci più le scuole di specializzazione, non hanno la minima dimestichezza

Un lavoro che va oltre l'orario di chiusura con le abituali trasferte a Padova per prendere il materiale

con i materiali, non sono precisi, cosa importantissima in questo lavoro. Le rifiniture sono quelle che contano di più, che fanno la differenza". Peccato, perché il lavoro ci sarebbe. Certo, non così tanto come una volta.

La plastica ha preso il sopravvento, viene usata moltissimo, costa meno rispetto alla pelle quindi un accessorio, quando perde le caratteristiche iniziali, viene buttato via e sostituito.

Eppure gli estimatori del lavoro fatto a mano, del dettaglio di qualità che nessuna macchina è in grado di fare, restano numerosi. Proprio in questo periodo, per esempio, Loretta è alle prese con il corpino di un abito da sposa, decorato da botto-

ni particolari che richiedono occhiali speciali, ovviamente fatti a mano. Quanto lavora Loretta? Moltissimo, perché alle ore d'apertura, vanno ad aggiungersi quelle indispensabili per effettuare le riparazioni: la pausa pranzo, il lunedì (giorno di chiusura al pubblico) e qualche volta perfino la domenica mattina. Ci sono poi le trasferte a Padova, dove trova tutto ciò che le serve: borchie, anelli a vela, ribattini, moschettoni e fibbie. Insomma le giornate sono piene e il poco tempo che resta lo dedica all'amata nipotina Marion, a qualche rilassante passeggiata nel parco del Cormor, alla casa di Plaino dove abita con il marito. Lei è felice così, non potrebbe rinunciare al rapporto con i clienti, alla soddisfazione di inventare soluzioni sempre nuove, al gusto di cercare materiali, decorazioni, fibbie strane e originali, manici curiosi e gan- ci multiuso.

La curiosità e la passione sono quelle dei vent'anni, la salute non manca e lo spirito nemmeno. Chapeau!

Attività dal 1937

Aperto nel 1937, in via Savorgnana numero 3, esattamente dove si trova ancora oggi, "La Rinnovatrice" è sempre stato il punto di riferimento per la pelletteria e le riparazioni di qualità. All'epoca, poteva contare su una vera e propria squadra di calzolai, pellettieri e artigiani espertissimi nella "messa in forma" dei cappelli che sotto le loro mani si trasformavano in modelli diversi ed eleganti. La maggior parte di chi lavorava nella piccola azienda, usciva dalla scuola di specializzazione (anche questa scomparsa) e, dopo un periodo di apprendistato durante il quale imparava i segreti del mestiere, entrava a far parte dell'attività. La signora Bianca, in particolare, era bravissima: realizzava anche borse su ordinazione, tutte rigorosamente tagliate e cucite a mano, ed era la prediletta delle signore della buona borghesia udinese che le portavano le pezze di pelle (anche coccodrillo o serpente) pregiate da lavorare. Il negozio, con annesso laboratorio, era gestito da Rosa Gori, suocera di Loretta Pezzarin, la titolare attuale. Donna volitiva e intraprendente, appassionata del suo lavoro, ha continuato a frequentare la sua "bottega" fino a novant'anni. Si faceva accompagnare dal marito e si fermava quel tanto che bastava, ma non era una presenza invadente, tutt'altro. Del resto è stata proprio lei a spingere Loretta a impegnarsi nell'attività, ne ha seguito i primi passi, l'ha consigliata e guidata, lasciandole pian piano sempre più libertà nella scelta dei prodotti da acquistare e nei rapporti con i fornitori. Un passaggio di consegne graduale, sancito anche dal punto di vista amministrativo grazie a una legge che consentiva, ai cosiddetti coadiuvanti, di entrare in partecipazione. E così, pian piano, Loretta si è appassionata e dal ruolo iniziale che la vedeva principalmente impegnata soprattutto come commessa, è passata a gestire gli acquisti, frequentando le fiere (prima fra tutte il Mipel di Milano), dove riusciva a trovare il materiale più originale e alla moda e dove girovagando fra gli stand, traeva ispirazione per nuove proposte. E' stata lei a "portare" a Udine la moda di usare le catene come cinture, un'idea innovativa che ha avuto un successo clamoroso. Fra il 2001 e il 2002 Loretta è diventata titolare del negozio che dispone anche di una vasta gamma di prodotti indispensabili per il mantenimento degli accessori: spray impermeabilizzanti, solette per scarpe, scarponi e perfino per le ciabattine, salva calze, ravvivanti per il colore. A settantotto anni compiuti, non ha nessuna intenzione di smettere, perché si diverte ancora moltissimo.

EDITORIA

"100 centenari"

Un secolo di esperienze

La vita si sta proprio allungando. Eccome! Anche il Friuli vanta un buon numero di centenari. Ognuno di loro ha vissuto la sua vita, le sue esperienze, i suoi percorsi. Sono, a loro modo, una pagina della nostra storia perché, nelle vite di questi centenari, nei loro ricordi si sono accumulati gli avvenimenti di un secolo. Vivere a lungo e in buona salute si può dire sia l'obiettivo di tutti.

Il crescente numero di persone che raggiungerà l'età superiore a 60 anni, stimato nel mondo intorno a 1000 milioni entro il 2020 - specifica Simona Giampaoli, dirigente di ricerca, sorveglianza e promozione della salute all'Istituto superiore di sanità di Roma - ha portato ricercatori e amministratori della salute pubblica a dedicare più attenzione verso la prevenzione e a programmare interventi diversi rispetto a quelli adottati nello scorso secolo.

"Nei primi anni del Novecento - puntualizza la dottoressa Giampaoli - l'aspettativa di vita era di 50 anni; a fine secolo era aumentata di 30 anni ed è ancora oggi in crescita. Acquistiamo un anno di vita media ogni tre anni di ca-

lendario.

Oggi alla nascita un bambino ha la probabilità di vivere 79 anni, una bambina 84". Nel secolo scorso poche erano le persone che potevano arrivare a 100 anni decimate dalla fatica, dalle malattie infettive, dalle guerre e dalla miseria.

Erano poche quelle che arrivavano al secolo di vita e queste poche venivano rispettate per la loro saggezza. E' cambiata anche l'organizzazione della famiglia. Non più patriarcale perché la famiglia moderna oggi è composta da tre - quattro persone.

A realizzare il libro Gigliola Di Piazza, originaria di Tualis specializzata in reportage fotografici e Novella Del Fabbro di Forni Avoltri, folclorista

Quasi sempre i nonni vivono separati da figli e nipoti. Gli anziani devono risolvere i loro problemi senza pesare, possibilmente, sui figli.

Oggi viviamo in buona salute fino ai 60 anni, poi i disturbi cominciano a farsi sentire. C'è comunque un grande interesse per fare in modo che questi anziani possano vivere una loro vita in serenità e anche in salute.

Il professor Jeremiah Stamler (91 anni), emerito della North - western University di Chicago, è un grande fautore della prevenzione sostenendo che per godere di una buona salute in età avanzata è importante iniziare la prevenzione



ancora prima di nascere. Adirittura! Altro che intervenire solo quando la malattia è già in atto.

Dicevamo dei centenari friulani. Gigliola Di Piazza, originaria di Tualis (Coneglians) specializzata in reportage fotografici, collaboratrice del "Corriere della Sera", "La Repubblica", "Il Giorno", "La Stampa", e Novella Del Fabbro di Forni Avoltri (molto nota per esprimersi nella sua parlata caratteristica che è con la "o") folclorista che da 30 anni si dedica con passione allo studio e alla diffusione delle tradizioni popolari e della cultura friulana, carnica in particolare, hanno messo assieme le loro ... sensibilità per dar vita ad una pubblicazione, rigorosamente stampata in bianco e nero, di grande formato dedicata, appunto, ai centenari che vivono in Friuli.

Trovare questi 100 centenari sembrava un'impresa difficile, quasi impossibile, ma l'impegno della Di Piazza che è ritornata in Friuli tante volte per fare questi artistici ritratti, e quello della Del Fabbro che, con la sua determinazione li andava a scovare, ha fatto sì che questo libro, caldeggiato dall'Assessorato alla cultura



Nel volume, di 222 pagine, sono indicati i comuni di nascita o di residenza degli anziani

della Provincia di Udine, rendesse onore e merito a queste persone che testimoniano una vissuta autenticamente.

Le fotografie ritraggono espressioni, incertezze, sicurezze, sorrisi e serenità

Nel volume, che è di 222 pagine, sono indicati i comuni di nascita o di residenza degli anziani e delle vere e proprie fotografie ritraggono queste persone nella loro semplicità, spontaneità e con tutti i segni della loro avanzata età.

"Queste persone, in misura maggiore donne - scrive nel-

la presentazione l'assessore Elena Lizzi -, rappresentano diversi territori della nostra provincia e quando leggiamo di un traguardo così prestigioso come quello raggiunto dai nostri centenari ci rendiamo davvero conto di quante e quali vicende abbiano affrontato". "E' gente comune - scrive Lionello D'Agostini, presidente della Fondazione Crup - che non s'è mai risparmiata in sacrifici, fatica e nemmeno è stata esente da dolori, passando come minimo l'esperienza di due guerre mondiali".

Le eloquenti fotografie hanno un valido supporto nei testi che la Del Fabbro si è premurata di elaborare fornendo delle informazioni utili per entrare dentro quelle anime centenarie che continuano a vivere la loro esperienza di vita. Fotografie che ritraggono espressioni, incertezze, sicurezze, sorrisi e serenità.

Anche le rughe e i difetti sono la sincera espressione di una vita vissuta autenticamente. Storie disegnate e scolpite sui volti di questi centenari. Una galleria di ritratti, di vite, di identità.

Silvano Bertossi



# Tutte per una, una per tutte

*tante funzioni in un'unica soluzione*



**Canon**  
Canon Authorised Center

**VERTEK**  
SOLUZIONI EVOLUTE PER L'UFFICIO

Canon  
Business  
Center  
Udine



La serie imageRUNNER ADVANCE C5000, soluzione multifunzione modulare progettata per migliorare il flusso dei documenti e garantire il massimo della produttività in ufficio, è una delle tante proposte che puoi trovare nel punto vendita specializzato

**Vertek Canon Business Center.**

Non solo un'ampia gamma delle più valide apparecchiature Canon, che garantiscono il top dell'efficienza al più basso costo di gestione, ma anche un servizio di consulenza e assistenza personalizzato.

Con imageRUNNER ADVANCE, la corsa al futuro del network management è già un traguardo.

Raggiungilo anche tu: affidati a **Vertek Canon Business Center.**



**VELOCITÀ**



**FLESSIBILITÀ**



**GESTIONE**



**RISPARMIO**



**EFFICIENZA**



**TEMPO LIBERO**

Vertek S.r.l. - via Cotonificio, 45  
Feletto Umberto - Tavagnacco (UD)

tel. 0432 688005  
fax. 0432 575516

www.vertekcenter.it  
info@vertekcenter.it





A colloquio con Roberto Snaidero. Dai problemi del nostro tessuto produttivo alle vie d'uscita

## ATTUALITÀ

### L'INTERVISTA

# "Riprendiamo la valigia e giriamo il mondo"

Davide Vicedomini

**"A**gli imprenditori dico di riprendere la valigia e tornare in giro per il mondo". Il consiglio non arriva da un politico, da un osservatore esterno, ma da un "compagno di viaggio", Roberto Snaidero. L'Assemblea privata dei soci di FederlegnoArredo, la Federazione che rappresenta l'intera filiera del legno-arredamento italiano, lo ha rieletto Presidente. Quello di Snaidero è il terzo mandato. Aveva già guidato la Federazione dal 2004 al 2008 per due mandati di seguito. "Un onere e un onore per me questo incarico", dice in questa lunga intervista rilasciata al nostro mensile - Un onore perché ho ricevuto la fiducia di 2500 associati, un onere visto il momento che comporta grandi sacrifici".

**Presidente, partiamo innanzitutto da un ultimo dato dell'Istat e sul quale recentemente si è svolto un convegno in Regione. La crisi è costata in tre anni 700 milioni di euro. Ci sono 43 mila famiglie povere per un totale di 96 mila persone in difficoltà. Dove stiamo andando?**

Sono numeri su cui meditare anche se non è un problema solo del nostro Friuli ma anche di altre regioni. La differenza è che gli altri territori sono corsi ai ripari. Mi spiego meglio, la struttura delle nostre imprese è molto diversa rispetto a quel-

**Roberto Snaidero è stato recentemente rieletto Presidente nazionale di Federlegno Arredo**

la delle altre regioni. Prendiamo la Lombardia dove il tessuto è fatto da medie grandi imprese. Non solo: anche gli investimenti, per esempio nel mio settore, sono stati diversi. Prendiamo la Brianza dove si è puntato molto sul design. Qui invece si è pensato molto alla tecnologia, ma poco al design e al marketing. E i risultati alla fine si vedono

**Fa bene quindi la Camera di Commercio e l'Università a creare una rete di imprese, a fare in modo che piccole aziende si mettano in relazione? Una recente indagine ha dimostrato che le medie imprese in Friuli hanno un peso numerico ridotto ma sono altamente produttive**

"E' proprio lì che volevo arrivare. Oggi sbagliamo a pensare in piccolo. Il detto "piccolo è bello" non vale più. I nostri competitor sono globali e noi dobbiamo usare "armi" diverse. Non possiamo pensare che la nostra azienda sia sempre più bella del nostro vicino. Dobbiamo mettere da parte l'orgoglio e guardare fuori dal nostro orticello"

Nel distretto della sedia negli ultimi anni si è assistito a un calo del 25% delle imprese, in gran parte piccolissime ...

La perdita di realtà e posti di lavoro fa sempre male, ma dobbiamo recitare anche il mea culpa. Anni fa pensavamo di avere nelle mani il triangolo della sedia più forte al mondo credendo che questa etichetta potesse valere per sempre. E' vero, ci siamo seduti sugli allori. Probabilmente ci siamo montati la testa. Adesso è venuta l'ora di ripartire

**Come "sta" il settore del legno?**

Nel 2010 abbiamo avuto una piccolissima crescita (+1,9%). Oggi la crescita sul mercato estero si attesta sul 6% mentre quello interno sta soffrendo

**Quali sono i segnali giunti dal Salone del Mobile di Milano?**

Molto positivi rispetto allo scorso anno. Molti più visitatori e molti più imprenditori soddisfatti

**Del Catas che cosa ci dice?**  
E' un centro di ricerca unico in Europa. Abbiamo fatto grandi passi in avanti e auguro al mio successore di fare meglio di me

**Cosa chiede alla politica?**  
Non chiedo contributi, ma semplicemente di accompagnare gli imprenditori nei progetti e nei programmi. Questo è il compito di chi ci rappresenta

**Cosa dice invece agli imprenditori?**

Oggi essere un imprenditore è una grande sfida; una sfida che va colta alla svelta. Dobbiamo correre, riprendere la valigia e andare in giro per il mondo. Il panorama economico è cambiato e non ci sono i "soliti" Paesi. Ne sono spuntati di altri che stanno diventano competitivi e con i quali dobbiamo intrecciare i rapporti

**Quali sono i nuovi mercati che si sente di consigliare?**

Proprio alla mia Federazione sto spiegando l'importanza e le differenze che ci sono tra i vari stati del cosiddetto Bric (Brasile, Russia, India e Cina ndr). Ma va detto che all'estero, in qualsiasi paese si vada, noi abbiamo una grande potenzialità

**In passato "si è investito poco nel design" e "probabilmente ci siamo montati la testa". "Ora bisogna tornare con i piedi per terra"**

tà, che tutti ci invidiamo e che è inimitabile: sto parlando del Made in Italy. E' lì che dobbiamo puntare

**Secondo lei burocrazia e credito sono i due grandi "nei" che impediscono agli**



**imprenditori di risollevarsi?**

La burocrazia è una palla al piede. Nel corso di una recente assemblea dell'Assolombarda ho avuto modo di ascoltare un discorso molto forte da parte della Presidente nazionale di Confindustria, Emma Marcegaglia, che ha chiesto al più presto una sburocratizzazione. Per quanto riguarda il credito, nello tsunami economico che ha coinvolto tutti, c'era da immaginarselo che qualcuno stringesse più di altri i cordoni. Ma c'è da dire che alcuni istituti hanno dato poi una mano

**Ai giovani che messaggio si sente di dare?**

Ovviamente il mio lavoro e il mio settore mi portano a confrontarmi spesso con l'Ipsia di

San Giovanni al Natisone (Istituto Professionale di Stato per

**Export? "Noi abbiamo una grande potenzialità e si chiama Made in Italy, un marchio che ci invidiano tutti"**

l'Industria e l'Artigianato ndr) e quando vedo che fanno fatica a completare le classi e contemporaneamente noi aziende facciamo fatica a trovare specializzati nel settore del legno, questo mi fa pensare. Ai giovani quindi dico: le aziende hanno bisogno di voi.

### LA SITUAZIONE NEL DISTRETTO

La crisi morde di meno

# Collaborazione e promozione per dare linfa al settore



**D**opo un periodo di particolare difficoltà, coincide con la crisi economica globale, si cominciano a registrare i primi segnali di rilancio nel comparto mobile, in particolare per quel che attiene al Distretto della sedia, polo di punta, insieme all'area del Livorno, sul fronte legno e arredo in FriuliVg, in particolare per le provincie di Udine e Pordenone. "Dopo un 2008 e un 2009 di grande sofferenza - spiega il direttore dell'Asdi sedia, Carlo Piemonte - i primi mesi del 2011 hanno cominciato a dare indicatori in controtendenza rispetto alla fase più nera".

I dati confermano l'impressione degli operatori del comparto: se nel 2009, rispetto ai 12 mesi del 2008, c'è stato un calo di imprese pari al 4,5%, il raffronto tra il 2009 e il 2010 è rimasto sempre negativo ma con un decremento nelle cassazioni d'attività.

Si è passati, cioè, da una percentuale di chiusura del 4,5% al 3,2%, quindi con un punto di distacco in positivo. Quali le variabili che hanno permesso un ridimensionamento della recessione? La crisi, in generale, dall'inizio del 2011 morde di meno e, con le dovute prudenze, pare essersi assodata. "Le difficoltà, nel comparto del mobile, ci sono sempre state, ciclicamente - osserva Piemonte -. E da ogni periodo di sofferenza, quello che oggi è il Distretto della sedia, ne è sempre uscito arricchito e innovato".

Il direttore dell'Asdi fa notare come, nella concretezza, negli ultimi dieci anni, la chiusura delle fabbriche che operano in questo settore non sia stata così drammatica: "da circa mille imprese attive, infatti, siamo passati alle odierne 730-750, con un calo, pertanto, stimato attorno al 25%. Il tessuto produttivo resta vivo e vivace, e si

sta rinnovando. Gli manca, e a questo stiamo cercando di porre rimedio, il giusto e necessario riconoscimento in termini di promozione, ritorno di immagine e marketing. Chi lavora e crea, cioè, non sempre riesce a comunicare all'esterno i contenuti di alta qualità. Gli imprenditori del legno-arredo, infatti, puntano pure sulle aree commerciali emergenti". Particolare attenzione viene prestata al mercato dei Paesi del Nord, dove il mobile eco-sostenibile è realtà da anni. "Nel Manzanesano sono attive aziende che lavorano per soddisfare la clientela di quelle nazioni, rispettando i dettami imposti in quelle zone e che da noi non sono ancora obbligatori per legge".

Una sedia e un tavolo, quindi, ad esempio, realizzati nel massimo rispetto dell'ambiente, per un target di utenza abituata a fare acquisti sostenibili quotidianamente. "Il segreto per uscire dalla crisi sta nell'innovarsi, nel guardare a nuove frontiere, nel saper fare promozione e far conoscere il proprio design e il proprio stile unico in tutto il mondo. E, soprattutto, nel riuscire a fare sistema, collaborando con le altre aziende del comparto: il coordinamento, più che la fusione, è alla base del successo di imprese e aziende che vantano i migliori artigiani e creatori".

Oggi, l'80% delle fabbriche attive nel settore conta dagli 5 agli 8 dipendenti ed è comunque al di sotto dei 10 addetti. "È evidente, quindi, la necessi-

tà di fare sistema e di mettere in rete le capacità e le grandi potenzialità di questi creatori e costruttori di idee e stili Made in Italy e Made in Friuli". Dello stesso avviso Luigi Billiani della "Billani Srl" di Manzano che quest'anno festeggia un secolo di attività, nel segno del successo e della capacità di guardare avanti e rinnovarsi anche quando il periodo non pare dei migliori.

Il cuore della società, fondata dal nonno dell'attuale titolare, Luigi, nel 1911, è il legno. Il coraggio e la caparbietà di

**Oggi, l'80% delle fabbriche attive nel settore conta dagli 5 agli 8 dipendenti ed è comunque al di sotto dei 10 addetti**

Luigi furono ereditati dai suoi quattro figli maschi e, poi, dal nipote, che porta il suo stesso nome: "non ci siamo adagiati, abbiamo investito con la creazione di nuovi cataloghi, l'apertura di un ufficio stampa a Milano, la partecipazione a nuovi eventi. E negli ultimi mesi, in particolare, notiamo un miglioramento negli ordinativi e nel mercato. Che, con tutta la prudenza del caso, ci fa ben sperare per il futuro".

Paola Treppo

## Maestri del disegno riuniti a Manzano

**I**l Distretto Industriale della Sedia è diventato per una settimana la capitale internazionale del design.

La prima edizione ha visto come protagonisti 8 giovani designer internazionali provenienti da 8 nazioni diverse che, guidati da 3 maestri italiani del disegno, ovvero Carlo Colombo, Matteo Ragni, Studio Blumer, hanno partecipato al Workshop "Design Woodmaking: Chairs and More" per confrontarsi con 24 aziende italiane del distretto e sviluppare altrettanti nuovi progetti in legno.

Ma più che nei numeri, la forza dell'iniziativa, organizzata dall'Agenzia per lo Sviluppo del Distretto Industriale della Sedia (ASDI SEDIA società consortile) e dall'Istituto Nazionale del Commercio Estero (ICE) in collaborazione con il magazine INTERNI, sta negli obiettivi. Sviluppare nuovi concetti per stimolare le aziende del territorio a interpretare la materia legno, sia per la tradizionale produzione di sedute, sia per concepire nuovi prodotti ed entrare così in segmenti di mercato oggi inediti. Otto i talenti del disegno internazionale selezionati per il Workshop: Demet Biliçi (Turchia), David Ericsson (Svezia), Krystain Kowalski (Polonia), Susan Verheijen (Olanda), Behnam Farahpour (Libano), Sebastian Herkner (Germania), Jaroslav Jurica (Repubblica Ceca) e Emanuele Magini (Italia). Queste invece le aziende: Airnova Leader (Campolongo Tapogliano), Billiani (Manzano), Blifase (Corno Di Rosazzo), Blues (Tricesimo), Bp Sedie (Buttrio), Bucovaz (S. Giovanni Al Natisone) C.F. Legno S.R.L. (Buttrio), Calligaris (Manzano), Cizeta (S. Giovanni Al Natisone), Costantini Pietro (S. Vito Al Torre), Diemme (S. Giovanni Al Natisone), Domitalia (S. Giovanni Al Natisone), Gervasoni (Pavia Di Udine), Interior Beltramini (Manzano), Itf Design (Buttrio), La Sedia (Manzano), Livoni (Corno Di Rosazzo), Montbel (Manzano), Pivala (S. Giovanni Al Natisone), Potocco (Manzano), Riccardo Rivoli Design (Manzano), Techla (S. Giovanni Al Natisone), Tonon (Manzano), Torre (S. Giovanni Al Natisone).

Il programma dell'evento è stato arricchito dai "focus sui mercati esteri" a cura dei responsabili degli uffici ICE dei paesi coinvolti.





# Specialisti nei dettagli

La passione per le coperture



Oltre alla cinquantennale esperienza in ambito civile e industriale, la Degano Primo srl produce, vende e realizza coperture civili ed industriali.

Lavorazioni accurate nei dettagli e il gusto per l'estetica ne fanno gli esecutori preferenziali di numerose opere di ristrutturazione conservativa. Una produzione di qualità, un team di collaboratori scelti ed affidabili ed un alto livello di consulenza tecnica, sempre a disposizione della clientela. Un servizio in grado di soddisfare le richieste di imprese di costruzione, enti pubblici, artigiani e privati.

[www.deganoprimo.it](http://www.deganoprimo.it)



Degano Primo S.r.l.  
via della Chiesa 64,  
Adegliacco di Tavagnacco (UD)  
tel. 0432 570616 - fax 0432 575330  
e-mail: [info@deganoprimo.it](mailto:info@deganoprimo.it)



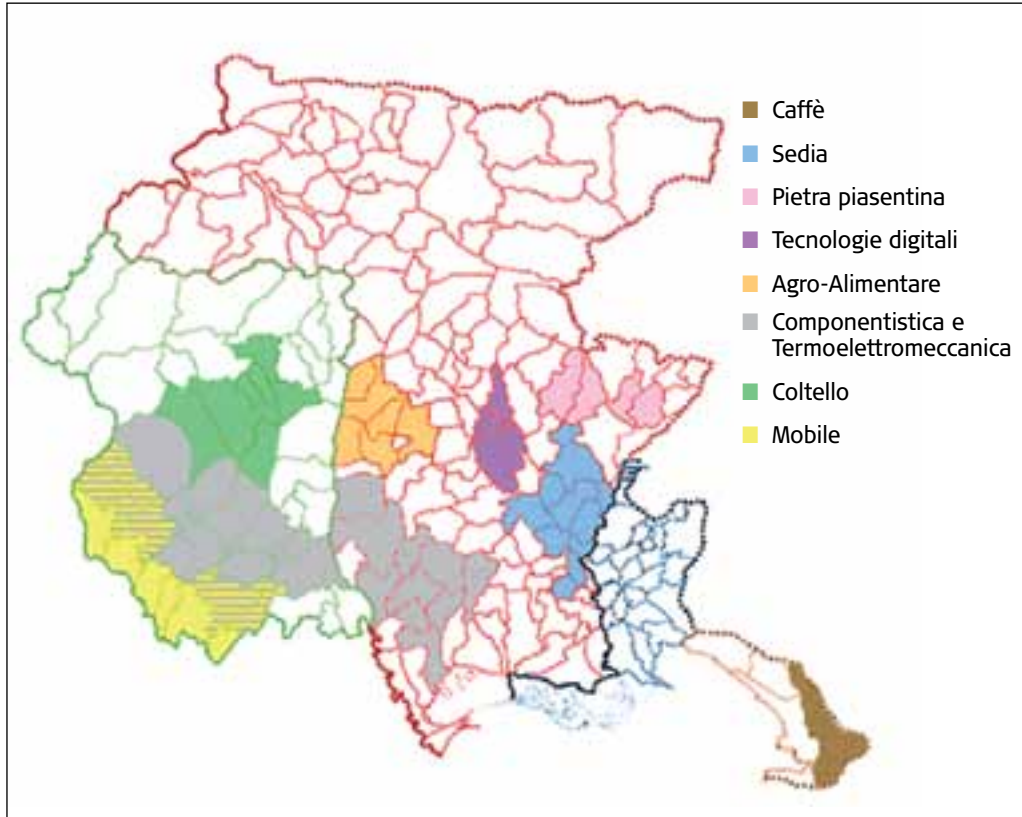
## I DISTRETTI

# Il Parco AgroAlimentare

L'area si estende su una superficie di quasi 200 Km<sup>2</sup>. Le aziende operanti nel settore sono 96

Il rapporto con il territorio del sistema rurale e agro-alimentare ricopre un ruolo centrale nell'economia italiana in maniera complementare a quello dei distretti industriali. Il nostro Paese, caratterizzato da una multiforme situazione di ambienti agricoli e culturali, si distingue per produzioni alimentari e artigianali di alto livello qualitativo a forte identità territoriale. Le Camere di Commercio e le Unioni Regionali sparse sul territorio nazionale sono impegnate nell'assistenza ai produttori per la certificazione della tipicità dei prodotti difendendo e valorizzando la grande eredità contadina e artigiana come bene culturale, oltre che bene economico. La nostra Regione vanta 8 distretti artigianali/industriali, e precisamente: quello del Caffè che coinvolge parte della provincia di Trieste, il Distretto della Sedia, quello artigianale della Pietra piacentina, quello industriale delle Tecnologie digitali ed il Parco Agro-Alimentare che si sviluppano in provincia di Udine, il Distretto della Componentistica e Termoelettromeccanica, del Coltello e del Mobile che interessano aree padovanesi.

Tra i prodotti di qualità del-



Fonte: elaborazione Centro Studi Cciaa

la nostra regione ricordiamo i vini: la produzione enologica è caratterizzata da una grande diversificazione tipologica di vini e la produzione di vino ammonta a poco più di 1,5 milioni di hl (circa il 5% della produzione nazionale dei vini di qualità). Si distinguono: vini DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita), un riconoscimento di particolare pregio qualitativo (Ramandolo, C.O.F. Picolit e in corso di riconoscimento la zona Rosazzo); vini DOC, vini di qualità, originari di zone limitate (Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Grave, Friuli Latisana, Friuli Isonzo, Colli Orientali del Friuli, Carso, Collio Goriziano, Lison Pramaggiore e Prosecco); vini IGT (Indicazione Geografica Tipica - Delle Venezie e Venezia Giulia). Tra i prodotti di qualità DOP (Denominazione d'Origine Protetta) del Friuli Venezia Giulia ricordiamo il Formaggio Montasio, l'Olio di Oliva Tergeste, il Prosciutto di San Daniele, lo speck di Sauris, senza dimenticare gli altri prodotti agro-alimentari tradizionali ed i prodotti biologici.

**I distretti industriali in provincia di Udine.** Il Distretto della Sedia, che svolge attività di fabbricazione di sedie e sedili, coinvolge i Comuni di Aiello

del Friuli, Buttrio, Chiopris Viscone, Corno di Rosazzo, Manzano, Moimacco, Pavia di Udine, Premariacco, San Giovanni al Natisone, San Vito al Torre, Trivignano Udinese, registra al 31 dicembre 2010 registra 966 localizzazioni attive che rappresentano il 74,65% delle localizzazioni dell'intero comparto manifatturiero.

Il Parco Agro-Alimentare di San Daniele si estende su una superficie di quasi 200 Km<sup>2</sup> che coincide con i Comuni di Coseano, Dignano, Forgaria nel Friuli, Fagagna, Ragogna, Rive D'Arcano e San Daniele del Friuli e conta quasi 27.000 abitanti con una densità abitativa di 134,9. Le imprese attive al 31 dicembre 2010 sono 2.650, di cui 318 operanti nell'industria. Le localizzazioni (sedi di impresa più unità locali) operanti nel comparto alimentare e delle bevande sono 96 e occupano circa 1.200 addetti, il 27% del totale addetti dell'intera provincia di Udine.

Infine il Distretto delle Tecnologie digitali che svolge attività informatiche e attività ad esse connesse comprende i comuni di Reana del Rojale, Tavagnacco e Udine, registra 605 localizzazioni attive al 31.12.2010 con una specializzazione del 61,2%.

## LE CARATTERISTICHE Bene anche l'export

# Ambiente e gastronomia viaggiano in coppia

Il Parco Agro-Alimentare richiama le seguenti fonti normative: Delibera Giunta Regionale n. 258/2000 per l'istituzione Distretto dell'Alimentare; Delibera Giunta Regionale n. 2741/2006 per l'individuazione del Distretto Industriale dell'Agro-Alimentare di San Daniele; Delibera Giunta Regionale n. 1427/2009 riguardante l'allargamento del Distretto. Le specializzazioni del distretto sono: prosciutto crudo stagionato, salami ed insaccati in genere, prodotti dolci e salati da forno e da pronto consumo, prodotti caseari, vini e di-

stillati, prodotti biologici, prodotti ittici e trota affumicata...

Il Distretto è caratterizzato da peculiarità forti: ambiente integro - produzioni a basso impatto ambientale - specialità delle produzioni agro-alimentari (prosciutto di San Daniele, formaggio Montasio, formaggio di Fagagna) - interessanti produzioni artigianali - valenze culturali, architettoniche, artistiche - opportunità di intrattenimento eno-gastronomico (agriturismi e ristoranti con cucina del territorio). L'ente di riferimento è il Parco Agro-Alimentare di San Daniele s.c.a r.l. - A.S.D.I. Agen-

zia di Sviluppo del Distretto Industriale. A livello provinciale nel 2010 sono stati esportati prodotti alimentari e bevande per oltre 173 milioni di euro, il 23,54% in più rispetto al 2009, di cui quasi 37,8 milioni di bevande.

La provincia di Udine nel 2010 ha esportato alimentari e bevande in Europa per oltre 156 milioni; il secondo Continente di destinazione dell'export di tale tipologia di prodotti è l'America. Nel 2010 la provincia ha importato alimentari e bevande per oltre 106 milioni di euro.

## L'ECCELLENZA

### Il Prosciutto di San Daniele

*Il "Regolamento delle commissioni" della Camera di Commercio di Udine prevede, tra le altre, la commissione camerale per la determinazione dei prezzi all'ingrosso del Prosciutto di San Daniele, composta da 5 membri oltre che dal Presidente e dal Segretario di Commissione. Mensilmente vengono determinati i prezzi all'ingrosso al chilogrammo del prosciutto di San Daniele "da produttore a dettagliante (f.co magazzino dettagliante) fino a 36 pz. - stagionatura oltre 15 mesi, con osso pezzatura da kg. 10 in su e disossato pezzatura da 7,5 kg. in su" e prosciutto di San Daniele "da produttore a grossista (f.co magazzino grossista) oltre i 36 pz. - stagionatura oltre i 14 mesi, con osso pezzatura da kg. 9,5 in su e disossato pezzatura da 7 kg. in su". Tra i servizi avanzati del Distretto ricordiamo l'Istituto Nord Est Qualità a San Daniele del Friuli (www.ineq.it), l'Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti alimentari a denominazione, indicazione e designazione protetta. Scoprire il Parco Agro-Alimentare di San Daniele: un "Parco bello e buono" (www.parcocoalimntare.it), il Consorzio Del Prosciutto di San Daniele (www.prosciuttosandaniele.it) ed i suoi comuni (www.comune.coseano.ud.it, www.comune.dignano.ud.it, www.comune.fagagna.ud.it, www.comune.forgarianelfriuli.ud.it, www.comune.ragogna.ud.it, www.comune.rivedarcano.ud.it, www.comune.sandanieledelfriuli.ud.it).*

## BIBLIOGRAFIA

- Il marketing agroalimentare, *Antonio Foglio* (1997)
- I distretti rurali ed agroalimentari di qualità in Italia, *Unioncamere* (2004)
- La valorizzazione delle produzioni tipiche locali, Le attività delle Camere di Commercio, *Unioncamere* (2006)
- Il prosciutto: un alimento moderno di origine antica, *Accademia Italiana della Cucina - Delegazione di Udine - e Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze degli Alimenti* (2007)

## GLOSSARIO

**Istat** (www.istat.it): l'Istituto Nazionale di Statistica è un ente di ricerca pubblico ed è il principale produttore di statistica ufficiale a supporto dei cittadini e dei decisori pubblici.

**Coeweb** (coeweb/istat.it): e' il sistema informativo on-line dedicato alle statistiche del commercio con l'estero.

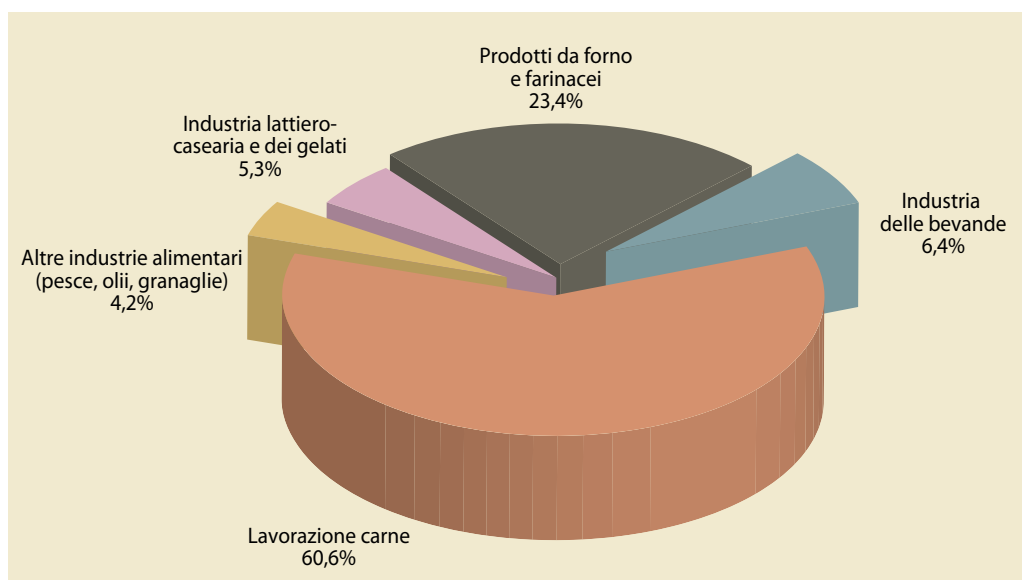
**Unioncamere** (www.unioncamere.it): Unione delle Camere di Commercio Italiane è un ente pubblico che ha il compito di rappresentare e curare gli interessi generali delle Camere di Commercio nei confronti di tutti gli interlocutori istituzionali a livello locale, regionale, nazionale e sovranazionale, incluse le organizzazioni imprenditoriali, dei consumatori e dei lavoratori.

**Infocamere** (www.infocamere.it): gestisce e divulga il patrimonio informativo del sistema camerale, di cui è parte integrante. Ha realizzato e gestisce il sistema telematico nazionale che collega tra loro le Camere di Commercio (Registro delle Imprese).

## SITOGRAFIA

www.starnet.unioncamere.it  
www.ud.camcom.it  
www.ditedi.it  
www.federdocfvg.it  
www.ineq.it  
www.mtvfriulivg.it  
www.osservatoriodistretti.org  
www.parcocoalimntare.it  
www.prosciuttosandaniele.it  
www.consorziopietrapiasentina.it

## Localizzazioni attive nel distretto: comparto alimentare e bevande per specializzazione (al 31 dicembre 2010)



Fonte: elaborazione Centro Studi Cciaa su dati Infocamere





## SERVIZIO DISTRIBUZIONE AUTOMATICA

Distributori automatici tradizionali  
e macchine professionali per uffici e famiglia

[www.gruppoilliria.it](http://www.gruppoilliria.it)

[info@gruppoilliria.it](mailto:info@gruppoilliria.it)

...per conoscerci meglio prendetevi una pausa...



Gruppo Illiria S.p.A Viale del Lavoro, 55 - Lauzacco - Pavia di Udine - Tel. 0432 675735 Fax 0432 675387

Sedi operative: Udine, Trieste, Podenone, Gorizia, Tolmezzo, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Lazio.

Numero Verde  
**800 291956**



# PIANIMPIANTI

di Piani Claudio e C. s.n.c.

**INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE  
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI  
AUTOMAZIONI INDUSTRIALI  
IMPIANTI SPECIALI - TV - TVCC**

**33050 BAGNARIA ARSA - Fraz. Sevegliano  
Via Ristori, 3 - Tel. 0432/920702  
Cell. 335/7876055**



Da 100 anni la cooperativa friulana garantisce la produzione e distribuzione di energia elettrica all'Alta Valle del But

## ATTUALITÀ

SECAB

# Un secolo di sviluppo

I soci, circa 2600, possono vantare sconti sulla bolletta del 50%. E l'utile aumenta

Alessandro Cesare

Un secolo caratterizzato dal rispetto dell'ambiente, da un'attenzione massima alle esigenze del territorio e dallo sviluppo di energie rinnovabili. E' il traguardo che, proprio in questi giorni, taglia la Secab di Paluzza, prima coo-

**Oggi e domani  
la celebrazione  
del Centenario**

perativa friulana di produzione e distribuzione di energia elettrica. Una realtà che, come ci tiene a mettere in luce il presidente Luigi Cortolezzis, garantisce un apporto determinante allo sviluppo economico e sociale dell'Alta Valle del Bût, in Carnia, conservando intatta l'originaria attenzione agli obiettivi di mutualità e solidarietà.

Fondata il 25 giugno 1911, la Società elettrica cooperativa dell'Alto But, rappresenta la prima azienda friulana per la produzione e distribuzione di energia idroelettrica sorta in forma di cooperativa. Nel 1913 viene inaugurato l'impianto del Fontanone, destinato alla produzione di energia elettrica per la nascente industria della zona e il consumo privato. Da subito l'azione della cooperativa sul territorio non si limita alla fornitura di servizi, ma si caratterizza per la sua forte valenza sociale (nel 1950 oltre il 10% dell'utile è destinato ad iniziative benefiche). Nel 1925 i soci sono 260 e tra questi figurano i comuni di Treppo Carnico,



Sutrio, Ravascletto, Paluzza, Ligosullo e Cercivento (trent'anni dopo, nel 1955, si conteranno 783 soci e 3590 utenze). Le linee a bassa tensione si sviluppano per 22 chilometri e 35 sono i chilometri di linee ad alta tensione; all'impianto del Fontanone seguono quelli di Cima Moscardo, del 1926, e la centrale di Enfretors (1932).

Il 2 settembre 1956 viene inaugurata la nuova sede sociale a Paluzza. La rete elettrica Secab si estende da Ravascletto a Paularo, dal passo di Monte Croce Carnico a Sutrio: vengono realizzati la linea a media tensione per l'impianto Rai del monte Tenchia (1959), l'elettrodotto Ligosullo-Castel Valdaier (1971), le linee elettriche dello Zoncolan (1973) e di Malga Pramorio e l'automazione degli impianti di Enfretors e del Fontanone. Nel 1986 sorge la centrale di Museis, nel 1991 l'impianto di Mieli. Una realtà che nel 2010 ha superato i 2600

soci e che, grazie alle sue caratteristiche di funzionamento, garantisce risparmi effettivi sulla bolletta di energia elettrica. Nel 2010 ad esempio, lo sconto complessivo applicato sulle bollette di energia elettrica dei propri soci è stato pari a 1 milione e 300 mila euro, con un risparmio, per gli utenti, del 50%. Nello stesso anno la produzione di energia è aumentata di circa 2 milioni di kWh per un totale di 49 milioni di kWh, mentre l'utile netto ha oltrepassato quota 665 mila euro e il valore della produzione si è attestato su 4 milioni 642 mila euro.

«Il nostro obiettivo - precisa Cortolezzis - è dare ricadute concrete al nostro territorio di riferimento, proponendo un'attività derivante completamente da fonti rinnovabili. Il fatto che la rete che utilizziamo sia di proprietà poi, ci consente di raggiungere risparmi diretti e concreti. La Secab - conclude - è la dimostrazione che se le co-

se sono fatte con cognizione di causa, i risultati non solo sono possibili, ma concreti».

La forma cooperativistica, assunta dalla Secab fin dalla sua fondazione, caratterizza su ogni fronte l'opera della Società. La produzione, l'acquisto e la distribuzione di energia elettrica generata da fonti rinnovabili e convenzionali, la fornitura di gas combustibili e di risorse idriche, la gestione di negozi per la vendita all'ingrosso e al minuto, l'attività di prestito sociale rappresentano il fulcro dell'iniziativa, in applicazione dello statuto, secondo i principi della libera cooperazione mutualistica. L'obiettivo di tale organizzazione è quello di migliorare le condizioni economiche e sociali della Cooperativa, del territorio dell'Alto But e dei soci stessi, chiamati ad una partecipazione attiva all'interno della Secab nella nomina del Consiglio di amministrazione e del Collegio sindacale.

CURIOSITÀ

## Due mesi di eventi

Per celebrare alla grande i 100 anni di vita, la Secab ha messo a punto un programma di eventi distribuiti nell'arco di due mesi, maggio e giugno 2011. Tre gli appuntamenti organizzati nel mese di maggio: la presentazione del volume curato dal professor Corrado Venturini, "Alta Valle del Bût (Alpi Carniche): una storia scandita dalle acque nel tempo", l'inaugurazione della mostra all'aperto sul lavoro editoriale svolto dal professor Venturini e la presentazione del volume di Marco Bovolini "Fiat Lux. La cooperazione elettrica in Carnia dalla seconda guerra mondiale alla nascita dell'Enel". A giugno, spazio agli approfondimenti sul tema dell'energia, con il convegno "Verso l'autosufficienza energetica dell'Alta Valle del Bût", presentazione dei risultati dello studio condotto in collaborazione con Legambiente del Friuli Venezia Giulia, e con la tavola rotonda "Energia e sostenibilità: gli impegni del Friuli Venezia Giulia per il 2020". Gli ultimi due appuntamenti sono in programma oggi e domani, con la celebrazione del Centenario di fondazione di Secab e con la presentazione del volume fotografico "Secab. Un secolo di immagini e ricordi (1911-2011)", curato dal professor Andrea Cafarelli, e con la rappresentazione teatrale dell'Accademia Sperimentale dello Spettacolo Carnia "La Societât Eletriche", ispirato al libro di Cafarelli "La società Elettrica. Alla scoperta del "carbone bianco" nella Valle dell'Alto Bût".

IN CIFRE



Luigi Cortolezzis

100 anni, 2629 soci, 42 GWh di energia da fonte rinnovabile generata ogni anno, quantità che corrisponde a 10 mila tonnellate di petrolio e a 25 mila tonnellate di anidride carbonica. La sede è in Via Pal Piccolo, 31, 33026 - Paluzza (UD), 0433 775173; e-mail: secab@secab.it

HELICA



Una piccola media impresa friulana che si sta avviando alla crescita: è Helica di Amaro. In questo caso a premiare è l'innovazione e l'altissima tecnologia a disposizione. L'attività dell'azienda si basa sul telerilevamento aereo, (prima azienda in Italia ad utilizzare la tecnologia LiDAR su larga scala) e vanta importanti clienti sia in Italia (Ministero dell'Ambiente, Protezione Civile, Autostrade per l'Italia, Terna) che all'estero (Austria, Australia, Brasile, Colombia, Sri Lanka). Helica possiede il top della tecnologia nel settore: oltre ai sistemi LiDAR Optech, anche strumenti di rilievo Mobile Mapping (Optech Lynx), di analisi geofisica del territorio e di sorveglianza aerea (Wescam).

MEDIE IMPRESE

I case history di chi si è ingrandito

## C'erano una volta i piccoli

La media impresa rappresenta la spina dorsale dell'economia del Friuli Venezia Giulia. L'alimentare, soprattutto con il distretto di produzione del prosciutto di San Daniele, è uno dei settori maggiormente in quota. "L'alimentare è la bandiera del Made in Italy ed è necessario puntare su export e internazionalizzazione e sulla crescita dimensionale", lo ha di recente affermato la presidente di Confindustria Emma Marcegaglia in un messaggio all'assemblea privata di Federalimentare.

"La nostra industria alimentare - ha affermato la leder degli industriali - è da sempre una bandiera del Made in Italy nel mondo. I nostri prodotti sono sinonimo di una qualità da sempre riconosciuta e apprezzata all'estero. I dati sulle esportazioni, infatti, hanno fatto registrare una crescita ininterrotta e che non si è arrestata nemmeno con la crisi. L'export, soprattutto verso i nuovi mercati, ha trainato il settore e gli ha consentito di resistere. E' necessario però che tutto il sistema Paese supporti l'attitudine all'internazionalizzazione di queste imprese". Un esempio di media impresa friulana del food, divenuta tale in un tempo relativamente breve è il prosciuttificio Dok Dall'Ava. Carlo Dall'Ava ha rilevato l'azienda di famiglia con sede a San Daniele: il prosciuttificio creato

dal padre Natalino nel 1955 e l'ha portato oggi alle soglie della media impresa. "In un passaggio "anomalo", rispetto a ciò che avviene normalmente - spiega Carlo Dall'Ava - io ho acquistato le quote di azienda da mio padre e mia sorella. Siamo abituati a vedere imprese di famiglia passare ai figli, come step generazionale, ed in modo "gratuito". Io invece, ho speso del mio per avere il controllo dell'azienda di mio padre. Fatto di cui oggi sono molto orgoglioso".

Carlo Dall'Ava ha portato la Dok Dall'Ava ai 9-10 milioni di euro di fatturato, con una quarantina di addetti. "Ed ora puntiamo al franchising dei nostri ristoranti". Sono ormai noti i ristoranti e shop Dok Dall'Ava, presenti in 10 località fra cui Cortina e Les Deux Alpes. Si tratta di luoghi dal mix concept, pensati per gustarsi un buon piatto di prosciutto, insieme alle migliori e maggiori eccellenze tipiche alimentari friulane e non solo: tutto ciò è unito alla possibilità di acquistare i prodotti. "Nel 2010 abbiamo registrato un incremento del fatturato pari al 30%, quest'anno ci attestiamo già ad un più 34 per cento" sottolinea Dall'Ava. Qual'è la ricetta del successo? Come una piccola impresa può divenire media (è media impresa: quando il numero dei dipendenti è inferiore a 250, quando il fatturato an-



**Dall'Ava punta  
sul franchising**

nuo non supera i 50 milioni di euro o il totale dell'attivo dello stato patrimoniale non supera i 43 milioni di euro), con crescita del fatturato a doppia cifra? Qualità, innovazione, ed un forte traino legato all'export nel caso di Dall'Ava. "La nostra quota di export si attesta sul 25 per cento" ha concluso Dall'Ava.

L'export e vendite del prosciutto di San Daniele dai re-

centi dati, volano: (+27% delle vendite per l'affettato) e soprattutto le esportazioni hanno segnato una crescita del 21% nel 2010 nei Paesi extra Ue. La produzione di Prosciutto di San Daniele è passata dal 4,5% del 2009 al 15% del 2010. Dall'Ava conferma inoltre di puntare su idee innovative. All'interno del ristorante Dok Dall'Ava di San Daniele, che si trova proprio accanto allo stabilimento, è anche possibile trovare un corner-shop con alcuni capi di abbigliamento, accessori e bigiotteria, provenienti da Parigi, come dai migliori artisti ed artigiani locali.

**Francesca Schenetti**



Pronti investimenti, servizi innovativi studiati per le aziende e un piano per ampliare l'area industriale

ATTUALITÀ

ZIU

Cristian Rigo

Il consorzio Ziu si prepara a cavalcare la ripresa. Con nuovi investimenti, servizi innovativi studiati per le aziende e un piano per ampliare l'area industriale. Il bilancio 2010 del Consorzio per lo sviluppo industriale del Friuli centrale infatti si è chiuso con un utile di 311 mila euro. E sono stati appaltati lavori per 12 milioni 700 mila. Nonostante dalla Regione non sia arrivato nemmeno un euro. Il momento più difficile della crisi insomma sembra alle spalle. E il Consorzio vuole festeggiare nel migliore dei modi i suoi 40 anni di vita.

**Locomotiva Abs.** A trainare la Zona industriale fuori dalla crisi è l'Acciaieria Bertoli Safau. «L'Abs, che è la nostra azienda più grande - ha sottolineato il presidente del consorzio, Renzo Marinig - è ripartita a pieno regime e così tutto l'indotto ne ha beneficiato. Nel 2009 avevamo registrato delle chiusure di attività, proprio a causa della crisi economica, ma nel 2010 il trend si è invertito ed è tornato positivo».

**Nuovi ingressi.** Il 2011 per Marinig sarà l'anno della ripresa. Oggi infatti sono diverse le aziende interessate a entrare nella Ziu dove sono insediate 120 realtà produttive che spaziano in tutti i settori: dalla meccanica alla chimica, dalla tecnologia al manifatturiero. La zona industriale di fatto dà lavoro a circa 4 mila addetti. E il numero è destinato a crescere. L'Abs di Cargnacco ha acquisito ulteriori 70 mila metri quadrati da destinare al recupero delle scorie, ai quali vanno aggiunti altri 20 mila metri dove l'acciaieria riorganizzerà la linea di laminazione. Tra le new entry, oltre alla Cms srl

# Nuovi insediamenti per la ripresa

L'Abs si amplia. In arrivo anche un'impresa tedesca che realizzerà un parco fotovoltaico. E il consorzio cerca di spostare più a nord il perimetro



Nel futuro della Ziu anche la realizzazione di un piccolo scalo ferroviario

di Feletto è in arrivo la Palmis Ad, una ditta tedesca pronta a realizzare un parco fotovoltaico su una superficie di quasi 30 mila metri quadrati nel comune di Pavia di Udine. "L'impianto - sottolinea la direttrice del Consorzio, Teresa Michie-

lin - produrrà poco meno di un megawatt di energia pulita". E anche nei terreni poco utilizzati della Ziu il Consorzio sta pensando di installare dei pannelli fotovoltaici.

**Lavori in corso.** Il Consorzio Ziu ha già avviato diversi

cantieri e altri ancora sono in programma. Dalla realizzazione della rete del gas, che ha richiesto un investimento di 7 milioni di euro ("Oggi tutte le aziende possono collegarsi", precisa la Michielin) , si passa alla bonifica e al potenziamen-

to dell'impianto di depurazione al quale è stato destinato 1 milione e 100 mila euro. Sono inoltre state appaltate la sistemazione e la messa in sicurezza di via Buttrio e via delle Industrie per un importo complessivo di circa 4,6 milioni di eu-

ro. Altri interventi minori sono in programma per la viabilità di servizio interna alla Ziu che si estende su un'area di 5 quasi 5 chilometri quadrati. E non è finita qui. Sarà infatti costruita un'area logistica situata tra i comuni di Udine, Pavia e Pozzuolo e, in collaborazione con il distretto tecnologico Ditedi arriverà la fibra ottica. «Entro la fine dell'anno - dice Marinig - contiamo di avere a disposizione la banda larga. Investiremo 4-500 mila euro perché riteniamo si tratti di uno strumento indispensabile per favorire l'internazionalizzazione».

**Scalo ferroviario.** Il consorzio ha anche avviato l'iter per l'ampliamento della Ziu. "L'obiettivo - annuncia la Michielin - è quello di spostare il perimetro verso nord di circa 400 mila metri in modo da poter realizzare un piccolo scalo ferroviario". Un'operazione che il Consorzio sta portando avanti insieme al Comune di Udine, interessato a fare della Ziu il punto di riferimento per il traffico merci su ferro in modo da liberare le strade dai camion e la città dagli scali merci. L'area individuata è quella tra la tangenziale e la ferrovia. «La stessa Abs - aggiunge Marinig -, che sta movimentando parecchio traffico su gomma, sarebbe pronta a contribuire. Tra 6-7 mesi contiamo di avere il via libera per il progetto definitivo in modo tale da avviare i lavori all'inizio del prossimo anno».

**Niente contributi.** Da un milione di euro del 2009 a zero euro per il 2010 e anche per il 2011. Dalla Regione, negli ultimi due anni, non è arrivato alcun contributo al Consorzio. «Evitare di assegnare risorse - commenta Marinig - è un errore perché i Consorzi industriali hanno dimostrato di poter essere un volano per l'economia».

## INTERPORTO DI CERVIGNANO

Un polo strategico

# Magazzini a pieno regime

L'Interporto di Cervignano è un sistema integrato di infrastrutture per il trasporto delle merci, una piattaforma logistica intermodale al centro del Friuli Venezia Giulia, snodo fondamentale di interconnessione tra il Corridoio 5 Barcellona - Kiev, la linea ferroviaria Pontebbana verso nord ed i porti dell'Alto Adriatico verso sud.

L'invidiabile posizione strategica lo rende ideale per i flussi di merci tra l'Italia ed i Paesi del Centro Est Europa: da qui si possono raggiungere - nell'arco di 24/48 ore - le principali destinazioni di traffico, grazie ai servizi di trasporto su gomma, offerti da operatori del settore, e su ferro (a treno completo o diffuso).

Punto ideale dove posizionarsi, per imprese di distribuzione ed operatori logistici, l'Interporto somma una serie di infrastrutture e di servizi ideali ad incrementare l'efficienza, in termini di tempo e di costo, dei trasporti, offrendo un plus competitivo alle merci destinate ai mercati finali.

L'interconnessione tra le diverse modalità di trasporto si estrinseca nelle funzio-

ni di cross docking, transit, point e in-land terminal nei collegamenti da e per i porti.

Punti di forza di questa struttura sono: il terminal intermodale; gli impianti per il trattamento e insaccamento di merci sfuse; le tettoie per il trasbordo ferro-gomma e ricovero delle merci; l'interconnessione diretta con lo scalo di smistamento ferroviario; la possibilità di stoccare in al-

**L'interporto è uno snodo fondamentale di interconnessione tra il Corridoio 5 Barcellona - Kiev, la linea ferroviaria Pontebbana verso nord ed i porti dell'Alto Adriatico verso sud**

tezza nei magazzini; piazzali per il deposito delle merci; il centro doganale con magazzino fiscale e magazzino IVA; il centro direzionale per servizi e assistenza.

L'Interporto di Cervigna-

no offre tre tipologie di servizi: la movimentazione intermodale (treno-gomma) delle merci, quindi le operazioni classiche di carico e scarico, sia di unità intermodali - contenitori, casse mobili, tank container, etc. -, sia di merci convenzionali, costituendo una piattaforma logistica in grado di concentrare merci diffuse; i servizi accessori al materiale rotabile, ossia manutenzione, pulizia dei container, lavaggio dei carri, servizi di pesatura sia ferroviaria che stradale; i servizi logistici alle merci, quindi finalizzati alla lavorazione delle merci in transito o di stoccaggio delle stesse (confezionamento, etichettatura, controlli di qualità, kitting, fatturazione, pallettizzazioni, stuffing, etc.).

Tullio Bratta, presidente dell'Interporto di Cervignano: "La società Interporto ha ripreso la gestione diretta dell'infrastruttura da febbraio 2011. In questi pochi mesi di intenso lavoro si è potuto verificare un notevole interessamento degli operatori logistici, sia locali che nazionali ed esteri, tanto da aver consentito il pieno utilizzo dei magazzini e delle tet-

toie. Questa situazione positiva ci fa ben sperare per il futuro e ci impone, a breve, decisioni strategiche relative agli investimenti e alla struttura".

Tommaso Botto



## IN CIFRE

### Previsto un raddoppio dell'area

1. L'interporto è collegato direttamente alle linee ferroviarie Venezia-Trieste e Udine-Tarvisio, nonché alla rete autostradale A4
2. Dista soli 48 km dal Porto di Trieste, 29 km dal Porto di Monfalcone e 11 km da Porto Nogaro.
3. Occupa attualmente un'area di circa 460 mila metri quadrati; si prevede lo sviluppo fino a 900 mila mq.
4. Il Terminal intermodale occupa 160 mila mq, con 3 fasci di 2 binari da 750 metri lineari.
5. Si contano 14 mila mq. di tettoie dotate di carro ponte da 30 ton.
6. I magazzini si estendono per 24 mila mq, con altezza utile interna di 10,00 metri lineari; è prevista a breve termine la realizzazione di un terzo magazzino di 26 mila mq.
7. 50 mila mq di spazi per parcheggio automezzi, merci e unità di carico.
8. La palazzina direzionale, con 2.500 mq di uffici operativi e
9. compagine sociale: 81,63% Friulia Spa; 12,24% Raccordi ferroviari Srl; 4,08% Comune di Cervignano del Friuli; 2,04% Terminal Intermodale di Ferneti-Trieste Spa
10. Dieci i dipendenti della Società Interporto, oltre ad una quarantina delle dieci ditte insediate nell'area



In vista della nuova meta del Far East la Cciao ha pensato a un momento d'incontro dal 4 all'8 luglio

INTERNAZIONALIZZAZIONE

COREA

Business Forum

Un convegno e dei seminari illustreranno il nuovo Paese. Previsti anche ceck up per le aziende

In vista della missione autunnale in Repubblica di Corea e dunque nell'ambito del progetto "Verso nuove rotte del business globale: focus Asia e Africa subsahariana", presentato al cofinanziamento dalla legge regionale 1/2005, la Camera di Commercio di Udine in collaborazione con le Camere di Commercio di Gorizia, Pordenone e Trieste, ha definito un piano di attività per favorire lo sviluppo dell'internazionalizzazione delle aziende regionali

La Corea del sud è la quarta economia dell'Asia dopo Giappone Cina e India e dal punto di vista commerciale è in una delle zone più dinamiche del mondo



Un'immagine dell'aeroporto internazionale coreano, considerato il migliore al mondo

interessate a esplorarne e conoscerne il mercato. E' qui che entra in gioco il Business Forum, appuntamento programmato nel periodo dal 4 all'8 luglio prossimi: con questo importante momento d'incontro si darà avvio alle iniziative del progetto, innanzitutto attraverso un convegno di apertura e quindi con una serie di seminari settoriali dedicati alla presentazione di un quadro quanto più completo e attuale possibile della Repubblica di Corea, favorendo un confronto a più voci sulle caratteristiche del Paese, sulle opportunità di collaborazione economica che il mercato offre e sugli strumenti di tipo tecnico utili ad affrontarlo. La Corea del Sud rappresenta un'occasione importante per il nostro tessuto imprenditoriale: è la quarta economia dell'Asia dopo Giappone, Cina e India e dal punto di vista commerciale è localizzata in

Il viaggio d'affari si terrà dal 24 al 28 ottobre. Nel 2012 verranno ricevute anche delle delegazioni

una delle zone più dinamiche del mondo (il nordest asiatico produce il 22% del Pil mondiale e si prevede raggiungerà addirittura il 30% nel 2020). Secondo il World Factbook della Cia, su 227 Paesi la Corea è posizionata al 14esimo posto per maggior potere d'acquisto. Si tratta di un Paese tecnologicamente avanzato, patria dei colossi dell'elettronica e delle telecomunicazioni come Samsung ed Lg, con una rete infrastrutturale efficientissima e un aeroporto internazionale giudicato il migliore del mondo. La capitale Seoul offre una buona qualità della vita ed è in costan-

ALTRA NOVITÀ Adesioni

Missione in Turchia e Uzbekistan

Turchia e Uzbekistan sono le nuove mete per la missione che si terrà dal 2 all'8 ottobre. La Cciao sostiene la partecipazione al viaggio d'affari, organizzato da Promofirenze con il sistema delle Camere italiane e Unioncamere. Per la Turchia, opportunità per le nostre imprese, oltre ai settori tradizionali, nelle infrastrutture, energie rinnovabili e nuove tecnologie. L'Uzbekistan è uno dei

Peasi del Centro Asia con i più alti tassi di crescita del Pil, con una forte predisposizione all'arrivo dei prodotti italiani, specie dei settori agroindustriale, tessile, dei macchinari e delle costruzioni. Le adesioni con il profilo d'impresa per organizzare l'agenda di B2B personalizzati va inviata entro il 4 luglio. Info: tel. 0432.273516 - email progetti.info@ud.camcom.it.

La missione interesserà i settori costruzioni, meccanica, agroalimentare, nautica da diporto e logistica

te mutamento, proiettata verso una massiccia opera di ammodernamento dei propri servizi e strutture (Fonte: Ice Seoul). L'attività del programma comprende anche l'erogazione di un servizio di check up aziendale a tutte le piccole e medie imprese regionali, finalizzato ad approfondire le potenzialità delle singole aziende verso il mercato sudcoreano, per entrare così ancor più nello specifico delle esigenze di chi deciderà poi di partecipare alla missione economico-istituzionale del Friuli Venezia Giulia. Il viaggio d'affari si terrà dal 24 al 28 ottobre e avrà l'obiettivo di favorire contatti d'affari pre-definiti per le Pmi del Friuli Venezia Giulia e di presentare a un target selezionato le eccellenze del sistema economico regionale. La missione, pur concentrandosi sui settori filiera costruzioni (con focus sull'arredamento), meccanica, agroalimentare (con focus sul vinicolo), nautica da diporto e logistica, rimane comunque aperta a tutte le aziende del Fvg interessate ad avviare collaborazioni commerciali e di cooperazione economica con il mercato sudcoreano. Ulteriori attività previste a progetto nel corso del 2012 includono anche il ricevimento di delegazioni in Friuli Venezia Giulia. Per informazioni e adesioni è possibile rivolgersi all'Azienda Speciale I.Ter della Cciao di Udine, Ufficio Internazionalizzazione, tel. 0432.273295-516; Fax 0432.503919; e-mail progetti.info@ud.camcom.it

AUSTRALIA

Meta d'autunno

Australia, nuova meta d'autunno per le aziende friulane. La Cciao di Udine, membro dell'Enterprise Europe Network, promuove la partecipazione alla missione che si terrà dal 28 ottobre al 5 novembre, organizzata da Aries, Azienda Speciale della Cciao di Trieste. Il sistema camerale regionale ha infatti avviato il progetto "Verso nuove rotte del business globale - Focus Oceania" per il biennio 2011-2012, che prevede una serie di iniziative mirate e la costituzione di un Desk Fvg nel Paese e sottoposto al cofinanziamento della L.R. 1/2005. La missione prevede incontri d'affari con operatori locali secondo agende personalizzate e un'attenta fase di follow up al rientro, per consolidare i contatti avviati. Pur prevedendo focus su vitivinicolo, sistema casa (edilizia e arredo), biotecnologie e aerospazio, il viaggio d'affari sarà multisettoriale. La prima tappa sarà Sydney, quindi ci si trasferirà a Melbourne per proseguire l'attività con altri potenziali partner locali. Gli interessati sono invitati a restituire per fax (0432 503919) entro il 30 giugno il company profile (non vincolante) che verrà inviato al desk in Australia per una prima analisi personalizzata. L'ufficio Internazionalizzazione (tel. 0432.273516 - mail progetti.info@ud.camcom.it) resta a completa disposizione per ogni informazione.

internazionalizzazione

Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.TER

INFORMAZIONI

calendario iniziative [giugno>novembre 2011]

PROGETTO	INIZIATIVA	DATA	LUOGO	
Progetto Design Incoming operatori indiani e tavola rotonda	Incontri bilaterali con operatori settore arredo/design	30 giugno / 1 luglio	Udine	[1]
Germania, Russia, Cina, Singapore * Incoming	Incontri bilaterali con operatori settore vinicolo	29 giugno / 1 luglio	Udine	
Russia Check up aziendale	Incontri con esperto Desk Mosca. Multisettoriale.	luglio	Udine	[2]
Sudafrica Incoming	Incontri bilaterali multisettoriali con operatori sudafricani	18 - 19 luglio	Udine	[1]
Corea Business Forum	Tavole rotonde sui settori nautica da diporto, logistica, meccanica, filiera costruzioni con focus arredo, agroalimentare con focus vino e incontri con esperti dei vari settori.	4 - 8 luglio	Udine, Trieste	[1]
Turchia/Uzbekistan Missione imprenditoriale	Missione imprenditoriale multisettoriale	2 - 8 ottobre	Istanbul, Tashkent	[2]
Germania * Partecipazione collettiva fiera ANUGA	Partecipazione collettiva aziende settore agroalimentare	8 - 12 ottobre	Colonia	
Corea del Sud Missione imprenditoriale	Missione imprenditoriale multisettoriale	24 - 28 ottobre	Seoul	[1]
Australia Missione imprenditoriale	Missione imprenditoriale multisettoriale	28 ottobre / 5 novembre	Melbourne, Sidney	[1]

[1] Progetto L. 1/2005 capofila CCIAA Ud  
[2] Cciao e/o Aziende Speciali del Gruppo Strutture Camerali per l'internazionalizzazione congiuntamente alla CCIAA di Udine/ Azienda Speciale I.TER con il patrocinio di Unioncamere

\* Adesioni chiuse



Anche la Serbia entra nel circuito della rassegna che porta il meglio del Friuli in giro per l'Italia e l'Europa

## PROMOZIONE

### ECCELLENZE IN TOUR A BELGRADO

# Tra sedie e sapori

Consegnata la prima targa "Qui si mangia friulano" fuori dai confini italiani al Ristorante La Piazza

Una bella novità ha coronato il successo della prima tappa a Belgrado di "Eccellenze friulane in tour", il progetto, scaturito tre anni fa dalla collaborazione tra Camera di Commercio e Provincia di Udine e sostenuto dalla Fondazione Crup, che porta il meglio dell'enogastronomia, di cultura e turismo, del design, dell'intera produttività friulana in località strategiche d'Italia e d'Europa, da cui Udine e dintorni si possano raggiungere facilmente in poche ore di viaggio.

È stata infatti consegnata la Targa "Qui si mangia friulano" al Ristorante La Piazza: il vicepresidente della Cciaa Marco Bruseschi e il componente di giunta Giuseppe Pavan, assieme all'ambasciatore italiano Armando Varricchio, hanno dunque insignito di questo contrassegno di qualità il titolare Aleksandar detto 'Sasa' Skipic, che in cucina ama utilizzare prodotti made in Fvg. La Targa è dunque approdata per la prima volta fuori confine e avvia un percorso volto a identificare una rete di ristoranti che, anche in altri Paesi, mantengono alto il nome del gusto e dei sapori migliori della nostra regione.

La giornata belgradese di Eccellenze, che si è tenuta a fine maggio, ha visto dunque inserita la Serbia ufficialmente all'interno del circuito ed è stata molto apprezzata dai rappresentanti istituzionali, dagli operatori economici e dai giornalisti che vi hanno partecipato numerosi, grazie anche all'ottimo coordinamento con l'Ambasciata d'Italia, l'Ice, l'Istituto italiano di cul-



**Al ristorante Aero Klub quattro tra i migliori chef regionali hanno cucinato dal vivo piatti prelibati della nostra cucina**

prima persona tutte le opportunità, dalla stagione turistica di Lignano, alla mostra del Tiepolo fino alla Fiera dei Vini di Buttrio che si sarebbe tenuta di lì a pochi giorni.

La giornata friulana si è conclusa in bellezza, coronata al Ristorante Aero Klub, con il "percorso sensoriale" curato in collaborazione con il Consorzio Fvg Via dei Sapori, guidato da Walter Filiputti. Quattro tra i migliori chef regionali hanno cucinato dal vivo piatti prelibati della nostra cucina, proposti in abbinamento ai vini più rinomati, ripercorrendo una selezione delle perle enogastronomiche della regione, dalle Alpi all'Adriatico.

nell'area. Oltre ad Anna Lombardi, è intervenuto l'architetto serbo Branko Redžić (Studio Arcv's), con la moderazione di Vesna Ječmenica, imprenditrice. A Palazzo Italia si è tenuta invece la conferenza stampa di presentazione delle attrattive del Friuli, tra economia, turismo, cultura ed enogastronomia, con i rappresentanti del nostro territorio a illustrare in



**A Palazzo Italia presentata la stagione turistica di Lignano e la mostra del Tiepolo**

tura e la Camera di Commercio italo-serba. Il Palazzo della principessa Ljubica, favoloso esempio di casa in stile Ottomano, ha ospitato il seminario sul Distretto della Sedia e l'installazione di sedute di alcune aziende dell'area, per rappresentare anche visivamente l'eccellenza raggiunta

### LE TAPPE AUTUNNALI

A ottobre e novembre

## Il design a Vienna e Monaco

Dopo la conclusione in bellezza delle tappe primaverili, la Camera di Commercio è al lavoro per predisporre l'edizione autunnale di "Eccellenze friulane in tour".

In questo "secondo atto" dell'annualità, il progetto vede nuovamente sotto i riflettori le città che sono ormai diventate il simbolo dell'iniziativa, dove tutto è partito e dove la presenza friulana è ormai un appuntamento fisso, richiesto con grande interesse: il 10 ottobre si tornerà dunque a Vienna, mentre a metà novembre si replicherà a Monaco di Baviera.

Entrambe le occasioni serviranno a consolidare gli ottimi rapporti instaurati e a

concretizzare sempre nuove e utili collaborazioni per la promo-commercializzazione della terra friulana, la sua produttività, il suo turismo e la sua cultura.

Le tappe sono organizzate in perfetta sinergia con il Sistema Italia delle due capitali, a partire dalle ambasciate d'Italia, l'Ice e l'Istituto italiano di cultura. La tappa di Vienna, nello specifico, sarà una sorta di trait d'union tra due importanti eventi legati al design, che avranno luogo nella capitale. La Design week, innanzitutto, che si tiene fino al 9 ottobre: in questo contesto, la presenza friulana sarà "preannunciata" grazie alla collaborazione tra l'Adi Fvg e la Camera di Com-

mercio di Vienna. Alcuni designer friulani selezionati sono stati chiamati e abbinati ad un'azienda viennese, con l'obiettivo di presentare un progetto che sia frutto di entrambe le esperienze.

Una bella idea per rafforzare la cooperazione, che proseguirà con la tappa di Eccellenze. L'appuntamento friulano precederà l'altra grande iniziativa sul comparto: dal 12 ottobre e 16 ottobre, all'interno della Hofburg, ci sarà la Fiera su prodotti d'eccellenza del design: ecco che, come una pietra preziosa, s'incastona "Eccellenze", con una rinnovata presenza che è anche una conferma del buon lavoro svolto in questi tre anni.

Due momenti della visita friulana in Serbia. Sopra la consegna della targa "Qui si mangia friulano" ad Aleksandar Skipic. Sotto il seminario sul distretto della sedia

### SELL OR BUY

Proposte di collaborazione pervenute al punto Enterprise Europe Network - Consorzio Friend Europe di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dalla banca dati "BCD - Business Cooperation Database" della DG Imprese e Industria, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

#### GERMANIA AGROALIMENTARE

Azienda tedesca attiva nell'import export e vendita dei prodotti alimentari offre i propri servizi a produttori europei interessati ad entrare nel mercato tedesco. (Rif. 2011.06.01 BCD 20110520003)

#### FRANCIA - SUCCHI DI FRUTTA

Produttore francese di succhi di frutta e nettare di alta qualità cerca un distributore ben introdotto nel settore per la vendita in hotel, ristoranti e negozi di delicatessen. (Rif. 2011.06.02 BCD 20110530044)

#### UNGHERIA - SERVIZI RAPPRESENTANZA PER L'ARREDO

Società ungherese specializzata nel commercio di mobili, con staff qualificato, offre servizi di rappresentanza a produttori internazionali di mobili in particolare europei. (Rif. 2011.06.03 BCD 20110608027)

#### POLONIA - ARREDO PER INFANZIA

Azienda polacca produttrice di mobili per bambini cerca distributori e offerte di subfornitura.

## La cena all'ambasciata

*Il Friuli è tornato anche il 30 maggio a Belgrado. L'ambasciatore Armando Varricchio ha infatti aperto le porte della residenza per avviare le celebrazioni per la Festa della Repubblica nel 150esimo dell'Unità d'Italia. E il Friuli non si è fatto scappare l'occasione per presentare agli ospiti i suoi prodotti: con la regia di Camera di Commercio e Confindustria Udine, la promozione si è concentrata sul nostro vino, con gli autoctoni Ribolla gialla, Friulano e Refosco. L'aperitivo ha visto protagonisti il prosciutto di San Daniele, il Montasio (è stata data in assaggio la versione stagionata), il cotto e quello affumicato di Sauris, vere perle di tradizione culinaria nostrana. Ma l'ente camerale e l'associazione di categoria del mondo industriale, che proprio a Belgrado ha una propria antenna per assistere le imprese che si affacciano sul mercato emergente, hanno pensato anche a uno show cooking di un piatto a base degli asparagi bianchi Dop messi a disposizione da Udine Mercati. Una promozione mirata a tuttotondo, con il supporto del materiale informativo come la Guida ai Vini Fvg e le brochure delle manifestazioni che si tengono in Friuli.*

(Rif. 2011.06.04 BCD 20110523007)

#### SPAGNA - ARREDO

Azienda spagnola, leader nell'interior design di spazi commerciali con esperienza ventennale, cerca aziende similari per joint venture, per lo sviluppo di progetti in Spagna o attività in subfornitura o outsourcing. Si offre inoltre come agente, rappresentante per aziende al dettaglio che desiderano aprire un punto vendita in Spagna. (Rif. 2011.06.05 BCD 20110314007)

#### CROAZIA - INFISSI

Azienda croata specializzata nella produzione di porte e finestre in PVC, PVC-ALU, WOOD-ALU cerca agenti e rappresentanti, servizi logistici e partner per franchising. Cerca inoltre partner per vendita di parte o completa azienda, produzione reciproca. (Rif. 2011.06.06 BCD 20110126021)

#### GRECIA - ENERGIE RINNOVABILI

Azienda greca specializzata nelle energie rinnovabili (vento e solare) cerca partner in Europa e offre servizi di intermediazione commerciale. (Rif. 2011.06.07 BCD 20110601028)

#### ROMANIA - ENERGIA

Azienda romena operante nel campo del design e realizzazione di impianti energetici fotovoltaici, sia in ambito residenziale che industriale, cerca partner per diversi tipi di collaborazione: servizi di intermediazione commerciale, joint venture, subfornitura (Rif. 2011.06.08 BCD 20110128006)

#### TURCHIA - MECCANICA

Azienda turca produttrice di bulloni e parti speciali, macchinari, tubi in acciaio e

raccordi offresi per subfornitura e vendita propri prodotti.

(Rif. 2011.06.09 BCD 20110429003)

#### DANIMARCA - SCAMBIATORI DI CALORE

Distributore danese di scambiatori di calore è interessato ad ampliare la gamma di prodotti e cerca nuovi prodotti complementari tipo pompe, attrezzature di controllo, valvole o altri prodotti nell'ambito dei componenti industriali. (Rif. 2011.06.10 BCD 20110530010)



**L'Europa alla portata della vostra impresa.**

### AVVISO

(L'Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.TER della CCAA di Udine non si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste)

Camera di Commercio di Udine  
Azienda Speciale Imprese e Territorio - Internazionalizzazione  
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine  
Tel 0432 273516 273826  
Fax 0432 503919  
e-mail: cciaaud@friendeurope.it



Le esportazioni fanno segnare un +25%.  
Bene Usa, Canada e Asia

ATTUALITÀ

NEL PRIMO TRIMESTRE

EXPORT FOOD

Nel 2010 + 13,2%

I Friuli Venezia Giulia per la propria conformazione geo-fisica, le risorse naturali, le produzioni tradizionali ha un'economia fortemente caratterizzata dal comparto agro-alimentare. La Regione ha anche riconosciuto due distretti industriali legati al settore, ovvero con la delibera di Giunta Regionale n. 2741/2006 è stato individuato il Distretto Industriale dell'Agro-alimentare di S. Daniele, con successivo allargamento nel 2009 e con delibera di Giunta Regionale n. 3065/2006 è stato individuato il Distretto del Caffè della provincia di Trieste, e con Decreto del Presidente della Regione n. 0268/2008 è avvenuto il riconoscimento dell'Asdi denominata "Trieste Coffee Cluster Srl". Nel 2010 il Friuli Venezia Giulia ha esportato prodotti alimentari per oltre 378 milioni di euro e bevande per oltre 93 milioni: complessivamente le esportazioni di tali prodotti sono aumentate del 13,2% rispetto al 2009. La composizione per tipologia merceologica dell'export lo scorso anno è la seguente:: oltre il 30% caffè, tè, cioccolato caramelle, confetteria eccetera, il 19,8% bevande, quasi il 19% prodotti da forno e farinacei, il 15,5% carne lavorata e prodotti a base di carne, il 4,6% pesce, crostacei e molluschi lavorati e conservati, il 4,4% granaglie, amidi e prodotti amidacei ecc. . Nell'analisi provinciale, Udine esporta prodotti alimentari e bevande per il 36,8% del totale esportato, così come Trieste, Pordenone per il 14% e Gorizia per il 19,8% . Con riferimento ai Paesi di destinazione dell'export di prodotti alimentari, la Germania si conferma nel 2010 il partner del Friuli Venezia Giulia con una quota pari al 17%, seguita dall'Austria (9,45%) e dalla Francia (9,23%). In quarta posizione la Slovenia (7,89%), in quinta il Regno Unito (7,31%); seguono gli Stati Uniti (4,96%), la Grecia (4,91%), la Spagna (3,65%), la Croazia (3,58%), i Paesi Bassi (2,68%) ecc. . Nel 2010 le importazioni regionali di prodotti alimentari (escluse pertanto le bevande) ammontano a 218,5 milioni di euro e sono rappresentate per lo più da carne lavorata e conservata e prodotti a base di carne, seguiti da prodotti delle industrie lattiero-casearie, pesce, crostacei e molluschi lavorati e conservati. A livello provinciale, e con riferimento agli alimentari e alle bevande, il principale importatore è la provincia di Udine, seguita da Pordenone, Gorizia ed infine Trieste. Nella graduatoria delle dieci più importanti Nazioni da cui il Friuli Venezia Giulia importa prodotti alimentari troviamo, nell'ordine: Germania, Paesi Bassi, Slovenia, Francia, Austria, Polonia, Spagna, Regno Unito, Danimarca e Belgio.

Rossano Cattivello

Le esportazioni rimarranno ancora per diverso tempo il traino dell'economia friulana. La ripresa, cioè, si coglie all'estero e per farlo, nuovamente, vanno affrontati con decisione diversi handicap strutturali del tessuto produttivo friulano. Il primo è certamente quello dimensionale, ma solo perché la dimensione dell'azienda si presuppone consenta un'azione fuori dai confini più efficiente e qualificata. "Prendiamo atto che viviamo

I prodotti alimentari e bevande sono la quarta voce in crescita

in un mercato dalla dinamica a W – commenta Marco Bruseschi, vicepresidente della Camera di Commercio di Udine, con delega all'internazionalizzazione – manca una linearità della congiuntura e, quindi, dobbiamo affrontare ripetuti alti e bassi. Il Friuli ha una forte vocazione all'export, anche se nell'ultimo anno la ripresa dei flussi è stata inferiore ai tassi di altre regioni italiane, che invece hanno goduto di una reazione più rapida. A penalizzarci, infatti, è la forte dipendenza da settori come la meccanica e il legno-arredo, che rimangono in sofferenza e che riprendono più lentamente di altri". Ripresa meno rapida, quindi, ma i dati di inizio anno sono all'insegna dell'ottimismo. La provincia di Udine, infatti, incassa un aumento congiunturale dell'export pari al 25 per cento. Il valore delle esportazioni è stato pari a 1.255 milioni di euro. Nel periodo preso in esame, la performance friulana

I MERCATI AGROALIMENTARI

Germania e Austria ai primi posti

PAESI	2010%	EXP2010
Germania	17,08%	64.638.642
Austria	9,45%	35.767.154
Francia	9,23%	34.928.313
Slovenia	7,89%	29.849.760
Regno Unito	7,31%	27.668.844
Stati Uniti	4,96%	18.787.853
Grecia	4,91%	18.562.514
Spagna	3,65%	13.808.411
Croazia	3,58%	13.548.897
Paesi Bassi	2,68%	10.124.758
Giappone	2,09%	7.917.597
Egitto	1,99%	7.548.351
Danimarca	1,88%	7.110.827
Romania	1,65%	6.227.812
Svizzera	1,52%	5.770.271
Ceca, Repubblica	1,38%	5.212.138
Belgio	1,34%	5.078.954
Ungheria	1,34%	5.077.291
Slovacchia	1,26%	4.772.719
Serbia	0,98%	3.720.284
Bosnia-Erzegovina	0,97%	3.673.044
Russia	0,83%	3.131.838
Svezia	0,67%	2.532.295
Polonia	0,66%	2.482.669
Australia	0,64%	2.418.039
Israele	0,59%	2.251.052
Corea del Sud	0,52%	1.062.910
Portogallo	0,49%	1.865.288
Finlandia	0,47%	1.779.118
Sudafrica	0,45%	1.685.629
Emirati Arabi Uniti	0,41%	1.538.112
Canada	0,40%	1.527.680
Montenegro	0,40%	1.497.867
Macedonia, Ex repubblica jugoslava di	0,36%	1.364.020
Irlanda	0,36%	1.346.166
Norvegia	0,34%	1.301.706
Cina	0,32%	1.219.981
Libano	0,29%	1.107.091
Yemen	0,26%	988.415
Hong Kong	0,25%	948.231
Ucraina	0,23%	870.860

appare superiore alla media del Nordest, dove si registra una crescita del 16%, seppur il dato regionale sia stato penalizzato dagli ordini della cantieristica. Nel primo trimestre 2011, rispetto all'analogo periodo 2010, l'export provinciale è

determinato dai macchinari (+27%), dai metalli di base e prodotti in metallo (+57%), da prodotti alimentari e bevande (+16%), dalla gomma e materie plastiche (+23%). Analizzando l'interscambio commerciale della provincia di Udine per



aree geografiche, si registra un raddoppio dell'export nei Paesi dell'America settentrionale. Un aumento del 52% si è registrato anche verso l'Asia, un 20% verso l'America centro-meridionale e una decisa ripresa dell'export verso l'Ue a 27 Paesi, con un indice di crescita del 26 per cento. "Le piccole imprese – continua Bruseschi – o hanno la

capacità di investire autonomamente su personale capace di alimentare il processo di internazionalizzazione oppure devono mettersi assieme per raggiungere lo stesso risultato, anche semplicemente nel mercato europeo". Per accompagnare questo processo la Camera di Commercio di Udine ha ideato uno strumento innovativo per le

LE AZIENDE

Intervista a chi ha già affrontato le missioni con la Cciaa. Per sfondare non ci vuole solo competenza linguistica e know

Sì a una sinergia tra i diversi settori fuori

L'aumento dell'export è uno strumento per rispondere alla crisi globale, e dunque sono fondamentali le iniziative mirate a favorire l'internazionalizzazione delle imprese. E' questa l'opinione diffusa tra molte aziende friulane che hanno partecipato alle missioni messe in opera dalla Camera di commercio di Udine per promuovere lo sviluppo sui mercati esteri. Una conferma arriva dalla celebre prosciutteria Dall'Ava, capitanata dal "maestro" Carlo Dall'Ava di San Daniele. "Molto positivo il fatto che sia cambiata l'organizzazione - commenta Carlo -, oggi decisamente rivolta alle esigenze dell'imprenditore, coinvolto già nella fase primaria. E' infatti l'imprenditore - continua - che decide di che cosa ha bisogno, quali sono i paesi e i mercati di interesse". Nel contesto delle "Eccellenze a Vienna", all'azienda è andata molto bene. "In linea con la no-

stra tendenza alla crescita costante - sottolinea -, tanto che il nostro export è aumentato in un anno del 10%, in particolare verso il mercato europeo, ma abbiamo buoni contatti anche con l'America e il Giappone". Per sfondare, all'estero, servono know how, competenze linguistiche e capacità di presentarsi con una veste "internazionale". "L'elemento principale però - suggerisce Dall'Ava - è la formazione del cliente. E poi è bene presentarsi come un "insieme", proponendo al contempo il "food", ma anche il design, il

turismo e il territorio. Si fa centro attraverso la sinergia, anche tra aziende di diversi settori". Missione fruttosa, questa volta in Canada, anche per l'azienda Savio-Frico Friuli di Franco Savio, con sede a Tricesimo, un'altra eccellenza del "food". "Tutto bene anche se sui prodotti alimentari ed in particolar modo sui formaggi - commenta Franco -, ci sono parecchie restrizioni da parte del governo canadese, che logicamente tutela dall'import i vari produttori locali". Il 2011, nonostante la crisi generale, vede la Savio

in leggero aumento, sebbene l'export per il momento sia ancora discontinuo. Sui mercati esteri, le problematiche "riguardano la scadenza e il trasporto dei prodotti - afferma Savio - che devono mantenere la catena del freddo, quindi stiamo ancora lottando con tipologie di prodotti che possano essere assorbiti dalle richieste di mercato attuali". Contro la crisi, Savio investe sulla qualità. "Con tecnologie nuove - spiega -, per poter accontentare le richieste di mercato: entro 6 mesi saremo operativi con una nuova linea di produzione". E c'è attenzione anche per le potenzialità dei "social network": "Su Facebook - conclude Franco - abbiamo creato il gruppo di amanti del frico che oggi conta 25 mila fan". New York con la Cciaa è stata una tappa molto positiva per l'azienda agricola e vitivinicola Forchir, con sede principale a Felettis di Bicinicco (Udine). "Per gli Usa lavoriamo con l'obiettivo di farci conoscere - commenta il direttore commerciale Paolo Baj - e per far degustare il prodotto in manifestazioni organizzate". L'interesse per l'estero è alto, dato che l'azienda vanta una quota export del 35%. "Verso Usa e Regno Unito - spiega Baj -, ma anche Germania, Svizzera, Ca-



La vista dei colli orientali dall'azienda agricola Forchir

nada, e Hong Kong, grazie alla missione fatta con la Cciaa negli scorsi anni". Nel mondo il vino friulano è abbastanza apprezzato: "Sui mercati anglosassoni, ad esempio, è conosciuto tra i bianchi il Pinot Grigio - fa sapere Baj -, ma per il nostro "Friulano", che è un grande vino, si deve sicuramente fare qualcosa di più". La crisi c'è



Prodotti targati Forchir e Savio

C'è chi partecipando alle Eccellenze a Vienna ha visto aumentare l'export del 10%



Per sostenere le aziende la Cciaa ha avviato un progetto su misura per quattro macroaree

ATTUALITÀ

# etti: l'export riparte



Pmi: si tratta di un originale percorso di incontri d'approfondimento, "tagliati su misura" per quattro macroaree d'impresa, per progettare assieme agli stessi imprenditori lo sviluppo dell'export friulano. Battezzato "Network Imprese Mercati", l'iniziativa intende individuare i Paesi più promettenti per alcuni dei settori maggiormente rappresentativi della produtti-

vità friulana (meccanica, vitivinicolo, costruzioni e arredo), grazie alla partecipazione attiva di imprenditori che rappresentino un'efficace sintesi del proprio settore merceologico. "La crisi ha imposto alle aziende di fare di necessità virtù - commenta il vicesegretario generale dell'ente camerale, Maria Lucia Pilutti - per aiutarle in questo abbiamo av-

viato un esperimento unico a livello nazionale, che per altro sarà presentato quale esempio virtuoso a settembre". Non si tratta di una vera e propria ricerca di mercato, ma il progetto ne vuole replicare gli obiettivi attraverso una formula innovativa. Il piano di lavoro si sviluppa attraverso quattro incontri per ciascun comparto, con il coin-

volgimento di piccoli gruppi di imprenditori, per arrivare allo studio e alla definizione di mercati esteri di riferimento e delle strategie più adeguate per approcciarli validamente. Oltre al confronto interno al mondo economico, altri contributi di idee possono arrivare anche dall'esterno attraverso il sito [www.friulifutureforum.com](http://www.friulifutureforum.com). Obiettivo del progetto sarà la produzione di un programma triennale di iniziative d'internazionalizzazione, tra il 2012 e il 2014, da fornire come base per pianificare le prossime

**Diverse cantine vinicole hanno chiesto un percorso di penetrazione nel mercato olandese e belga**

attività della Camera di Commercio di Udine a favore delle Pmi del territorio. "Dai primi incontri - continua Pilutti - sta emergendo la consapevolezza che è necessario cavalcare la globalizzazione, che però può essere colta anche dietro la porta di casa. In sostanza, sono sì importanti i mercati in rapida crescita, come quello asiatico, ma molte aziende chiedono un supporto all'internazionalizzazioni verso Paesi europei relativamente vicini sotto l'aspetto geografico. Un esempio? Diverse cantine vinicole ci hanno chiesto un percorso di penetrazione nel mercato olandese e belga". La sfida maggiore, però, è quella legata al sostegno del settore arredo, vittima delle conseguenze di una crisi strutturale interna pre-crisi, che ha generato assieme alla congiuntura generale una miscela esplosiva.

**L'ESPERTO** Dati e consigli

## Ecco una guida per esportare bene

I Friuli Venezia Giulia registra il primato in Italia quanto ad export in rapporto al Pil. Ma nello scenario post crisi, le aziende regionali, ed in particolare quelle della provincia di Udine, quali possibilità hanno di continuare ad alimentare questo vertice? Se i "freschi" numeri resi noti dalla Cciaa di Udine indicano che la "vocazione" a proiettarsi all'estero continua a valere per il territorio udinese (+25% nel primo trimestre 2011 rispetto allo stesso periodo del 2010), è "la crescita dei Paesi emergenti a rappresentare un'ottima opportunità per mantenere questo primato", sostiene l'amministratore delegato della veronese Interprofessional Network, Giulio Veneri. Ma s'impongono alcune avvertenze quanto alle strategie da adottare. "Mentre fino a pochi anni fa bastava realizzare un buon prodotto ed era il cliente che spesso veniva a cercarlo presso il fornitore italiano - spiega

diare e quelli da insidiare? Premesso che ogni settore merceologico ha dei mercati diversi, differenti saranno gli sbocchi per una regione i cui principali settori

**Non esporsi troppo verso un unico Paese emergente ma sviluppare una strategia che consenta una diversificazione del rischio**

d'esportazione sono le macchine per impieghi speciali e di impiego generale, le navi e le imbarcazioni, i mobili, i prodotti della siderurgia e gli articoli in materie plastiche. Ad esempio, elenca Veneri, "per la meccanica i principali mercati a livello mondiale sono Usa, Cina, Germania, Francia e Regno Unito". Nel periodo 2006-2010, la Cina ha incrementato del 58% l'importazione di macchinari, la Corea del Sud del 47%, il Messico del 27%. Per quanto riguarda il settore vinicolo, a livello mon-



Giulio Veneri

Veneri -, ora bisogna strutturare piani di marketing focalizzati su specifiche aree geografiche del mercato". Vendere in Arabia Saudita, per esempio, è molto diverso dal vendere in Russia. Inoltre, "non è più sufficiente partecipare a fiere e missioni, ma è necessario strutturare un profondo legame relazionale con il cliente, tenendo conto degli aspetti culturali. Grazie a questo legame può essere favorito un flusso commerciale adeguato". Fino ad oggi i mercati di sbocco del Friuli Venezia Giulia per le macchine sono stati Turchia, Cina, Egitto, India e Russia; per i mobili, Germania, Francia, Regno Unito e Stati Uniti; per il settore vitivinicolo, Stati Uniti, Germania, Regno Unito e Austria. Le imprese regionali, analizza Veneri, "sono abbastanza ben supportate dalle istituzioni regionali" nella loro attività di export. "Tuttavia - considera l'esperto - un miglior coordinamento tra i vari enti e una maggiore comunicazione in merito ai progetti proposti permetterebbero un più largo ed efficace coinvolgimento delle aziende interessate allo sviluppo dell'export". Ma quali sono nel periodo post-crisi i mercati da presi-

diale le principali piazze sono il Regno Unito, gli Usa, la Germania ed il Canada. Negli scorsi quattro anni, la crescita media delle importazioni in Cina è stata del 470%, in Russia e in Canada è stata rispettivamente del 51,8% e del 34,5%, mentre nella vicina Svizzera del 29%. Nel settore dell'arredo, invece, i mercati principali sono Usa, Germania, Francia, Regno Unito e Canada. Analizzando la crescita delle importazioni, la Cina regna incontrastata anche in questo comparto (+230%) nel periodo 2006-2010, seguita da Russia (+117%), Paesi Bassi (53%), Germania (33%) e Francia (23%). Per quanto riguarda i Paesi della sponda Sud del Mediterraneo, come molti altri mercati emergenti, "rappresentano un'opportunità significativa per le imprese italiane". Tuttavia, alla luce delle recenti crisi politico-sociali che li hanno pervasi, "un suggerimento che mi sento di dare alle imprese è quello di non esporsi troppo nei confronti di un unico Paese emergente - conclude Veneri -, bensì sviluppare una strategia che consenta una diversificazione del rischio. Paesi che possono sembrare stabili, come si è visto, in poco tempo possono diventare teatro di forti tensioni".

Antonella Lanfritt

## ri dai confini



icola La Tunella

stata, anche sui mercati esteri, "ma adesso si avverte una certa ripresa - commenta il direttore -, anche se non siamo tornati ai livelli di prima. Le condizioni atmosferiche avverse hanno invece condizionato un po' l'avventura nella "Grande Mela" dell'azienda La Tunella di Massimo Zorzettig, con sede a Ippolis di Premariac-

co (Udine), che ha partecipato al programma Ocm 2011. "Non abbiamo avuto un feedback interessante a causa delle condizioni atmosferiche - racconta Giovanna Borreri, export manager -, che purtroppo hanno determinato una bassa affluenza". Passa l'esame a pieni voti, però, il lavoro svolto dalla Cciaa, "che ha gestito tutto in maniera

**Talvolta i problemi arrivano dalle restrizioni dei vari governi locali**

esemplare dal punto di vista organizzativo". I mercati internazionali sono importanti, specie in vista della ripresa. "Il 2009 all'estero è stato difficile - ammette la responsabile marketing -, però nel 2011 abbiamo dei segnali di ripresa nei mercati europei. Per proporci puntiamo sulla qualità, con un'offerta ampia, dai monovarietali bianchi agli autoctoni, dai vini rossi a quelli dolci". La sfida è essere sempre all'altezza di mercati sempre più competitivi. "Le difficoltà sono legate alla fascia di prezzo molto appetibile dei vini del nuovo mondo - aggiunge Giovanna -, e bisogna impegnarsi per posizionare il proprio marchio". L'estero fa da traino alla Penta srl-Df Group con sedi a Monfalcone, Udine e Fontanafredda (Pordenone), che nel 2010 ha toccato quota 35% di export e che nel 2011 punta al 50%. Un successo ottenuto anche grazie al nuovo marchio "Smarty", orologio dell'amore destinato

in particolare alle giovani generazioni, che ha fatto breccia in Slovenia diventando il più venduto, amatissimo per il prezzo accessibile e per la foggia accattivante e multicolore. "Un vero e proprio best seller - commenta l'export manager Giacomo Filaferro -, che nel 2010 ha registrato 200.000 pezzi venduti tra Italia ed estero". Penta ha fatto centro anche nella missione della Cciaa in Canada. "Altissima la professionalità degli operatori - commenta Filaferro -, che hanno fissato un'agenda molto valida. Tanto che ora stiamo per concretizzare alcuni importanti risultati: tra poco avremo proprio in Canada un nostro distributore". "Anche attraverso le iniziative e le missioni camerali - prosegue il manager -, siamo impegnati nella ricerca continua e costante di nuovi canali di penetrazione nei mercati esteri". Nel carnet degli appuntamenti internazionali, quelli ormai consolidati con le fiere di Basilea e Hong Kong, ma anche le missioni realizzate dagli enti camerali della Regione e da Unioncamere. "In Israele - fa sapere Filaferro -, ma anche in Turchia e in Uzbekistan. Con la Cciaa di Udine - conclude - in novembre andremo in Australia".

Alberto Rochira



**UNA STRUTTURA  
MODERNA  
ED EFFICIENTE  
AL VOSTRO SERVIZIO**



**PRODES**  
**& Cielo Azzurro**

- SERVIZI PUBBLICI
- FACCHINAGGIO GENERICO
- PORTIERATO
- GIARDINAGGIO
- TRASPORTI
- LAVORAZIONE  
PER CONTO TERZI

**Zona Industriale**  
**Via Giuseppe A.M. Rollet, 5**  
**33034 Fagagna (Udine)**  
**Tel. 0432.800286 - Fax 0432.810383**



## Centro Cooperativo Cerealicolo

(C.CO.C.) CODROIPO SOC. COOP. AGRICOLA

RIVOLTO di Codroipo (Ud) Via Ellero, 7 Tel. 0432.904267  
Fax 0432.820764 e.mail: [centrocoopcerealicolo@gmail.com](mailto:centrocoopcerealicolo@gmail.com)

Raccolta ed essiccazione mais, soia ed altri cereali da soci e non soci in sede e nei centri di raccolta di:  
Grions di Sedegliano  
Via Loreto Tel. 333.4852239  
Camino al T.-c/o Az. Agr. Giavedoni/Stroili  
Talmassons - c/o Consorzio Agrario  
Gestione collettiva delle vendite e dalla campagna 2004 ritiro del verde a prezzo aperto.

Gestione dei servizi collettivi per l'approvvigionamento di prodotti utili all'agricoltura e di quanto necessario alle aziende dei soci e non soci:  
Concimi, sementi ed antiparassitari anche per vigneti, frutteti.



RIVENDITORE AUTORIZZATO **VALAGRO**: PROFESSIONISTI DELLA NUTRIZIONE

- Microelementi
- Biostimolanti
- Fertirriganti
- Concimi organo-minerali
- Integratori fogliari



Società e altri organismi partecipati dalla Pubbliche Amministrazioni. Se ne è parlato giorni fa in Cciao

## ATTUALITÀ

### IL CONVEGNO

# Modello per i controlli

La Corte dei Conti garantisce la difesa della finanza pubblica italiana. Un bell'esempio in Europa

Daniele Damele

“L'attività di difesa della finanza pubblica italiana posta in essere con la Corte dei conti è un modello per l'Europa”: è quanto ha dichiarato il procuratore regionale della Corte dei conti, Maurizio Zappatori, al convegno promosso dalla Camera di commercio di Udine dal titolo “Società e altri organismi partecipati dalla Pubbliche Amministrazioni: disciplina, controllo e giurisdizione”.

Il dottor Zappatori ha subito aggiunto che “il giudice contabile non entra nella discrezionalità dell'atto, ma verifica se c'è stato eccesso di potere irrazionale e illogico, ovvero se la scelta è stata meditata e ben motivata oppure no”.

Insomma una scelta può anche provocare delle perdite e non produrre automaticamente danno erariale a patto che l'atto sia stato analizzato compiutamente e si sia scritto che, ad esempio, l'andamento del mercato potrebbe produrre effetti negativi non prevedibili al momento della determinazione attuata in buona fede e con aspettativa positiva basata su dati e fatti oggettivi.

“Perché ci sia colpa grave occorre negligenza, illogicità e irrazionalità”: ha ribadito Zappatori il quale ha ricordato come “in passato la Pubblica Amministrazione svolgeva, attraverso le cosiddette municipalizzate, funzioni d'interesse generale per garantire servizi pubblici come, ad esempio, i

**Il giudice contabile verifica se c'è stato eccesso di potere irrazionale e illogico**

rifiuti e l'acqua mentre lo Stato faceva anche l'imprenditore con delle proprie banche. Poi negli anni '90 nacquero le società pubbliche mentre – ha detto sempre il procuratore – dal '94 la giurisdizione della Corte di conti fu estesa a tutti i dipendenti della PA con la creazione delle (temute ndr) sezioni giurisdizionali territoriali”.

Il magistrato contabile ha, quindi, fatto riferimento a due ordinanze della Corte di cassazione sulla Trieste Expo Challenge, società creata nel capoluogo regionale per la candidatura, poi venuta meno, di Trieste all'Expo.

Ebbene, detta società ricevette un contributo dallo Stato e un altro dalla Regione per la medesima finalità mentre il presidente del Collegio dei revisori dei conti della società era componente anche dell'Ufficio legale consulente dello stesso Ente percependo l'indennità di presidente del collegio e un appannaggio come legale. In ambedue i casi gli amministratori della società sono stati condannati.

Zappatori si è anche spinto più in là sostenendo che “un privato che, ad esempio, riceve un contributo per realizzare un vigneto e, poi, fa invece

un oliveto è passibile di danno erariale”. Certo è che la PA deve porre in essere una serie di atti per dimostrare un tanto, compresa la revoca del contributo e la richiesta della restituzione dei fondi concessi.

Per il magistrato “le Spa pubbliche possono essere costituite solo per garantire servizi pubblici e non attività meramente imprenditoriali” mentre per altri relatori “in

**Per Zappatori “le Spa pubbliche possono essere costituite solo per garantire servizi pubblici e non attività meramente imprenditoriali”**

Europa si ritiene che il pubblico possa intervenire anche a livello imprenditoriale”.

A moderare il dibattito, al quale hanno partecipato il docente e avvocato di Padova, Gianluca Romagnoli, e la notaio e avvocato di Udine Eliana Morandi, è stato l'avvocato friulano Giovanni Ortis.

Dal canto suo proprio il professor Romagnoli ha rammentato che “le società con totale o prevalente capitale pubblico sono soggette, per le loro funzioni amministrative, alla legge sulla trasparenza, la 241 del '90”, modificata e adeguata negli anni. Romagnoli ha evidenziato, ad esempio, che “dette società per assumere

devono porre in essere delle procedure comparative” e ha, quindi, evidenziato che “dalla fine del 2009 gli organi di gestione e controllo delle società pubbliche sono responsabili civilmente sia a livello amministrativo sia erariale”.

Il convegno è stato molto seguito riempiendo la sala Valduga. Moltissimi presenti sono rimasti sino alla fine del dibattito.

Il tema, d'altra parte, è certamente delicato e importante in quanto chi amministra, a ogni livello, mira ad attuare scelte che, non riferendoci, ovviamente, al dolo, non siano viziate da colpa grave in quanto il margine tra questa e la colpa lieve (non perseguibile dalla Corte dei conti) non in tutti i casi è così netta ed evidente.

Timori legittimi se si pensa che “rispetto ai circa 15 anni del processo ordinario il giudizio contabile giunge a sentenza definitiva di secondo grado normalmente in tre anni. Bando, quindi, agli inviti a dedurre contabili, paragonabili agli avvisi di garanzia del procedimento penale con un'amministrazione corretta, ma soprattutto motivata.

D'altronde proprio Ortis ha sottolineato che “gli Enti pubblici devono scegliere e controllare adeguatamente gli amministratori delle società partecipate” e ha, infine, invitato i consulenti, sia esterni sia interni, a “non dire sempre e solo di sì a chi li ha nominati, ma a svolgere con serietà e la schiena dritta il proprio lavoro”.



### L'OBIETTIVO

## Fare scelte corrette

“Questo convegno ha l'obiettivo di fugare i dubbi sulle decisioni da adottare per garantire a tutti percorsi di legittimità nelle scelte da attuare al riparo da possibili accuse di danno erariale”: ha esordito così il presidente della Camera di commercio di Udine, Giovanni Da Pozzo, nel presentare il convegno. Così la notaio e avvocato di Udine Eliana Morandi ha subito definito il target degli organismi di diritto pubblico coinvolti e soggetti alla giurisdizione della Corte dei conti: “devono avere personalità giuridica, un fine statutario che persegua fini generali e la sottoposizione ad influenza del pubblico nelle scelte”. Per la legale friulana “Fiera, Catas, Asdi e Enti derivanti da trasformazioni di aziende autonome non rientrano nella giurisdizione della Corte dei conti. L'avvocato Giovanni Ortis il quale ha affermato che “per non avere problemi è bene motivare le scelte non sottacendo eventuali alternative a quanto adottato specificando perché si è andati in quella direzione”. Ortis ha anche specificato che “se non c'è danno erariale la Corte dei conti non interviene su atti illegittimi per i quali semmai è competente il Tribunale amministrativo” con Zappatori che ha annuito confermando quanto esposto.

### LA MOSTRA

La Camera di Commercio sostiene l'esposizione in Castello

# Riflettori puntati sul giovane Tiepolo

Il Castello di Udine, ospita, fino al 4 dicembre, la mostra Il giovane Tiepolo. La scoperta della luce, volta a ricostruire, attraverso le opere maggiormente significative, il periodo giovanile dell'attività di Tiepolo, antecedente al suo soggiorno udinese del 1726. I visitatori potranno ammirare 33 grandi tele e disegni provenienti da alcune delle più prestigiose collezioni pubbliche e private internazionali, tra cui la Pinacoteca di Brera a Milano, la Galleria Sabauda di Torino, le Gallerie dell'Accademia di Venezia e il Museo del Louvre.

L'esposizione è organizzata dai Civici Musei di Udine e curata da Giuseppe Pavanello e Vania Gransinigh. Nel corso del suo apprendistato presso la bottega del pittore accademico Gregorio Lazzarini, l'artista ebbe modo di confrontarsi con i modelli offerti dalla tradizione figurativa veneta del Cinquecento, ma si dimostrò particolarmente attento anche a quanto i suoi contemporanei andavano sperimentando.

I dipinti in esposizione permettono di documentare il passaggio da una pittura costruita nella luce secondo precise fonti di illuminazione interne all'immagine ad una pittura costruita con la luce nella quale forme e volumi appaiono generati, come vetro soffiato, dall'interna energia luminosa della materia. Nell'epoca in cui la scienza ottica conobbe un rapidissimo



e significativo sviluppo grazie anche alle sperimentazioni sulla rifrazione luminosa portate a compimento da Newton, Tiepolo seppe offrire il suo contributo nella forma di un linguaggio espressivo capace di esaltare al massimo grado la forza percettiva dello sguardo per il tramite del colore, sostanza rivelata della luce stessa. Se nei sopralci della chiesa di Santa Maria dei Derelitti forme e volumi si presentano ancora sbazzati da precise fonti di illuminazione che esaltano il contrasto chiaroscurale

**I visitatori potranno ammirare 33 grandi tele e disegni**

alla maniera piazzettesca, nei dipinti a soggetto mitologico oggi conservati presso le Gallerie dell'Accademia di Venezia e, più ancora, nelle tele ideate per Ca' Zenobio la tavolozza si schiarisce preannunciando l'approdo a una pittura da

cui l'ombra progressivamente si ritrae di fronte al dominio della luce.

A testimoniare questo mutamento, sono presenti alla mostra anche alcune opere facenti parte del ciclo di Ca' Zenobio all'interno del quale è possibile individuare due diversi interventi dell'artista che, a distanza di tempo, fu chiamato a realizzare tele nelle quali traspare con evidenza l'evolversi della sua personale visione luministica dell'immagine. Ai dipinti, si affiancano anche numerosi disegni.

**Previsti all'interno del progetto concerti di musica barocca, lezioni e seminari, spettacoli teatrali**

Nel loro complesso essi permetteranno di rileggere, anche attraverso la produzione grafica, lo sviluppo dell'arte di Tiepolo negli anni della giovinezza.

L'esposizione si iscrive nel progetto Udine città del Tiepolo, giunto alla sua terza edizione, che prevede da giugno ad agosto un ricco programma di attività collaterali: concerti di musica barocca, lezioni e seminari, spettacoli teatrali, con il coinvolgimento della intera città attraverso iniziative specifiche di commercianti e ristoratori. Alla realizzazione dell'intero progetto concorrono l'Associazione IDUNA, la Camera di Commercio, la Confartigianato, la Confcommercio, la Confindustria e il Conservatorio “Jacopo Tomadini” di Udine, il Consorzio “Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori”, il Consorzio Universitario del Friuli, la Fondazione CRUP, la Fondazione Teatro Nuovo Giovanni da Udine, la banca Friuladria Crédit Agricole, il Museo del Duomo, il Museo Diocesano, la Provincia di Udine, l'Università degli Studi di Udine.

### MOSTRA/2

## A Illegio l'Aldilà

Grande partecipazione ad Illegio per la vernice della mostra internazionale d'arte “Aldilà. L'ultimo mistero”, che si è aperta domenica 22 maggio nella Casa delle esposizioni del paese carnico, dove fino al 30 ottobre saranno visibili 60 capolavori provenienti da Gallerie e Musei d'Italia e d'Europa. Ad accogliere i numerosi ospiti ed il pubblico (oltre 300 persone) nel Teatro Tenda di Illegio, per la cerimonia inaugurale, l'arcidiacono di Tolmezzo e presidente del Comitato di San Floriano (organizzatore della mostra), monsignor Angelo Zanello, e il curatore scientifico dell'esposizione, don Alessio Geretti. Sono ben 180 mila le persone che, come ha ricordato il sindaco di Tolmezzo, dal 2004 ad oggi sono giunte a Illegio, “per l'intraprendenza di un paese che è riuscito a dare un'iniezione di fiducia a questa terra”. “La mostra di Illegio – ha esordito l'Arcivescovo – rappresenta l'espressione più qualificata dell'azione pastorale con cui la Diocesi di Udine intende sviluppare un dialogo costante ed organico tra fede e cultura, proponendolo all'attenzione di tutti”. Infatti, ha aggiunto, “la Chiesa friulana punta ad offrire contributi qualificati ed è aperta alla collaborazione con tutti. Un territorio vive bene – ha proseguito – se valorizza tutte le sue parti. Quindi pianura, collina e montagna del Friuli per vivere bene dovranno dialogare insieme.



# GeoService

AIELLO DEL FRIULI



**Scavi - demolizioni  
costruzioni edili  
urbanizzazioni**

Via L. Da Vinci, 4 - Aiello del Friuli (UD)  
Tel./Fax 0431 999688 - Cell. 338 6038074 [www.geo-servicesrl.com](http://www.geo-servicesrl.com)



Tutte le aziende iscritte nel Registro delle Imprese sono tenute a versare alla Camera di Commercio un tributo

CAMERA DI COMMERCIO

LE NOVITÀ

Il diritto annuale

Pagamento prorogato al 6 luglio per le imprese individuali e per chi è soggetto agli studi di settore

Il diritto annuale è il tributo che tutte le aziende iscritte o annotate nel Registro delle Imprese al primo gennaio di ogni anno o nel corso dell'anno di riferimento sono tenute a versare alla Camera di Commercio di competenza. Quest'anno il termine per il pagamento è stato prorogato al 6 luglio per le imprese individuali e per le altre imprese per le quali sono stati elaborati gli studi di settore. Gli altri soggetti non compresi nella proroga hanno versato entro il 16 giugno, ovvero entro il termine previsto per il pagamento del primo acconto delle imposte sui redditi. Il Registro imprese si articola in due sezioni, una ordinaria e una speciale. Le modifiche normative introdotte dal decreto legislativo n.23 del 2010 comportano un obbligo di pagamento di un diritto annuale in misura fissa per le imprese individuali e per i soggetti iscritti nel solo Rea (Repertorio delle notizie Economiche Amministrative), mentre gli altri soggetti sono tenuti al pagamento di un diritto annuale commisurato al fatturato dell'esercizio precedente. Per i soggetti interessati dalle innovazioni normative, il decreto ha individuato un regime transitorio. Le novità introdotte riguardano innanzitutto i soggetti iscritti nel solo



Rea, per cui per la prima volta vige l'obbligo del pagamento di un diritto annuale fisso di 30 euro. La seconda novità interessa le società semplici e tra avvocati (di cui art.16 dlgs 2 febbraio 2001 n.96). In via transitoria, per il 2011, queste imprese sono ancora tenute al versamento di un diritto fisso. Altra novità: le imprese individuali iscritte nella sezione ordinaria del Registro ver-

sano un diritto annuale fisso per la sede legale. Gli importi sono tutti specificati nella tabella a fianco. Tutte le aziende hanno ricevuto una lettera informativa, che è stata realizzata in collaborazione con Selecta Spa: qualunque comunicazione o richiesta di pagamento proveniente da altro intestatario, quindi, non riguarda il diritto annuale camerale. In ogni caso, la

Cciaa ricorda che il mancato ricevimento della lettera non esonera l'impresa dal versamento e che questo deve essere eseguito tramite il modello F24. Ulteriori info sono disponibili sempre sul sito internet camerale, [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it), ma anche contattando l'Ufficio diritto annuale, tel 0432.273215, fax 0432.509469, e -mail [dirittoannuale@ud.camcom.it](mailto:dirittoannuale@ud.camcom.it).

NEL 2011	
Tutti gli importi	
SEZIONE SPECIALE	
Le imprese iscritte in sezione speciale del Registro imprese sono tenute al versamento di un importo fisso.	
IMPRESE INDIVIDUALI	88 €
UNITÀ LOCALI E SEDI SECONDARIE DI IMPRESE CON SEDE PRINCIPALE ALL'ESTERO	110 €
Novità 2011	
Soggetti iscritti nel repertorio delle notizie economiche e amministrative (Rea): Per la prima volta e a decorrere dal 2011 vige l'obbligo del pagamento di un diritto annuale fisso di 30 euro.	
Tale obbligo vige per i soggetti iscritti al solo Rea. Le aziende iscritte al Registro Imprese versano il diritto annuale con le modalità indicate e non sono soggette a ulteriori versamenti per l'iscrizione al Rea.	
Società semplici e società tra avvocati (art.16 dlgs 2.02.2001 n.96). In via transitoria, per l'anno 2011, queste imprese sono ancora tenute al versamento di un diritto annuale fisso. Gli importi previsti per la sede sono qui indicati:	
SOCIETÀ SEMPLICI AGRICOLE	100 €
SOCIETÀ SEMPLICI NON AGRICOLE	200 €
SOCIETÀ TRA AVVOCATI di cui al co.2 dell'art.16 del dlgs 2/02/2001 n.96	200 €
SEZIONE ORDINARIA	
Novità 2011	
Le imprese individuali iscritte in sezione ordinaria versano un diritto annuale fisso di 200 euro per la sede legale.	
Tutte le altre imprese iscritte nella sezione ordinaria del Registro delle Imprese anche se annotate nella sezione speciale versano un importo commisurato al fatturato complessivo realizzato dall'impresa nell'anno precedente.	
SCAGLIONI DI FATTURATO (IN €) / ALIQUOTE	
0-100.000 (misura fissa)	200€
100.000- 250.000	0,015%
250.000- 500.000	0,013%
500.000- 1.000.000	0,010%
1.000.000-10.000.000	0,009%
10.000.000-35.000.000	0,005%
35.000.000-50.000.000	0,003%
OLTRE 50.000.000,00 (fino ad un massimo di 40.000 euro)	0,001%

COMMERCIO ESTERO NEWS

Crea una nuova rete

Rappresentanza per le Pmi

“Signori PMI ovvero Signore PMI” di nuova nomina saranno i portavoce degli interessi delle piccole e medie imprese (PMI). Essenzialmente essi controlleranno la corretta applicazione della normativa UE sulle PMI e assicureranno che le politiche a livello nazionale, regionale e locale siano favorevoli all'imprenditoria. Antonio Tajani, vicepresidente della Commissione europea, ha inaugurato una nuova rete dei rappresentanti delle PMI degli Stati membri alla conferenza SBA “Mobilitare le PMI per il futuro dell'Europa” che si terrà a Budapest. Poiché le PMI sono interessate da politiche che prendono origine da diversi dicasteri con competenze che vanno da quelle fiscali a quelle finanziarie e da quelle regolamentari

all'istruzione, i rappresentanti delle PMI dovrebbero aiutare le piccole imprese a concentrarsi sulle loro attività essenziali per prosperare e creare posti di lavoro. Antonio Tajani, vicepresidente della Commissione europea, responsabile per l'Industria e l'imprenditoria, ha affermato che «I nuovi rappresentanti delle PMI (SME Envoy) assicureranno che le amministrazioni “pensino prima in piccolo” e tengano conto degli interessi delle PMI allorché elaborano nuove leggi e nuovi regolamenti. Mi attendo molto dai nostri nuovi Signori e Signore PMI che ci permetteranno di creare un ecosistema favorevole alle piccole imprese, consentendo loro di valorizzare appieno le loro grandi potenzialità occupazionali e di crescita.». Lo Small Business Act (SBA)



rappresenta la politica della Commissione europea per le PMI volta a rendere l'Europa maggiormente aperta alle PMI e ad incoraggiare i cittadini ad avviare una propria impresa. In futuro il nuovo Signor PMI o la nuova Signora PMI incontreranno le organizzazioni rappresentative per le PMI a livello UE nell'ambito del gruppo consultivo SBA. Questo nuovo

meccanismo assicurerà un più stretto monitoraggio e un'azione coordinata a sostegno delle PMI. L'SBA ha già contribuito a ridurre gli oneri regolamentari, ha erogato finora finanziamenti a 110mila PMI mentre altre 200mila dovrebbero beneficiare delle garanzie per i crediti bancari per le PMI e del sistema di capitale di rischio entro il 2012, e ha proposto soluzioni pratiche per le PMI a questioni quali i ritardi nei pagamenti e l'accesso agli appalti pubblici. Anche gli Stati membri devono adottare misure analoghe. Essi hanno ridotto il costo e i tempi per la costituzione di un'impresa portandoli da 12 giorni e 485 euro nel 2007 a 7 giorni e 399 euro nel 2010, hanno accresciuto l'accesso delle PMI al credito e hanno avviato sistemi di internazionalizzazione.

INDIA

Le iniziative

Tavola rotonda

La Camera di Commercio indo-italiana, in collaborazione con la nostra Cciaa, ha predisposto uno studio per spiegare quali sono le proposte operative che permettano alle nostre Pmi di impostare un approccio al mercato indiano. Sono state 21 le aziende della regione che hanno partecipato. Questa prima attività sarà ora seguita da una tavola rotonda, il 30 giugno in Sa-

la Consiglio, per discutere le analisi dello studio in una sessione di brainstorming, e il 1° luglio dall'incoming di operatori indiani. La tavola rotonda si terrà alle 16.30, mentre gli incontri bilaterali sono in programma per il mattino seguente dalle 9.30 alle 13, nella Sala di Friuli Future Forum. Info: tel 0432.273843, fax 0432.503919, progetti.info@ud.camcom.it e [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

RUSSIA

In autunno

La missione

Si terrà in autunno la prossima missione istituzionale e imprenditoriale nella Federazione Russa promossa in collaborazione con Finest Spa dalla Camera di Commercio di Udine, membro dell'Enterprise Europe Network. La partecipazione è aperta alle aziende del Triveneto di diversi ambiti merceologici. Per ogni partecipante sarà organizzato un programma di incon-

tri B2B o B2C con qualificate controparti russe, attive a Mosca (prima tappa della missione) e nella regione degli urali, individuate in base all'analisi precompetitiva del profilo aziendale. L'ufficio internazionalizzazione è a disposizione per tutte le indicazioni: tel. 0432.273295/516, email: [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it). Sul sito internet è a disposizione anche la modulistica.

ENTERPRISE EUROPE NETWORK

I check up

Una serie di check up aziendali, individuali e con focus su singoli Paesi. Li organizza tra giugno e luglio la Camera di Commercio di Udine, attraverso l'Azienda Speciale I.Ter, quale membro dell'Enterprise Europe Network. Le attività sono così calendarizzate: dopo i primi, dedicati al mercato australiano, che si sono tenuti il 21 giugno, ci saranno il check up

per il Canada e quello per il Sudafrica, (progetti finanziati dalla LR1/2005) entrambi il 28 giugno, e infine quello focalizzato sul mercato russo, che si terrà il 4 e 5 luglio (il check up rientra nel desk partecipato dalla Cciaa). Si chiede l'invio dalla scheda di adesione presente sul sito internet camerale [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it). Info: tel. 0432.273844-295, e-mail: [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it).





dal 1966

# Idrotermica Buttrio srl

Idraulica – Riscaldamento  
Condizionamento – Antincendio  
Elettrico – Gas – Solare  
Fotovoltaico – Geotermico



Un impianto tecnologico è Arte,  
è il risultato di accorgimenti tecnici,  
abilità innate e norme comportamentali  
derivati dallo studio e dall'esperienza.

SEDE LEGALE  
UFFICI

MAGAZZINO

33042 **BUTTRIO** (UD)

Via dell'Artigianato, 29

**Tel. +39 0432.674115**

Fax +39 0432.674116

UFFICIO COMMERCIALE  
DI TRIESTE

34100 **TRIESTE** (TS)

Via dell'Istria, 193/1

**Tel. +39 040.827910**

Fax +39 040.828057

DEPOSITO

33042 **BUTTRIO** (UD)

Via dell'Artigianato, 6

WEB

**www.idrotermicabuttrio.it**

info@idrotermicabuttrio.it

## NOI CONOSCIAMO L' ARTE DEGLI IMPIANTI

La missione dell'**Idrotermica Buttrio** s.r.l. non è solo quella di realizzare gli impianti dei nostri committenti al massimo livello di qualità, ma anche di studiare, capire e far capire la miglior soluzione o alternativa orientata alla soddisfazione del cliente. Collaboriamo con i migliori studi di progettazione termotecnica del nord-est d'Italia e poichè realizzare impianti meccanici necessita oltre che di una accurata progettazione anche di esperienza e una conoscenza della "regola dell'arte" dell'installazione, abbiamo al nostro interno una struttura tecnica di primissimo livello.

L'**Idrotermica Buttrio**, fondata nel 1966 dal Sig. Paravano Niveo è diventata una ditta di riferimento a livello regionale, specializzata nella realizzazione, installazione e manutenzione di impianti idraulici, termici, a vapore, condizionamento, trattamento dell'aria, aspirazione, aria compressa, teleriscaldamento, antincendio, cogenerazione, sistemi a risparmio energetico.



Guardando al futuro  
la forza dell'innovazione  
mantenendo la tradizione

la nostra professionalità  
per la vostra soddisfazione

BM di C. Buffon &amp; C. snc

Via I. Castellarin, 14 - 33050 Ronchis (UD)

**Tel. 0431 56145 - Fax 0431 56459**

info@bminfissi.it - www.bminfissi.it

www.bminfissi.it



L'ente camerale si conferma molto apprezzato dagli utenti. A dirlo un'indagine. 600 le interviste

CAMERA DI COMMERCIO

CUSTOMER SATISFACTION

Uffici promossi

Caratteristica comune premiante: la cortesia e competenza del personale

Mara Bon

Con l'obiettivo di migliorare i propri servizi la Camera di Commercio ha avviato l'indagine di soddisfazione della clientela anche per l'anno 2010. L'ultima rilevazione della customer satisfaction ha coinvolti i seguenti uffici: Carburanti, Brevetti e Marchi, Brevetti e Marchi - Progetto Regionale Brevetti, Metrico, Punto Nuova Impresa, Internazionalizzazione, Promozione & Marketing e Servizi Informatici. L'indagine di Customer Satisfaction (CSI) rappresenta uno degli strumenti più significativi per la CCIAA di Udine per misurare il grado di qualità percepita da parte dei destinatari dei servizi, cittadini e/o imprese. Al di là del risultato sintetico, si tratta di un'attività strategica per ascoltare l'utenza, valorizzare punti di forza e individuare punti di debolezza. In un'ottica di miglioramento continuo del servizio camerale e con un approccio customer oriented. L'indagine, effettuata tramite intervista telefonica, mail o direttamente agli sportelli nel periodo novembre-gennaio 2011, ha permesso di raccogliere un'ottima risposta da parte del campione di utenti intervistati (quasi 600), con valutazioni molto positive. Caratteristica comune premiante: la cortesia e competenza del personale. Riportiamo in sintesi i principali risultati e alcuni suggerimenti emersi.

IN CIFRE	
I voti	
Marchi e Brevetti	8,53
Progetto Regionale Brevetti	8,43
Punto Nuova Impresa	8,34
Internazionalizzazione	8,29
Promozione & Marketing	7,99
Carburanti	8,96
Metrico	8,53
Informatici	8,23

L'Ufficio Carburanti (CSI pari a 8,96) viene apprezzato dai suoi utenti per la velocità e la cortesia degli operatori. Qualche intervistato suggerisce di ampliare gli orari di apertura, soprattutto al pomeriggio. Cortesia e chiarezza delle informazioni caratterizzano l'Ufficio Brevetti e Marchi (CSI pari a 8,53), mentre qualche difficoltà viene segnalata da alcuni rispondenti per la reperibilità delle informazioni sul sito. Quest'anno il CSI è stato esteso anche al Progetto Regionale Brevetti (CSI pari a 8,43): premiato per le tempistiche di risposta e l'adeguatezza del gruppo di lavoro. Il Progetto Regionale Brevetti rientra nel



quadro delle iniziative previste dal progetto sulla diffusione presso le PMI della cultura brevettuale che le CCIAA del FVG stanno realizzando con il finanziamento dell'Amministrazione Regionale. La cortesia del personale conquista anche il campione dell'Ufficio Metrico, formato dalle aziende che hanno usufruito del servizio di verifica degli impianti dei carburanti. Tra gli intervistati qualcuno chiede di abbreviare le tempistiche tra richiesta e ispezione. Gli operatori camerale sono apprezzati per cortesia anche al Punto Nuova Impresa (CSI pari a 8,34), con il suggerimento di alcuni intervista-

ti di rendere più accessibile il sito internet. L'utenza dell'Ufficio Internazionalizzazione (CSI pari a 8,29) apprezza la cortesia degli operatori e chiede soprattutto di rafforzare gli eventi promozionali all'estero e di approfondire le strategie di acquisto, marketing e vendita e gli strumenti nazionali a favore dell'internazionalizzazione. Il questionario è stato sottoposto alle aziende del Progetto Guida ai Vini, per rilevare la loro soddisfazione sulla gestione del progetto editoriale da parte dell'Ufficio Promozione & Marketing. E' emerso un CSI pari a 7,99. Gli intervistati apprezzano la cortesia

del personale; qualcuno chiede di potenziare di più la distribuzione e la promozione della Guida in Italia, fuori regione, e all'estero. È il primo anno che la CCIAA di Udine ha effettuato un'indagine di customer satisfaction interna, ovvero su un ufficio che svolge dei servizi rivolti agli stessi dipendenti camerale e non agli utenti esterni, come l'Ufficio Sistemi Informatici (CSI pari a 8,23). I rispondenti apprezzano la competenza degli operatori ma chiedono di velocizzare i tempi di risposta. Le indagini sul grado di soddisfazione degli utenti dei servizi pubblici consentono al-

La velocità contraddistingue l'ufficio carburanti. Ma si chiede di ampliare gli orari d'apertura

la Camera di Commercio di ascoltare e comprendere i bisogni del cittadino/impresa, porre attenzione costante al giudizio espresso, sviluppare e migliorare la capacità di dialogo e di relazione tra chi eroga il servizio e chi lo riceve. La metodologia ServQual, utilizzata da diversi anni dalla CCIAA, si basa proprio sulla differenza tra le aspettative dei clienti e la loro esperienza concreta.

A OSOPPO

Nets for dinner

Sono le reti d'impresa il centro della nuova puntata degli incontri che, due volte all'anno dal 2008, la Camera di Commercio di Udine organizza direttamente sul territorio. Questa volta, l'appuntamento è per lunedì 27 giugno, alle 17.30, al Centro ricerche Fantoni di Rivoli di Osoppo. Lo scorso aprile è stato presentato alle associazioni di categoria il decreto attuativo per le agevolazioni alle reti d'impresa: ecco dunque una riflessione sugli scenari che possono aprirsi. A parlarne saranno illustri relatori, ospiti del presidente camerale Giovanni Da Pozzo e del padrone di casa Giovanni Fantoni. Interverrà fra gli altri il responsabile del Settore Innovazione e Reti di Confartigianato Imprese Andrea Scalia, Marco Simeon consigliere camerale referente per il progetto Reti d'Impresa e, tra le case-history, ci sarà quella di Mauro Zampieri, presidente della prima "net" d'impresa, "Calgheri 1268". Seguirà una cena a buffet con show coking dal vivo. Si prega di confermare a promozione@ud.camcom.it, tel 0432.273547-33: disponibilità di posti limitata.

FIERA DEI VINI DI BUTTRIO

Il bilancio

Tra degustazioni e Unità d'Italia

Promossa anche quest'anno la Fiera regionale dei Vini di Buttrio, l'unica kermesse enogastronomica del Friuli Venezia Giulia dedicata agli autoctoni. La nuova formula, apprezzata sin dal suo debutto nella scorsa edizione, ha trovato ulteriori conferme. Tra i numerosi eventi i laboratori di degustazione guidata a cura di Slow Food, Anag, Onav, Assoenologi sono stati gli appuntamenti più seguiti, con una richiesta di partecipazione aumentata rispetto allo scorso anno. Ai banchi d'assaggio è piaciuta l'originale proposta, a cura dell'Ais, dei 150 vini autoctoni proveniente da tutte le regioni d'Italia, per ribadire l'unità del paese anche condividendo

i prodotti tipici delle nostre terre. Sempre nell'ambito delle celebrazioni per il 150° anniversario dell'Unità di Italia, Buttrio ha festeggiato con un picnic tricolore nel Parco, mentre le Città del Vino hanno solennizzato la ricorrenza con il "Taglio dell'unità", una magnum celebrativa realizzata dall'enologo Roberto Cipresso "tagliata" ap-

Successo dell'incontro "Per un ...Friuli del buon gusto ancora tutto da scoprire", a cura di Walter Filiputti

punto con più vini, ricavati dai vitigni autoctoni di tutte le regioni d'Italia. Le preziose bottiglie (solo 150 in tutto) saranno consegnate alla maggiore autorità del Paese, una - consegnata all'assessore Violino all'inaugurazione della fiera - è già nelle mani del Presidente Tondo. Oltre a mostre, letture nel parco, musica, fattorie didattiche, escursioni tra i vigneti, alla prestigiosa vetrina degli autoctoni c'era spazio anche per i convegni riservati agli addetti ai lavori. Successo sia dell'incontro "Per un ...Friuli del buon gusto ancora tutto da scoprire", attraverso i libri della Camera di Commercio di Udine, a cura di Walter Filiputti, che della Tavola rotonda della Coldiretti "Lo sviluppo del territorio attraverso la rete delle aziende agricole di Campagna Amica". Ha riscosso consenso anche la new-entry dell'Associazione malghesi, che ha proposto ottimi assaggi di formaggio abbinato a vino. Tra ottimi calici di vino, musica e chiacchiere sui prati, la manifestazione di Buttrio è risultata, come sempre gradita sia dagli enoturisti che dalle famiglie. Soddisfazione da parte del Sindaco di Buttrio Tiziano Venturini e della Pro Loco Buri, sostenuti dai numerosi volontari e da autorevoli sponsor, tra cui la Camera di Commercio, la Cassa di Risparmio del Fvg, la Fondazione Crup, Amga, Turismo 85 e Bravi.



SAPORI D'ITALIA

Incontro conclusivo

Si conclude proprio quest'anno il progetto "Sapori d'Italia nel mondo", frutto dell'intesa operativa Ice-Unioncamere e giunto con successo alla quinta annualità. L'iniziativa è volta a promuovere a livello internazionale le peculiarità della nostra tavola e a creare occasioni di business per le nostre imprese agroalimentari. L'appuntamento conclusivo è per il 26 e 27 settembre, a Firenze, quando si terrà un importante workshop agroalimentare e vitivinicolo. La Camera di Commercio di Udine, attraverso l'Azienda Speciale I.Ter, membro dell'Enterprise Europe Network, promuove la partecipazione del-

L'appuntamento è per il 26/27 settembre

le nostre imprese all'approfondimento, che potrà interessare i comparti di vino, distillati, acqua, olio d'oliva, formaggi, pasta, ma anche sughi e conserve, salumi, caffè e prodotti dolciari. In questa occasione, le imprese italiane partecipanti potranno incontrare operatori provenienti da diversi Paesi: Russia - Siberia, Emirati Arabi Uniti, Kazakistan, Uzbekistan, Bosnia Erzegovina, Croazia, Serbia e Montenegro, Slovenia, Romania, Ungheria e Bulgaria. Gli appuntamenti B2B si svolgeranno tutti al Grand Hotel Baglioni di Firenze, secondo agende predefinite. Info: Tel. 0432.273844, Fax 0432.503919 e e-mail progetti.info@ud.camcom.it. Il costo di partecipazione è di 250 euro + iva.

ASSONAUTICA NEWS



Una lettera ai Ministeri

Una lettera ai Ministeri delle Infrastrutture, dello Sviluppo economico e delle Politiche agricole, per sollecitare l'approvazione del Decreto attuativo che prevede modalità e criteri per l'autorizzazione dell'immersione di materiali provenienti da escavo di fondali marini. Il presidente di Assonautica Udine Denis Puntin l'ha portata all'attenzione dell'associazione nazionale, affinché ne diventi portavoce, sottolineando l'importanza della norma per gli associati e l'economia di settore. Il decreto, previsto dall'articolo 109 del D.Lgs. 152/06, ha spiegato Puntin, «costituirebbe un salto epocale sul fronte dei dragaggi. Prevede che i porti con determinati requisiti siano autorizzati all'escavo dei bacini portuali con contestuale scarico a

mare per 2 anni, prorogabili di altri 2». L'autorizzazione è concessa dopo la predisposizione di un'accurata "scheda del porto", secondo manuali Icram-Ispira, che prevedono analisi su tutto lo specchio acqueo della marina, relazioni di compatibilità e altre verifiche. «La norma - ha sottolineato - snellirebbe il farraginoso processo autorizzativo previsto dallo stesso decreto legislativo; permetterebbe ai gestori dei porti turistici di programmare le manutenzioni delle marine con tempi certi e senza danni all'ambiente». «Il decreto avrebbe dovuto essere approvato nel 2006 - ha concluso Puntin -: inutile dire quanto sia atteso per il funzionamento delle infrastrutture nautiche, importanti volano economico per destinazioni turistiche e per l'indotto».





Il passaggio generazionale è uno dei processi più delicati. Un progetto prende ad esame i casi

## CAMERA DI COMMERCIO

### IMPRENDERO

# Cercasi "continuità"

Previsti una serie di servizi. Tra questi l'affiancamento nella redazione del business plan

**D**al supporto alla creazione di una nuova impresa al processo più delicato: quello del passaggio generazionale e della continuità d'azienda. Se ne occupa il progetto Imprenderò, sostenuto da Fondo sociale europeo, Ministero del lavoro e Regione, con numerosi partner istituzionali.

Attraverso il sistema camerale, in particolare, si sviluppa su una serie di servizi, basati sulla formazione: quella per i figli che entrano nell'azienda di famiglia, quella per chi è interessato a rilevare un'azienda per rilanciarla o potenziarla, quella per la creazione di una nuova impresa.

**Importanti saranno i seminari, anche via web, e le attività di counselling e coaching**

Le misure del progetto e le buone prassi sono state presentate in Camera di Commercio a Udine. A introdurre i lavori, il consigliere camerale e portavoce del Comitato per l'imprenditoria giovanile Ivan Balutti, che è entrato subito nel tema, parlando di ciò che sta accadendo in questi anni.

Una discontinuità diffusa, cioè, che va affrontata e gestita: il trasferimento d'impresa alle nuove generazioni o a persone realmente motivate è un processo su cui lavorare e su cui le istituzioni hanno il dovere d'investire, proprio per garantire sempre più valore aggiunto all'azienda e dunque consentire a tutto il sistema produttivo di evolversi.

Ad Alessandra Gruppi, consulente allo sviluppo d'impresa, il compito di addentrarsi tra le logiche e le azioni di Imprenderò. Tra gli strumen-

ti, la Gruppi, oltre rimarcare l'importanza dei seminari e dell'attività di counselling e coaching, ha insistito sulla validità dell'affiancamento nella redazione del business plan anche per le piccole imprese e su quella dei "webinar", seminari via web, che permettono all'imprenditore di ottenere formazione in qualsiasi momento e luogo.



Quando ai programmi delle Cciao, la Gruppi ha ricordato gli incontri di consulenza e orientamento e i primi seminari organizzati dall'Azienda Speciale Ricerca & Formazione: approfondimenti di 4 ore sul passaggio generazionale e la trasmissione d'impresa, per cui le iscrizioni sono già aperte. In ottobre ci sarà invece il corso di formazione (80 ore) a Pordenone.

Toni Brunello, esperto dell'Unione Europea, ha poi presentato le buone pratiche da lui elaborate e adottate dell'Ue come incentivo ad agi-

re. Secondo Brunello, la parte pubblica deve creare un contesto facilitante alla trasmissione d'impresa, che è sempre un momento difficile e guardato con diffidenza: questo, promuovendo una rete e riconoscendo che si ha a che fare con un impegno vitale, sensibilizzando il territorio e accelerando i tempi.

Le imprese, contempora-

fra coloro che staranno nella fascia di vertice dell'impresa di domani; essere disponibili ad attivare una rinnovazione d'impresa.

Ancora: impostare o aggiornare i supporti tecnici e i criteri di gestione alle filosofie moderne di governo d'impresa, affidarsi a tecnici aggiornati riguardo alla legislazione fiscale e finanziaria, per garantirsi una trasmissione breve e non troppo onerosa; dedicarsi a identificare quei "modi" tipici della gestione precedente che ne sono stati il segreto. Importante, secondo Brunello, capire che per avere continuità d'impresa, è necessario parlare di dis-continuità compe-

**In ottobre ci sarà invece il corso di formazione (80 ore) a Pordenone**

titiva: «gli scenari cambiano, sempre più in fretta – ha detto –. Bisogna perciò cambiare anche l'approccio».

Dopo gli interventi, la parola è passata alle testimonianze aziendali: Marco Bressan di Off. Attrezzeria Meccanica di Eddi Bressan, Michele Bressan di Car Express, Giuseppe Faggiotto di Cioccolato Peratoner Srl, Luca Furlan di Centro Revisione Galilei, Laura Marini di Ambassador Palace Hotel, Elena Pellaschi di Visus Ottica, Nicola Pinatto di Pinatto Jr Srl, Nicoletta Segale di Cartolnova Sas, Paolo Tilatti dell'Impresa Tilatti Rinaldo Srl e Marco Tonutti dell'Agriturismo Tonutti.

Per info sui corsi in partenza: Azienda Speciale Ricerca & Formazione Cciao di Udine, viale Palmanova, 1/3, tel 0432.526333, mail: daniela.morgante@ud.camcom.it e manuela.fabello@ud.camcom.it, sito [www.ricercaeformazione.it](http://www.ricercaeformazione.it)

### DISTRETTO DELLA SEDIA

## Missione a Londra

**L'**eccellenza del Distretto friulano della sedia approda a Londra, alla Design week di settembre. Si tratta di una sorta di "numero zero" per l'innovativo format che la Camera di Commercio ha voluto proporre quest'anno per il comparto: conquistare la capitale inglese rappresenta infatti un'occasione imperdibile sicuramente per essere competitivi sul mercato interno anglosassone, ma anche e soprattutto per le possibilità che apre in tutti i Paesi in network, vista la rete di assoluto prestigio e attenzione che si dirama dalla città, primario trend-setter e uno dei maggiori catalizzatori di interesse di tutto il mondo.

L'appuntamento british prevede l'organizzazione di un seminario di divulgazione sulla produzione di qualità e design innovativo della nostra area produttiva, riservato a un pubblico specializzato di operatori, opinion leader, giornalisti ed esperti del settore. L'occasione sarà importantissima anche per illustrare a questo target selezionato l'aggiornamento del dvd "Spazio alla sedia", di cui la Cciao ha voluto il restyling. La struttura di base del filmato viene confermata, così come la possibilità di visionarlo in 5 lingue (oltre che in italiano, in inglese, tedesco, spagnolo e russo). Importanti novità sono state introdotte proprio per sottolineare le evoluzioni che

**L'occasione sarà anche per illustrare l'aggiornamento del DVD "Spazio alla Sedia" di cui la Cciao ha voluto il restyling. Verranno sottolineate in particolare le evoluzioni del design**

il design ha apportato alla qualificazione delle sedute "made in Distretto", sulla scorta di questo claim, "Spazio alla sedia", coniato a Casa Moderna 2010 proprio per identificare una struttura promozionale degli eventi legati al comparto, spazio fisico e insieme virtuale in cui confrontarsi su design, futuro e passato, trasversalità, sviluppo.

Abbinata al seminario, ci sarà anche la presentazione del meglio del comparto agroalimentare friulano, per far assaggiare tutto il buono della terra friulana.



## ricerca&formazione

Azienda Speciale Ricerca & Formazione

## sviluppare la professionalità

### INIZIATIVE IN CORSO

#### [FOCUS>B]

Corsi gratuiti, organizzati all'interno del programma di Formazione per una Cultura della Sicurezza, Campagna straordinaria di formazione finalizzata alla diffusione della cultura della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, voluta dalla Regione Friuli Venezia Giulia:

#### per lavoratori stranieri:

- Addestramento sui DPI (corso: 16 ore)
- Comportamenti sicuri e comportamenti a rischio. Prevenire è meglio che rischiare (seminario: 4 ore)

#### per lavoratori stagionali:

- Operare sicuri con macchine ed attrezzi agricoli (16 ore)
- Fitofarmaci e salute (seminario: 4 ore)

#### per datori di lavoro e lavoratori autonomi:

- Corretta gestione della documentazione obbligatoria della sicurezza (corso: 16 ore)
- Gli oneri della sicurezza nella gestione degli appalti (seminario: 4 ore)

Referente: [sabrina.bodigoi@ud.camcom.it](mailto:sabrina.bodigoi@ud.camcom.it)

#### [NUOVE PROPOSTE]

- **D.LGS.196/2003 Codice in materia di protezione dei dati personali** (durata: 4 ore)

**Contenuti:** la privacy nel Testo Unico 196/2003; figure principali del sistema della privacy; modalità di esercizio dei diritti, diritto di accesso ai dati, riscontro dell'interessato; soggetti che effettuano la manipolazione dei dati; danni e sanzioni causati per effetto del trattamento illecito dei dati; informativa e consenso al trattamento dati.

**Avvio:** 11 luglio

**Sede:** CCIAA di Udine, Sala Valduga (piazza Venerio)

**Costo:** 80 euro

**Referente:** [gabriella.delpriore@ud.camcom.it](mailto:gabriella.delpriore@ud.camcom.it)

- **Le fonti di energia alternative: il fotovoltaico. Nuove tecnologie ed opportunità d'impresa.** (durata: 8 ore)

**Contenuti:** progettazione d'impianti, installa-

zione e manutenzione, finanziamento conto energia, quantificazione dei benefici economici, casistica.

**Avvio:** luglio 2011

**Costo:** 120 euro

**Referente:** [gabriella.delpriore@ud.camcom.it](mailto:gabriella.delpriore@ud.camcom.it)

- **L'amministratore di condominio** (durata: 16 ore)

**Contenuti:** corso di introduzione all'amministrazione e gestione dei condomini.

**Avvio previsto:** primo luglio

**Costo:** 240 euro

**Referente:** [gabriella.delpriore@ud.camcom.it](mailto:gabriella.delpriore@ud.camcom.it)

**Informazioni e costi online:**  
[www.ricercaeformazione.it](http://www.ricercaeformazione.it)



Come stanno Ramandolo e Picolit? Per ovviare alle produzioni in calo si cerca una strategia

CAMERA DI COMMERCIO

VINI DOCG

# Qualità da promuovere

Per migliorare l'assistenza è stato creato un unico Consorzio e realizzata una manifestazione

Adriano Del Fabro

**N**ei Colli Orientali del Friuli sono inserite tutte le Docg regionali: Ramandolo, Picolit e, presto, Rosazzo. Un segno distintivo, di alta qualità delle produzioni visto che la Docg (Denominazione di origine controllata e garantita), è il massimo riconoscimento italiano per indicare al consumatore l'origine geografica di un vino. La Docg è riservata ai vini già riconosciuti con una Denominazione di origine controllata (Doc) da almeno cinque anni, che siano ritenuti di particolare pregio, in relazione alle caratteristiche qualitative, rispetto alla media di quelle degli analoghi vini classificati in quel modo, per effetto dell'incidenza di tradizionali fattori naturali, umani e storici e che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale e internazionale.

**All'inizio fu il Ramandolo...** La prima Docg del Friuli Vg, nasce nell'ottobre del 2001 quando, dopo un lungo iter burocratico, viene finalmente pubblicato il nuovo disciplinare di produzione. Il primo documento scritto che ha a che fare con il Ramandolo risale

**L'area di produzione del Ramandolo è limitata al territorio collinare di Nimis e Tarcento, dove sono presenti circa 55 ettari di vigneto**

al 1893. L'area di produzione è limitata al territorio collinare di Nimis e Tarcento, dove sono presenti circa 55 ettari di vigneto, tutti destinati alla produzione del dolce Ramandolo, uno dei più antichi vitigni del Friuli Vg poiché a base di un clone autoctono di Verduzzo friulano.

Amato da Italo Svevo ("Oh! Il vino di Torlano!") e, ovviamente, dall'antesignano wine trotter tarcentino, Chino Ermacora, il Ramandolo è un vino di colore giallo oro antico, leggermente tannico, corposo, amabile, con profumi di albicocca passita e miele di castagno. Sempre più spesso viene abbinato ai formaggi oltre che alla biscotteria secca. Per rafforzare l'immagine, il Consorzio ha studiato un marchio (ripreso da un rilievo rinvenuto nella trecentesca pieve dei Santi Gervasio e Protasio di Ramandolo) e una bottiglia particolare, da mezzo litro, la cui adozione da parte delle aziende è volontaria.

**...poi il glorioso Picolit.** La seconda Docg friulana è stata riconosciuta nell'aprile del 2006 e riguarda il Picolit, vino autoctono dolce prodotto esclusivamente nei Colli Orientali del Friuli.

Storicamente, di Picolit si inizia a parlare in Friuli nella seconda metà del 1700, quando due nobili illuminati udinesi, ciascuno per conto proprio, si dedicarono all'ammodernamento dell'agricoltura regionale: Fabio Asquini di Fagagna e Antonio Bartolini di Buttrio. La fama di questa perla enologica, però, si deve all'opera del conte Asquini che si attrezzò con un'inedita, per l'epoca, operazione di marketing internazionale. Disegnò un modello di bottiglia specifico e adottò un marchio stampato a bulino sul turacciolo, oltre all'etichetta applicata sul fianco del conte-



nitore. La prima vendita di 14 bottiglie, risale al 1758. Fra i clienti del nobile friulano, figurano le corti di Francia, d'Austria, di Sardegna e di Russia. A Roma, il Picolit lo beveva pure il papa.

Il nome dell'uva deriva probabilmente dalla piccola misura degli acini e dalle basse rese che vanno attribuite al fatto che è molto soggetta all'aborto floreale. Per questo motivo, le viti di Picolit vengono spesso impiantate tra i filari di altre varietà, soprattutto Verduzzo

**Di Picolit si inizia a parlare in Friuli nella seconda metà del 1700. Viene riconosciuto Docg nel 2006**

friulano, per incoraggiare l'impollinazione incrociata.

Il vino ha un colore giallo dorato intenso; profumo finissimo e floreale, con toni di mie-

le, fruttato. Al palato è dolce, vellutato, armonico. Anche per il Picolit, il Consorzio ha predisposto un modello particolare di bottiglia di vetro da mezzo litro con adozione facoltativa da parte dei vignaioli.

**I numeri.** Nonostante l'ottima qualità delle produzioni e la loro fama locale, le produzioni di Ramandolo e Picolit fanno difficoltà ad affermarsi. Infatti, secondo i dati della Camera di Commercio di Udine, se nel 2001 si producevano 1.924 ettolitri di Ramandolo,

nel 2010 sono stati certificati 1.562 ettolitri. Riguardo al Picolit, nel 2006 erano stati prodotti 962 ettolitri contro gli 823 del 2010.

Per migliorare l'assistenza tecnica alle aziende e rafforzare l'azione promozionale, a partire dal 1 gennaio 2010, il Consorzio di tutela dei Colli Orientali del Friuli e quello del Ramandolo, hanno dato vita a un unico Consorzio confermando alla presidenza Pierluigi Comelli (con azienda a Faedis) e nominando vicepresidente vicario, Sandro Vizzuti, di Nimis che è anche il presidente della locale cooperativa di produttori che cura l'appassimento delle uve. Da un paio d'anni, nel mese di maggio, il vino di Nimis e Tarcento viene celebrato con una manifestazione dal nome evocativo di "Oro di Ramandolo".

**Parlano i protagonisti.** «La manifestazione è andata bene dal punto di vista promozionale – spiega Vizzuti – e ha avuto un ottimo riscontro d'immagine anche a livello nazionale. Il convegno tecnico è stato molto partecipato e i relatori hanno arricchito il dibattito già avviato all'interno dei produttori friulani di vini dolci. Il mercato dei vini passiti, in Italia, è in crescita e stiamo lavorando forte per far conoscere il Ramandolo a quante più persone possibile. Dalle nostre analisi si evidenzia come il mercato del vino premi il posizionamento alto, soprattutto delle aziende. E questa è una delle difficoltà per il Ramandolo. La seconda

IN CIFRE	
Prima Docg nel 2001	
Ramandolo:	1.924 ettolitri nel 2001
	1.562 ettolitri nel 2010
	Primo documento: 1893
	Ettari: 55
Picolit:	962 ettolitri nel 2006
	823 ettolitri del 2010
	Prima vendita: 14 bottiglie nel 1758

è derivata dal fatto – sottolinea Vizzuti – che i troppo passaggi commerciali generano un eccesso di ricarico che allontana i consumatori dal nostro vino».

«Il Picolit è un vino da meditazione, di nicchia – aggiunge Comelli -. È un'occasione di regalo e di consumo durante le festività, ma c'è necessità di maggior confronto fra le aziende per elevarne la qualità e uniformarne, almeno in parte, gli standard. Ciò pare ancora più necessario – conclude – se consideriamo che, per molte aziende, il Picolit rappresenta il prodotto-immagine».

IL RISTORANTE DEL MESE

Osteria del mare

## Pesce alla romagnola ad Artegna

**I**n questa stagione, è l'annuncio sulla homepage, cappellunghe, rombi, branzini, scampi, gamberoni e i favolosi tagliolini all'astice. Sul sito (doppio) dell'Osteria del Mare (www.osteriadelmare.info; www.osteriadelmareartegna.com) trovi la conferma: ad Artegna c'è un ristorante di pesce. Nasce dall'idea di Fabio Del Prete e Sonia Pellis che, nel 2008, rilevano il locale e iniziano a proporre una cucina alla maniera della Riviera romagnola.

Sì, proprio ad Artegna, in via Nazionale 29/1, sulla statale 13, tra la storica discoteca La Grotta e la ferramenta Bacco (ex Edilfriuli). Il romagnolo è Fabio, Sonia invece è friulana, di Ragogna. Marito e moglie che erano stati per anni al lavoro in Riviera, a Gabicce Mare, proprio al confine con le Marche. «Anche là avevamo un ristorante di pesce, di dimensioni più grandi rispetto alla situazione attuale – racconta Del Prete -. Poi, anche per riavvicinarci alla famiglia di Sonia, siamo venuti in Friuli».

L'idea, in realtà, era inizialmente diversa. Quella di cambiare mestiere. Ma il richiamo della cucina, a un certo punto, è ritornato forte: «Sono stati gli amici, spesso a cena da noi, a farci ritornare la voglia. Perché avremmo dovuto continuare a far loro da mangiare gratis?», dice sorridendo Fabio. Ed ecco che, assieme a Sonia, decide di ricominciare a cucinare ad Artegna, in un locale in precedenza trattoria e poi bar, con qualche gestione poco fortuna-

ta alle spalle e la necessità di un rilancio in grande stile. La novità, evidentemente, aiuta. E l'Osteria del Mare, oggi, funziona. «La nostra è una cucina di pesce alla maniera della Riviera Romagnola – spiega Fabio, soddisfatto della risposta della clientela -: i sapori sono un po' più marcati di quanto i friulani siano abituati ad assaggiare».

I piatti da non perdere? La menzione principale va al fritto misto, ma c'è da perdersi davvero. Nel menù dell'Osteria del Mare la partenza è con gli antipasti misti freddi di pesce oppure con zuppetta e frutti di mare, insalatina di polipo con patate e olive, vongole alla marinara, pepata di cozze, cappelante gratinate, gratinati misti, ostriche fresche, insalata di seppie e verdure croccanti. Quindi arrivano i primi, anche in questo caso con una vasta scelta: gnocchetti alle ca-

nocchie, ravioli di pesce con vongole e bottarga, tagliatelline all'astice, i classici spaghetti alle vongole e allo scoglio, il risotto al sapore di mare. A seguire i secondi: la grigliata mista di pesce dell'Adriatico, gli spiedini o il fritto misto di gamberetti e calamari, la coda di Rospo alla griglia o alla Me-

**Non manca un servizio molto originale, il "salvapatente"**

diterranea, branzino alla brace o al sale, astice alla griglia, scampi e mazzancolle alla griglia o alla Catalana.

Chi continua a preferire la carne anche in un ristorante di pesce può comunque costruirsi



un menù con prosciutto di San Daniele, tagliatelline col crudo, filetto, roast-beef di manzo, fiontina alla brace. «Organizziamo anche cene a base solo di carne su prenotazione», precisano i titolari. A chiudere una serata di delizie, una gustosa offerta di dolci fatti in casa: semifreddo allo zenzero, piramide di cioccolato, spuma al limone e pan di Spagna, parfait allo zabaione e croccante, pistacchiotto, crema Catalana, gelato allo yogurt e frutti di bosco.

L'Osteria del Mare di Artegna, un angolo di Riviera Romagnola in Friuli, conta 25 coperti all'interno e una quindicina all'esterno, in terrazza. Legno scuro e ampie vetrate contribuiscono a un ambiente caldo e accogliente, in cui Sonia lavora in cucina, alla griglia, assieme ad Alan Bortoluzzi che cura primi e antipasti. Fabio segue la sala, si occupa del bar e della proposta vini: «I

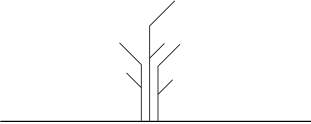
bianchi friulani sono così adatti al pesce e di qualità che facciamo poche escursioni fuori regione».

Rapporto qualità prezzo eccellente, l'Osteria del Mare è aperta dal mercoledì alla domenica (tel. 0432/987016). Non manca un servizio molto originale, il "salvapatente". In tempi in cui andare al ristorante e accompagnare con bicchieri di vino il pasto è diventato un problema non secondario, ecco che Fabio e Sonia hanno pensato bene di lavorare sulla prevenzione. A disposizione dei clienti, a un prezzo modico, c'è infatti pure una navetta, per poter degustare le specialità della Riviera in tutta tranquillità. Un servizio evidentemente molto apprezzato, in particolar modo dalle comitive che si ritrovano senza il "volontario" pronto a sacrificarsi alla guida.

Marco Ballico







SUL SITO E FACEBOOK

# Sondare il futuro

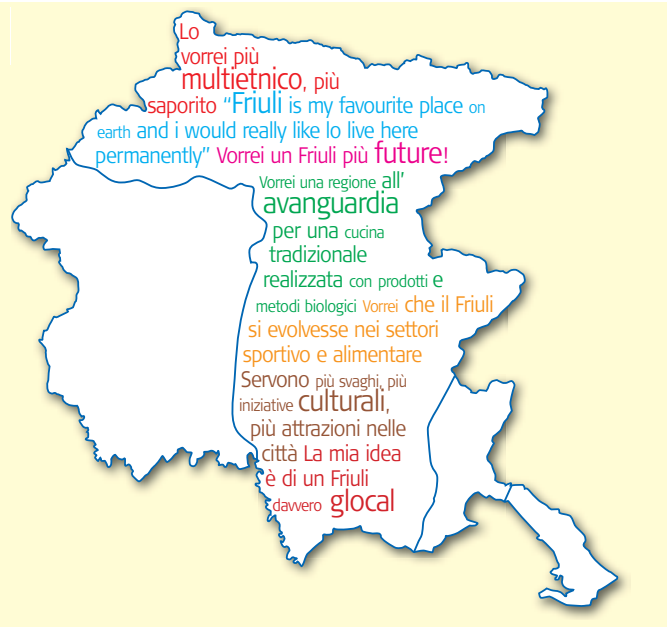
Gli scenari di domani si costruiscono con le opinioni. Al via i sondaggi di FFF

Come immaginate il futuro del Friuli? La domanda campeggia fin dagli esordi di FFF su tutta la comunicazione progettuale, costituendone le fondamenta. In questi mesi, è stata rivolta a tutti gli ospiti di 3F ed è sempre aperta a chi vuole lasciarci il suo

Come primo tema si è pensato alle Guide ai vini: come vi immaginate saranno nel 2020?

pensiero sulla home page del sito. Abbiamo pensato di essere ancor più diretti ed esplorare il futuro chiedendolo ai friulani con maggiore articolazione: cominciamo in questi giorni a

proporre, attraverso il portale e il profilo di facebook in particolare, dei minisondaggi, per coinvolgere i lettori nel processo di creazione degli scenari di domani. Il metodo scelto prevede di scandagliare opinioni e preferenze su argomenti specifici, per mettere meglio a fuoco proposte su singole tematiche e trasformarle, possibilmente, in realtà. Come primo tema abbiamo pensato alle Guide ai vini: come vi immaginate saranno nel 2020? Tutti sono invitati a rispondere a qualche domanda e a lasciarci un consiglio: i protagonisti, cioè i produttori vitivinicoli, e chiunque lo desideri, esperti, appassionati o semplici interessati. Basta andare su friulifutureforum.com, dove il sondaggio è attivo come link in home page ed entrando nella stanza Ciboduemilaventi.



## CIBO2020 La visita a due aziende

Anche le aziende e le eccellenze dell'economia friulana possono essere al centro del turismo regionale. Il progetto portato avanti da Confindustria Udine è il circuito "Turismo Industriale Fvg", e si snoda attraverso alcune delle più importanti realtà imprenditoriali. Per la seconda tappa del tour era in programma la visita a due aziende leader nel settore agroalimentare e FFF ne ha approfittato per conoscerle meglio, come abbiamo raccontato sull'Area news del sito, all'interno del tema Cibo2020. Le visite agli stabilimenti di Birra Castello, a San Giorgio Di Nogaro, e Delser, a Martignacco, hanno ottenuto grande successo, attirando anche visitatori stranieri: erano infatti presenti anche i rappresentanti di una Camera di Commercio Belga di Gent, per "studiare" l'iniziativa e proporla nel loro Paese.



FRIULI  
FUTURE  
FORUM

Per date e orari aggiornati consultate sempre [www.friulifutureforum.com](http://www.friulifutureforum.com)

**Sede:**  
via Savorgnana, 14 - Udine

**Facebook:**  
[www.facebook.com/friulifutureforum](http://www.facebook.com/friulifutureforum)

**Twitter:**  
@friuliforum

**Sito internet:**  
[www.friulifutureforum.com](http://www.friulifutureforum.com)

**E-mail:**  
[info@friulifutureforum.com](mailto:info@friulifutureforum.com)



3F

Friuli Future Forum

cal

Iniziative in sede

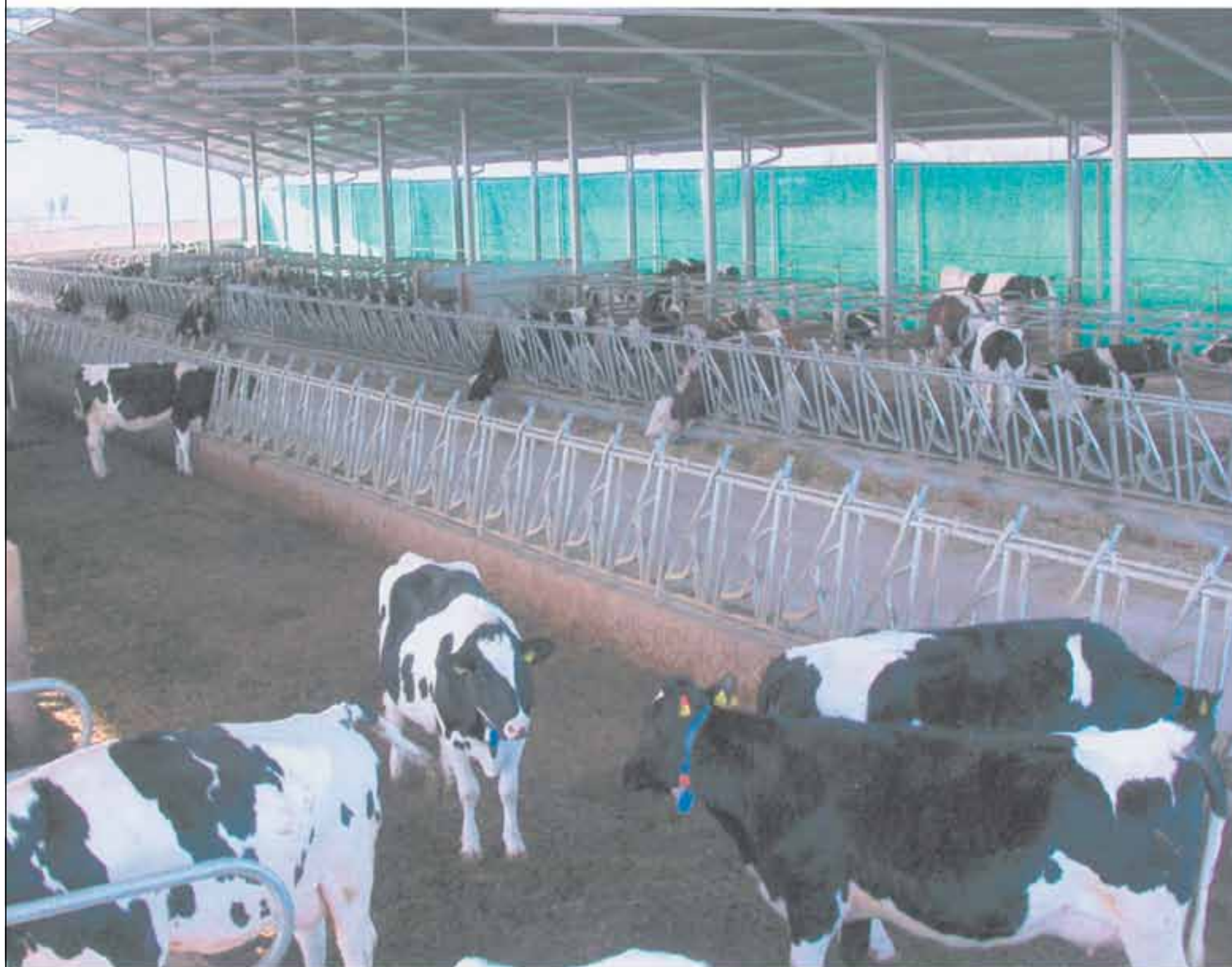
DESIGN		
Cicli di incontri	Basterà nel 2020 un ottimo cibo per fare un altrettanto ottimo ristorante? Incontro tra ristoratori, architetti, arredatori, designers. Gruppi di lavoro tecnici per l'elaborazione di progetti specifici.	cinque incontri da aprile a ottobre
	Workshop sul design	quattro incontri da settembre
CIBODUEMILAVENTI		
Mini eventi	Politeismo e contaminazione alimentare. Subiamo le contaminazioni o investiamo sulle nuove proposte?	settembre
	Cibo e religione. Influenza delle religioni sul cibo	settembre
	Paesi emergenti e loro impatto sui gusti e sull'uso del cibo	settembre
Cicli di incontri	Scontro tra una cucina sempre più leggera e vini sempre più muscolosi? Incontro tra chef e vignaioli. Incontri quindicinali dedicati a vignaioli e chef	da luglio
	Qualità del vino: solo enologia e viticoltura o anche immagine, comunicazione, marketing, evoluzione del gusto? Incontri quindicinali dedicati a imprenditori del vino e della comunicazione	da luglio
	Evoluzione del gusto: come le normative europee sulla produzione dei cibi ne stanno modificando i parametri della qualità. Incontri destinati a industrie alimentari e ristorazione	quattro incontri da luglio a novembre
	Una scoperta che cambierà per sempre la vostra maniera di assaggiare il vino: l'importanza del bicchiere nella percezione del profumo e del gusto. Orario: 18.30/20.00. Aperto a tutti su prenotazione.	8/7, 29/7, 21/10, 25/11, 16/12
	Conoscere i prodotti locali dedicati agli operatori e al consumatore finale Argomenti specifici: - La pezzata rossa. Il latte. I formaggi. La carne: come sceglierla e conservarla, la frullatura e i tagli. I segreti del cuoco: metodi, tempi e temperature di cottura. - Il gelato artigianale. Segreti, creatività, virtù. - I salumi friulani: come tagliare il prosciutto a mano, come usare l'affettatrice, come conservarli, come prepararli onde ridurre gli scarti. - La trota friulana: sapevate che siamo leader di produzione e qualità in Italia? Chi vincerà la sfida tra trota e salmone? - L'aceto di vino e la salsa balsamica in cucina: metodi di produzione; nuove proposte per come usare un prodotto indispensabile in cucina	da luglio a novembre
	Olio extravergine di oliva. Incontri con i produttori regionali. Aperto a tutti.	un incontro al mese da settembre
	Corsi di cucina. Dedicati al pubblico (a pagamento) Orario 18.00/19.30	da luglio
	I profumi dei vini, dei cibi e... della vita Dedicati al pubblico	luglio

GREEN ECONOMY		
Mini eventi	La chimica sostenibile. Industria chimica e imprenditori del cibo e dell'enologia a confronto Destinato alle imprese del settore	luglio
INNOVAZIONE TECNOLOGICA		
Mini eventi	Cibo e social media: come le guide ai vini ed ai cibi saranno soppiantate dalle guide digitali Destinato agli operatori	settembre
	Digitalizzazione dell'impresa Destinato agli operatori	settembre
	Attività in tempo reale Destinato agli operatori del settore commercio	ottobre
MEDIA E COMUNICAZIONE		
Seminario	Esperienze di successo nella comunicazione integrata d'impresa. Il web 2.0 quale nuova strategia competitiva Obiettivi, strategie e contenuti creativi per il riposizionamento di una brand nazionale (organizzato da Friuli Innovazione)	29 giugno
LABORATORI CON GLI STUDENTI		
Cicli di incontri	Incontri tra studenti ed imprenditori sulla cultura d'impresa	da ottobre
	Riflessioni di cultura materiale	da ottobre
VOCI DI IMPRESA		
Cicli di incontri	30 minuti con... Storie di eccellenza raccontate in prima persona	da ottobre
MONDO E MERCATI		
a cura della Azienda Speciale ITER - ramo Internazionalizzazione		
Mini eventi	India. Incoming operatori e incontri bilaterali tra imprenditori. Seminari dedicati agli operatori dei settori specifici	1/7
	Business forum Corea. Seminari dedicati agli operatori dei settori specifici (meccanica, costruzioni e arredo, agroalimentare)	5/6/7 luglio
	Sudafrica. B2B settore Vino con wine-tasting e B2B Sudafrica settori diversi Incoming operatori e incontri bilaterali tra imprenditori	18 e 19 luglio

Ulteriori informazioni sulle iniziative di Internazionalizzazione: [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it)



# **DA SEMPRE UNA GARANZIA NEL MONDO DELL'AGRICOLTURA**



## **OFMA ZOOTECNICA S.r.l.**

**ATTREZZATURE ZOOTECHNICHE  
IMPIANTI AGROINDUSTRIALI  
STRUTTURE METALLICHE**

**BUIA (UD) - VIA URBIGNACCO, 162  
TEL. E FAX 0432.960367**



Giovanni Battista Gregoris succede a Daniele Nonino alla guida del consorzio degli artigiani

**CONFIDI**

**CONFIDIMPRESE FVG**

# Passaggio di testimone

La mission resterà la stessa: facilitare l'accesso al credito dei soci ai tassi migliori

“La mission di Confidimprese Fvg è e resterà sempre la stessa: facilitare l'accesso al credito dei soci ai tassi migliori con la concessione della garanzia mutualistica nonché fornire assistenza finanziaria per la scelta dei più corretti strumenti di credito, promuovendo l'uso dell'agevolato”. Chiarisce sin da subito il neoeletto presidente di Confidimprese Fvg Giovanni Battista Gregoris che succede a Daniele Nonino, avendo ricevuto, giovedì 26 maggio, il testimone nel segno della continuità e dello sviluppo dei progetti a favore del rilancio delle imprese artigiane.

Classe 1947, Giovanni Battista Gregoris, imprenditore artigiano pordenonese operante dagli anni '70 nel ramo delle costruzioni e strutture in legno, specializzato attualmente in costruzioni in legno di tetti e casa a basso consumo, è stato presidente di Confidi artigianato Pordenone fin alla sua fusione in Confidimprese Fvg quando, per tre anni, ha ricoperto la carica di vicepresidente. Membro del Consiglio di Amministrazione di Fedart-Fidi, la federazione nazionale dei confidi artigiani, Gregoris è anche dirigente di Confartiganato Pordenone.

“Sono contento ed orgoglioso di essere stato eletto alla guida di Confidimprese Fvg, una carica di grande responsabilità che assumo con entusiasmo e per onorare la quale metterò a disposizione tutta la mia esperienza e professionalità maturate all'interno della struttura e delle associazioni artigiane - ha commen-



## IN CIFRE

**Patrimonio da 40 milioni**

imprese socie	10.403
fidi garantiti	350 milioni
sofferenze	< 1%
patrimonio	40 milioni

**La nuova squadra di Gregoris è formata dal Cda che passa da 16 a 13 membri, di cui 1 indicato dalla Regione Fvg**

Ci metteremo subito al lavoro per rafforzare ulteriormente i progetti di supporto alle piccole imprese amplificando la voce degli artigiani, le loro esigenze e iniziative, in collaborazione con le associazioni di categoria”.

Iniziativa ed esigenze che Gregoris individua in particolare nell'ulteriore valorizzazione agli occhi degli istituti di credito della garanzia dei confidi 107 affinché, proprio attraverso Confidimprese Fvg, le imprese artigiane abbiano con le banche maggior peso in fase contrattuale. Altro tema importante sono le fide-

tato Gregoris aggiungendo -: è mia intenzione proseguire sulle linee guida già tracciate in questi anni grazie all'eccellente lavoro svolto dal mio predecessore Daniele Nonino, affiancato dal neovicepresidente Nello Coppeto (Presidente provinciale Cna Udine), dal direttore Sandro Rozzoni e da tutta la nostra squadra.



jussioni alle imprese che, per il neopresidente rappresentano “un importante servizio da offrire ai soci a costi più bassi degli attuali”. Soci che, anche nel 2010 sono aumentati giungendo, a giugno 2011, a quota 10.403. Ricordando che nel 2010 sono state presentate 692 domande di ammissione a Confidimprese Fvg di cui il 97,1% accolte, Gregoris legge questo dato in costante crescita come “una testimonianza del gradimento dei servizi dati dal confidi”. Pensando poi al totale delle aziende iscritte all'Albo delle Imprese Artigiane delle Cciaa di Udine e Pordenone il neopresidente riflette sui margini di ulteriore penetrazione

nel mondo artigiano regionale rappresentato da Confidimprese Fvg nella percentuale di poco più del 40%. “I margini che possono essere erosi grazie all'impegno profuso a favore del comparto e rappresentato chiaramente dai 350 milioni dei nuovi affidamenti garantiti nel corso del 2010 che dimostra” - spiega Gregoris - “la forte volontà del confidi di sostenere le aziende anche di fronte ad una situazione economica negativa, che si riverbera inevitabilmente sulle imprese socie”.

Insieme al presidente Gregoris ed al vicepresidente Coppeto, eletti entrambi all'unanimità, sono stati elet-

ti anche il presidente ed i 4 membri del Comitato esecutivo di Confidimprese Fvg: Roberto Vicentini (presidente), Guglielmo Maran, Silvano Pascolo, Michela Sclausero e Bruno Spinato. La nuova squadra di Gregoris è formata anche dal Cda che passa da 16 a 13 membri, di cui 1 indicato dalla Regione Fvg (Vittorio Bortolotti), 4 scelti dall'area di Pordenone (Giovanni Battista Gregoris, Silvano Pascolo, Bruno Spinato e Pierangelo Todesco) e 8 scelti dall'area di Udine (Ivan Ba-iutti, Franco Buttazzoni, Nello Coppeto, Luciano Gover, Alvin Passaro, Michela Sclausero, Guglielmo Maran e Roberto Vicentini).

**CONFIDI FRIULI**

Approvato il bilancio

## Garanzie per 106 milioni

«È stato un anno di intensa attività, sia come garanzie che come nuove adesioni di soci. A ulteriore conferma della riuscita aggregazione tra industria e commercio all'interno di Confidi Friuli». Enzo Pertoldi, Presidente della cooperativa fidi di via Carducci, commenta con soddisfazione il bilancio del secondo anno post-fusione, tanto più dopo aver completato un nuovo grande passo: l'iscrizione nell'elenco degli intermediari finanziari ex articolo 107 del Testo Unico Bancario, uno spazio riservato a poche decine di Confidi in Italia.

**Il bilancio.** In assemblea, il bilancio 2010 di Confidi Friuli è stato approvato con un disavanzo di 507.138 euro, un segno meno, spiega Pertoldi, «determinato esclusivamente dall'addebito a conto economico delle perdite per escussioni».

**Le cifre.** Nel dettaglio delle cifre i soci (5.409 al 31 dicembre 2010) sono aumentati di 65 unità, a fronte di 239 nuovi ingressi e 174 uscite di aziende che hanno cessato l'attività. Nel corso dell'anno Confidi Friuli ha deliberato garanzie (valore medio di 84mila euro) per 106.635.722 euro, un intervento più consistente sul breve (56.102.324) che sul medio-lungo termine (50.533.398).

**Riorganizzazione.** Il patrimonio (30,2 milioni) corrisponde a circa il 28% del to-

tale delle garanzie in essere e risulta pertanto adeguato a fronteggiare i rischi. L'annata, sottolinea il Presidente, «ha visto il rafforzamento patrimoniale a presidio dei diversi profili di rischio e un migliore assetto gestionale in termini di efficienza e qualità, questo anche grazie alla riorganizzazione interna partita a gennaio con l'insediamento del Diret-

tore Generale, Paolo Zuppicchini».

**Il riconoscimento di Banca d'Italia.** In uno scenario negativo di crisi, Confidi Friuli, sottolinea ancora Pertoldi, «è riuscito a sostenere al meglio le imprese socie, riuscendo nel contempo a gestire la fase organizzativa post-fusione e a concentrarsi sull'obiettivo della presentazione a Banca d'Ita-

lia della domanda di iscrizione nell'elenco degli intermediari finanziari». Confidi Friuli ha potuto presentare tale richiesta in quanto rispetta requisiti patrimoniali e di volume di attività finanziaria (75 milioni di euro) ai sensi dell'articolo 15, comma 2, del decreto numero 29 del 17 febbraio 2009 del ministero dell'Economia e delle Finanze.



**CONFIDI FRIULI-BNL**

Convegno

## Partnership da 10 milioni

Confidi Friuli e Bnl-gruppo Bnp Paribas hanno concluso un accordo che mette a disposizione delle oltre 5mila imprese associate della cooperativa un plafond di finanziamenti da oltre 10 milioni di euro a sostegno dell'attività ordinaria ma anche di sviluppo ed espansione delle aziende in Italia e all'estero.

A siglare l'accordo, nella sede di Confidi Friuli, il presidente Enzo Pertoldi e Andrea Cenciarelli, responsabile accordi e convenzioni del segmento business Bnl. «L'intesa è la prima con Bnl - sottolinea il presidente Pertoldi - e c'è dunque da parte nostra la soddisfazione di avere come partner un istituto di credito tanto qualificato. Il dialogo con il sistema bancario è oggi tra l'altro ancora più intenso di prima al fine di valorizzare appieno la nostra “garanzia 107”, dopo essere diventati intermediario finanziario vigilato dalla Banca d'Italia. Nello stendere la convenzione - prosegue Pertoldi - abbiamo considerato in primis l'obiettivo di dare risposte concrete alle esigenze delle imprese, pensando non solo all'attuale fase di lenta ripresa se non ancora di crisi, ma anche al dopo, quando si ritornerà a investire per lo sviluppo». Bnl, presente in Fvg con ol-

tre 20 agenzie, sta portando avanti una strategia di supporto alle Pmi su tutto il territorio nazionale attraverso accordi con selezionate e qualificate controparti. La banca conferma così la propria attenzione al mondo delle imprese, verso le quali si pone come un vero e proprio partner in grado di rispondere alle molteplici esigenze dei diversi settori produttivi.

Nella convenzione, rivolta alle imprese socie di Confidi Friuli appartenenti a tutte le categorie merceologiche con diverse tipologie di prodotti finanziari con tassi e convenzioni dedicati, si precisa che Confidi Friuli garantisce con tutto il suo patrimonio, a prima richiesta, il buon esito dei finanziamenti che la banca andrà a concedere ai clienti nonché, nel limite dell'importo massimo garantito, delle somme che, incassate in pagamento delle obbligazioni, dovesse essere restituite a seguito di intervenuto annullamento, inefficacia o revoca giudiziale, ordinaria o fallimentare, dei pagamenti stessi, a esclusione di annullamenti o revocazioni conseguenti a comportamenti della banca non conformi al rapporto contrattuale intercorrente con il cliente o alla normativa di vigilanza.



# da Nando

sapori profumi e sogni



A Mortegliano, nel cuore del Friuli, Ivan e Sandro,  
sono lieti di ospitarvi nell' Albergò Ristorante Da Nando  
per un magico incontro fra la migliore tradizione enogastronomia  
Friulana e la calorosa ospitalità tipica "Da la Nestre Tiare"

Viale Divisione Julia, 14  
MORTEGLIANO (UD)  
[www.danando.it](http://www.danando.it)

**TRATTORIA**  
tel. 0432 760187  
fax. 0432 761786  
mail: [info@danando.it](mailto:info@danando.it)

**ALBERGO**  
tel. 0432 826746  
fax. 0432 826740  
mail: [albergo@danando.it](mailto:albergo@danando.it)



[Win] NOVA  
NOVA [privacy]

## SERVIZI INFORMATICI PER LE IMPRESE

- ✦ Sviluppo e vendita software personalizzato
- ✦ Analisi e progettazione reti informatiche
- ✦ Studio e realizzazione siti internet
- ✦ Assistenza tecnica
- ✦ Corsi di formazione



Via Nazionale, 8 - 33042 BUTTRIO (UD) - Tel. 0432.673693 r.a. Fax 0432.673694  
[www.novasoftware.it](http://www.novasoftware.it) - [nova@novasoftware.it](mailto:nova@novasoftware.it)



Bene la meccanica, meno l'edilizia. A sottolineare il dato i risultati dell'ultima rilevazione trimestrale sulla congiuntura

CATEGORIE

API

# Ripresa disomogenea

Il 77% delle imprese tende ad investire, mentre il 65% è favorevole alle soluzioni Fiat

Il Presidente dell'Associazione Piccole e Medie industrie di Udine, Massimo Paniccia, ha presentato i risultati dell'ultima rilevazione trimestrale sulla congiuntura della piccola e media industria.

La periodica rilevazione trimestrale condotta dall'A.P.I. di Udine, su un campione di imprese di tutti i settori produttivi e di servizi all'industria ha rivelato una ripresa non facile e disomogenea nel periodo gennaio-marzo del 2011 rispetto agli ultimi tre mesi dell'anno precedente.

Il quadro complessivo è fortemente orientato alla stabilità: il fatturato è stabile per il 39% degli intervistati, ma il saldo fra le imprese che segnalano una crescita e le imprese che segnalano una diminuzione mantiene il segno negativo nella misura di -7%. Coerente a questo dato è quello della produzione, le cui percentuali sono, rispettivamente, del 48% e del -6%.

Questi dati di certo non confortanti, traggono origi-

**Produzione, ordini e fatturato rimangono stabili**

ne da un andamento degli ordinativi interni decisamente debole: stabile esattamente per la metà delle imprese in diminuzione per il 32% e la crescita per il solo, restante 18%. L'andamento degli ordinativi interni non è stato compensato da quelli esteri, invariati nel 70% delle risposte e con un saldo positivo fra crescita e diminuzione di appena il 2%.

Gli altri indicatori esprimono valori esattamente in linea con quelli sopra evidenziati. E' il caso del grado di utilizzo degli impianti e delle ore lavorate, dove, a parte il prevalente segno d'invarianza, il saldo fra crescita e diminuzione è negativo rispettivamente di un -7% e di un -3%. Stabile è il numero delle imprese con personale in Cassa integrazione guadagni, ben il 78% del campione, mentre si equilibrano i minori e i maggiori ricorsi a questo ammortizzatore sociale.

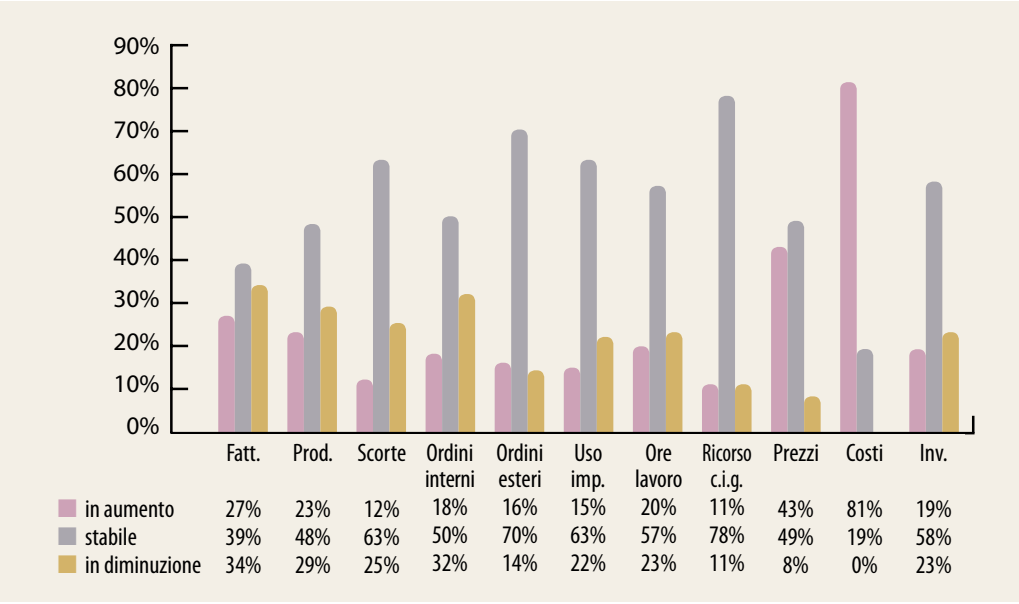
Più significativa e positiva, invece, può essere la lettura della variabile investimenti. C'è stata, infatti, una propensione ad investire da parte del 77% delle imprese e, tra queste, il 58% ha mantenuto il livello degli investimenti effettuati nel trimestre precedente, mentre, il 19% li ha aumentati. Nella tabella che si riporta è immediato percepire l'andamento della variabile propensione ad investire a far data dalla rilevazione del mese di marzo 2009 a quella più recente dello scorso mese di marzo.

I costi - soprattutto delle materie prime e dell'energia combustibile - sono in aumento per la quasi totalità del campione (81%), mentre nessuna impresa ha denunciato una diminuzione. Nel primo trimestre del 2011 si è, però, potuta notare una certa capacità da parte delle imprese di riversare sui propri prodotti parte dei maggiori costi delle materie prime o dei semilavorati, come lascia pensare il 49% delle risposte che vanno in tal senso.

Due specifiche domande hanno riguardato l'accesso

IN CIFRE								
La ripresa degli investimenti								
PROPENSIONE AD INVESTIRE	Marzo 2011		Dicembre 2010		Giugno 2010		Marzo 2010	
	N.	%	N.	%	N.	%	N.	%
sì	98**	77%**	93*	71%*	111	50%	62	28%
no	30	23%	38	29%	113	50%	160	72%
<b>totale</b>	<b>128</b>	<b>100%</b>	<b>131</b>	<b>100%</b>	<b>224</b>	<b>100%</b>	<b>222</b>	<b>100%</b>
*Comprehensive delle risposte di stabilità: n. 76 pari al 58%								
** Comprehensive delle risposte di stabilità: n. 73 pari al 57%								

Andamento globale del primo trimestre 2011 sul quarto trimestre 2010



CONFINDUSTRIA

Studenti a FFF

## Educazione alimentare

Consumatori consapevoli per il Friuli del domani: lo saranno di certo i 33 studenti ospiti a Friuli Future Forum, Udine, di un'insolita lezione di Educazione Alimentare rientrando tra le iniziative incentivanti dell'omonimo progetto. I ragazzi, provenienti dalle classi seconde della Scuola media statale di San Daniele del Friuli, sono stati protagonisti di una serie di attività volte a conoscere le eccellenze alimentari del territorio.

Quattro ore dedicate a laboratori attivi sul tema della trota, del pane e dei salumi per una vera e propria educazione al gusto, assaggi compresi, realizzata grazie al contributo di esperti come Walter Brisinello, Friultrota di San Daniele, Pierluigi Orlandi, Gruppo Panificatori della Provincia di Udine e Cristian Vida, Salumificio Luigi Vida di Torreano di Cividale.

"Un'esperienza bella e interessante - commenta Alice, studentessa della media di San



Daniele del Friuli - perché ci ha fatto entrare in un mondo di cui conosciamo solo alcuni aspetti e non, ad esempio, quelli relativi a ciò che sta dietro alla lavorazione e alla trasformazione del prodotto". "Ho voluto mettere in evidenza - spiega Orlandi - soprattutto l'artigianalità del prodotto pane che è sempre fatto con ingredienti semplici e locali. La semplicità è infatti sinonimo di bontà, ma non vanno certo taciuti il lavoro e il sacrificio di chi ogni notte si adopera per far trovare il giorno dopo il pane fresco sulle nostre tavole".

"La trota - aggiunge invece Brisinello - è ancora sconosciuta ai più. La sua trasformazione coniuga innovazione alla tradizione". "Da parte mia - conclude Vida - ho cercato di far capire ai ragazzi che, come per le automobili, c'è distinzione tra un prosciutto e l'altro. Le differenze di prezzo al supermercato ad esempio non sono casuali".

L'educazione alimentare e la collaborazione nell'innovativo spazio della Camera di Commercio di Udine, Friuli Future Forum per il tema CIBO 2020 è soltanto uno dei progetti portati avanti dal Gruppo Alimentari e Bevande di Confindustria Udine, di cui Cristian Vida è neolettore capogruppo.

CONFCOOPERATIVE

Assemblea

## Norma da rivedere

Più tutela, flessibilità e nuova concertazione sindacale per i lavoratori soci delle cooperative. È la richiesta di Confcooperative Fvg che, a dieci anni dall'entrata in vigore della legge 142/2001 (che ha introdotto una prima regolamentazione della figura del socio lavoratore nelle cooperative sociali e di produzione/lavoro) propone di "riaprire il cantiere" normativo. Una legge che ha dato il suo contributo alla regolarizzazione del settore il quale, nell'ultimo decennio, ha visto raddoppiare in Italia il numero delle cooperative, registrando pure un incremento occupazionale del 46 per cento. Nello stesso tempo sono stati evidenziati anche i limiti applicativi, in relazione alle imprese medio-piccole: in Fvg, a esempio, ogni cooperativa di produzione/lavoro ha una media di 25 addetti. Non è un caso che nelle grandi realtà, l'89 per cento dei dipendenti sono a tempo indeterminato e scendono al 62 per cento in quelle di piccole dimensioni. Sono 728 le cooperative associate a Confcooperative Fvg, per complessivi 237mila, 15mila addetti e un fatturato aggregato di 1 miliardo 300 milioni di euro.

Una proposta, quella di Confcooperative, condivisa anche dall'assessore regionale alla Cooperazione, Roberto Moli-

naro, per il quale «la legge 142 ha rappresentato un passaggio epocale ma, a distanza di un decennio, è necessaria una revisione che vada nella dire-



zione della valorizzazione della dimensione di "socio" del lavoratore impegnato in cooperativa».

«Sono circa 600 le cooperative regionali che hanno l'urgente necessità di aggiornare il ruolo dei lavoratori soci, rendendolo più flessibile e in linea con le esigenze del mercato che cambia», ha sottolineato il presidente di Confcooperative Fvg, Franco Bosio, introducendo la riflessione avvenuta a margine dell'assemblea regionale dell'organizzazione, che si è svolta venerdì 10 giugno alla cooperativa Villaggio Ge.Tur di Lignano Sabbiadoro. «È un elemento chiave, se vogliamo proseguire nel percorso di salvaguardia e mantenimento dell'occupazione.



Massimo Paniccia

no improntati a un maggiore "ottimismo", come il diminuito ricorso alla Cassa Integrazione Guadagni.

Sono, invece, i settori del legno-arredamento e delle costruzioni quelli ad accusare le maggiori difficoltà con indicatori decisamente negativi, specie per il secondo. Quest'ultimo soffre sensibilmente per la caduta della domanda interna (edilizia civile e lavori pubblici), non avendo,

**Solo l'1% degli intervistati ritiene le condizioni di accesso al credito più agevolate rispetto al passato**

fra l'altro uno sfogo all'estero, come accade, invece per la generalità dell'industria manifatturiera. Fa eccezione il legno-arredamento, nel quale alla debolezza degli ordinativi dall'interno si aggiunge la flessione di quelli esteri.

In ripresa per volumi di traffico appare il settore della logistica e dei trasporti che, in contrasto con tutti gli altri settori esprime una forte crescita delle commesse sull'interno, oltre che sull'estero. Il dato appare, in effetti, contraddittorio, almeno sul mercato interno, in quanto la stagnazione dell'attività dei settori manifatturieri e delle costruzioni lascerebbe supporre anche una diminuzione delle merci trasportate. Pesantissima è l'incidenza dei costi di esercizio, a causa dell'impennata del prezzo del gasolio, solo in parte trasferiti sul prezzo del servizio e che non hanno consentito alle imprese del settore di remunerare la maggiore attività espressa nei primi tre mesi del 2011.

In definitiva, la crisi non appare ancora superata per la piccola e media industria friulana e, anzi, si avverte una certa stagnazione. In prospettiva, con questi ritmi prospettivamente entro il 2011 si ritornerà ai livelli e ai valori del periodo ad essa antecedente e si dovrà attendere quanto meno il 2012 per raggiungere questo traguardo.

Secondo il Presidente Paniccia non c'è ripresa in vista; questo è il mercato, questa è la situazione tendenziale del sistema in cui ci troviamo ad operare e con cui dobbiamo convivere. Dovrà esserci un nostro impegno a essere più efficienti e più competitivi soprattutto verso i mercati esteri per recuperare individualmente quello che abbiamo perso come sistema.



# ferrea

## immobiliare

0432 802856

340 5869284

info@ferreaimmobiliare.com



◉ iniziative immobiliari, progettazione, vendita ◉ progetti personalizzati chiavi in mano ◉ bioarchitettura

## COSEANO

Appartamenti ad alto **risparmio energetico**  
con accesso indipendente e posto auto



a 5 minuti da Fagagna e San Daniele



Sistema di riscaldamento  
integrato con caldaia  
ad alta efficienza  
e pannelli solari



## le ville sotto il castello **MORUZZO**

Ai piedi del Castello di Moruzzo, a due passi dal centro,  
ultime disponibilità in **pronta consegna**:

- villa singola - villa abbinata

Ottime finiture, solai in legno, giardini privati.

Contesto unico, tranquillo ed esclusivo



## progettiamo e costruiamo la tua casa



Ascoltiamo i tuoi desideri e immaginiamo assieme a te la tua casa. Curiamo nei dettagli l'attività progettuale, dal disegno architettonico ai progetti strutturali, fino ai progetti degli impianti tecnici. Costruiamo con le tecniche ed i materiali più innovativi, uniti alla solidità della tradizione garantita da oltre quarant'anni di attività. Ci occupiamo della parte burocratica, e di tutta l'attività di cantiere, dalla fase strutturale fino alle finiture di dettaglio. Ti garantiamo un prezzo certo e bloccato fino alla consegna.

**A te, non resta che abitare il tuo sogno!**

# brunello

## zanitti

### impresa edile

0432 802856

347 9316295

info@brunellozanitti.com



◉ costruzioni edifici residenziali ◉ costruzioni infrastrutture industriali ◉ ristrutturazioni ◉ manutenzioni

## costruire con la forza dell'esperienza



A colloquio con Claudio Maffei, noto esperto di relazioni interpersonali

CATEGORIE

CONFCOMMERCIO

# Strategia del sorriso

Le buone relazioni sono fondamentali nel campo commerciale soprattutto per chi gestisce un negozio

Se non sai sorridere, non aprire un negozio. «Sorridere? Una metafora delle buone relazioni». Claudio Maffei è uno degli esperti più noti nel campo delle relazioni interpersonali, coach e trainer di politici, manager pubblici e privati ai massimi livelli la sua ultima pubblicazione è “Stai come vuoi. Manuale di equilibrio emotivo”. «L’idea alla base di questo libro è: “Stai come vuoi” – spiega l’autore -. Se provi soddisfazione per come ti stanno andando le cose, indipendentemente dal giudizio che gli altri possono esprimere, se ti senti quasi sempre in pace con te stesso, vuol dire che hai già trovato il “tuo” equilibrio e non hai bisogno d’altro. Insomma, stai bene così come stai. La bella notizia è che l’equilibrio dipende da noi: noi siamo liberi di decidere come vogliamo stare».

Osservazioni valide anche in campo commerciale. «I cinesi, oggi tanto di moda, hanno un antico proverbio: “Se non sai sorridere, non aprire un negozio”. In questo caso, la strategia del sorriso, è una metafora delle buone relazioni. Ecco, la parola relazioni è una parola chiave». Come interpretarla? «Il principio fondamentale – dice Maffei – è che i nostri problemi interpersonali nascono da conflitti interiori. Quindi, se una persona non è in pace con se stessa, non avrà buone relazioni, non sarà felice e, soprattutto, non farà grandi affari.



Claudio Maffei

Come si migliorano i rapporti interpersonali in azienda? In grande sintesi direi ci sono coloro per cui tutto è un problema e coloro che sembrano orientati alla soluzione, al rapporto interpersonale, al sorriso. Ma tutto ciò non è nel dna, è frutto di duro lavoro».

Un lavoro quotidiano, prosegue l’esperto: «I problemi che si incontrano ogni giorno hanno spesso origine dentro di noi: stati d’animo non gestiti adeguatamente creano paure e ostacoli. Perciò la risorsa più efficace che abbiamo a disposizione è il nostro equilibrio emotivo. La parola “equilibrio” contiene “libra”, cioè “bilancia”. Questa definizione mi fa pensare ad una bilancia con i piatti pari, sullo stesso livello. Quando ci si trova in questa condizione, si ha la piena pa-



dronanza di sé, ci si trova in un particolare stato di grazia, nel quale è possibile prendere le decisioni più efficaci».

Vanno spiegati altri due concetti: emozione e paura: «Emozione viene dal latino “ex-movere”, che significa “uscire”, “spostarsi da”. Si tratta perciò di qualcosa che, uscendo da noi, si manifesta sotto forma di reazione affettiva intensa e di breve durata, determinata da uno stimolo interno o esterno. L’emozione è diversa dall’umore che, invece, dura di più e non ha uno stimolo ben identificato. Alcuni poeti tendono a mantenere, ad esempio, un umore malinconico, che li aiuta a trovare l’ispirazione. Ciò non significa necessaria-

mente che siano esposti al pericolo che deriva da forti sentimenti improvvisi». Quanto alla paura, «è una delle emozioni primarie, strettamente legata alla sopravvivenza. Ai nostri progenitori era utilissima per mettersi in salvo di fronte al pericolo di essere aggrediti dalla tigre coi denti a sciabola. D’altra parte, anche se nessun animale feroce sta minacciando la nostra incolumità, lo stesso meccanismo emotivo può scattare improvvisamente, anche in situazioni tranquille, come quando ci viene richiesto di esprimere un nostro parere nel corso di una riunione. E’ in questo contesto che la stessa emozione diventa improduttiva».

BENZINA

“Applicare la legge”

«Finalmente chiariti gli aspetti di legittimità e fondatezza, non ci sono più motivi per rimandare l’avvio della fase di applicazione della legge». Lo sostiene il presidente regionale di Figisc Anisa Confcommercio Mauro Di Ilio dopo il via libera della Corte costituzionale alla legge regionale 14/2010 che istituisce per i cittadini residenti in Friuli Venezia Giulia un contributo all’acquisto di carburanti per autotrazione.

E’ un «riconoscimento importante», aggiunge il presidente dei benzinai Confcommercio della provincia di Udine Bruno Bearzi, «per chi, come i consiglieri Asquini e Narduzzi, ha impostato e portato avanti con grande determinazione il provvedimento che come categoria abbiamo da subito condiviso. Ma è anche una vittoria importante per i cittadini, che finalmente avranno la certezza della continuità e dell’ammontare di un contributo che tutela il potere d’acquisto delle famiglie.

CNA

Sistri, intesa a metà

È stata finalmente raggiunta l’intesa per l’avvio del Sistri: si comincia il 1° settembre, e non più il 1° giugno, con le grandi imprese, per poi proseguire a scaglioni con le PMI. L’accordo per rimodulare l’entrata in funzione del sistema di tracciabilità dei rifiuti speciali e pericolosi è stato raggiunto a fine maggio tra il Ministero dell’Ambiente Stefania Prestigiacomo e le principali organizzazioni imprenditoriali; l’accordo recepisce le esigenze evidenziate con forza nelle ultime settimane dagli operatori del settore (vedi flop del click-day dell’11 maggio). Pur ribadendo il valore del Sistri quale

Si comincia dal primo settembre con le grandi imprese

strumento di trasparenza nel delicato campo dei rifiuti, il Governo ha però compreso le notevoli difficoltà tecniche riscontrate nel suo avvio da tutte le aziende. Le reazioni della CNA di Udine alla notizia della proroga del Sistri (la terza), però, sono state piuttosto tiepide. Il rinvio del contestato nuovo sistema di tracciabilità dei rifiuti, infatti, secondo il presidente provinciale della CNA di Udine Nello Coppeto non è altro che la conferma del malfunzionamento del Sistri.

“Certo, grazie al lavoro della CNA e delle altre associazioni di categoria, che hanno più volte lanciato l’allarme di non essere state messe in condizione di attuare il sistema, si è raggiunto con il Ministero dell’Ambiente un accordo, che è però solo il minimo risultato che potevamo portare a casa – ribadisce Coppeto. – Prorogare il Sistri secondo noi è inutile, bisognerebbe abolirlo del tutto; è solo un ulteriore peso per le piccole imprese, già affaticate da una marea di burocrazia. Tutte risorse ed energia che vengono tolte al vero lavoro in azienda”.

Insomma per la CNA, giunti ormai a questo punto, bisognerebbe valutare di eliminare definitivamente un sistema “nato male”, almeno per le microimprese artigiane, che in Italia e nel nordest sono costituite spesso anche da una unica persona; parametri ben lontani da quelli europei, che considerano tali le piccole imprese che danno lavoro a meno di 10 persone, numero che per il Friuli Venezia Giulia si traduce in un’azienda già strutturata, dove l’uso del PC è di routine e quindi anche la gestione informatica del Sistri fa meno paura. “Questa misura va cancellata - insiste Coppeto -, le nostre aziende hanno già abbastanza difficoltà”.

Intanto la CNA Udine sta facendo pressione a livello regionale e nazionale affinché si recuperi il canone pagato – inutilmente - lo scorso anno. “Il nuovo accordo – conclude Coppeto - è un riconoscimento dell’importante lavoro svolto dalla CNA a vari livelli, che premia l’impegno dell’associazione su questo tema così spinoso per le nostre imprese artigiane”.

CONFARTIGIANATO

Un’indagine a Itinerannia sul consumo

# Gelato, che passione!

Un sapore denso e cremoso: è il gelato preferito dai friulani

E’ uno dei dati che emergono dai 184 questionari raccolti da Confartigianato Udine nel primo fine-settimana di giugno in occasione di ItinerAnnia. Li hanno compilati le persone che hanno potuto gustare il gelato artigianale offerto dai gelatieri dell’Associazione friulana in occasione della kermesse sangiorgina.

La degustazione gratuita è stata realizzata per annunciare il lancio di “ArtiGelato”. “Si tratta del marchio nazionale ideato da Confartigianato e CNA – spiega Giorgio Venudo, presidente regionale dei gelatieri di Confartigianato – che ha l’obiettivo di tutelare il vero gelato artigianale, prodotto

Nel periodo estivo i rispondenti hanno dichiarato di consumare gelato in media più di quattro volte a settimana

“a regola d’arte” gelatiera con materie prime fresche, o non conservate artificialmente, da consumare in un breve lasso di tempo”.

Nel periodo estivo i rispondenti hanno dichiarato di consumare gelato in media più di quattro volte a settimana (4,36 per la precisione). E’ interessante notare che il consumo si ripartisce quasi equamente tra gelato artigianale (51%) e ge-

lato confezionato/industriale (49%). Sono però gli uomini a preferire più frequentemente il prodotto artigianale (55%), mentre tra le donne è più frequente l’opzione per i prodotti confezionati. D’altro canto sono le donne le acquirenti più interessate a un marchio che, come nel caso di ArtiGelato, garantisca la qualità artigianale del prodotto, ritenuto utile dall’88% delle interpellate e soltanto dal 67% degli intervistati.

Come ci si poteva aspettare i più assidui consumatori sono i bambini sotto i dieci anni che consumano gelato cinque volte a settimana, mentre sono i ventitrentenni i consumatori meno abituali, con una media di meno di tre volte a settimana. Questi ultimi prediligono però nettamente il prodotto artigia-

IN CIFRE		
Gusti di gelato preferiti (estate 2011)		
1°	Cioccolato	27,2%
2°	Fragola	15,6%
3°	Stracciatella	15,0%
4°	Nocciola	13,9%
5°	Limone	11,7%
6°	Bacio	9,4%
7°	Fior dilatte	8,3%
8°	Amarena	6,7%
9°	Nutella	6,1%
10°	Crema	5,6%

Fonte: indagine di Confartigianato Udine in occasione dell’edizione 2011 di ItinerAnnia, 184 questionari



nale, all’o insegna del “poco, ma fresco e di qualità”. Agli interpellati è stato richiesto di indicare, liberamente, il gusto di gelato preferito: ne è scaturita una classifica delle preferenze (v. tabella riportata di seguito) che premia le varianti tradizionali. Al primo posto, con un distacco notevole dal secondo, si colloca il cioccolato, indicato da quasi il 30% dei rispondenti. In realtà, se a questa percentuale sommiamo anche i gusti “bacio” e “nutella”, scopriamo

Sono gli uomini a preferire più frequentemente il prodotto artigianale (55%)

che le golosità a base di cacao rappresentano la scelta preferita di due friulani su cinque (42,7%). La medaglia d’argento al classicissimo gusto “fragola” (15,6%) che sopravanza di poco la “stracciatella” (15%). Un po’ a sorpresa, la ridotta percentuale degli amanti del “fiordilatte”, appena settimo, evidentemente considerato un gusto “da abbinamento” piuttosto che “da palina singola”.

Ma per il consumatore medio come si riconosce il gelato di qualità? L’indicatore di gran lunga più importante – segnalato dal 50% dei rispondenti – è il “sapore delicato”, quindi la fiducia nelle proprie capacità innate di degustazione. Al secondo posto si colloca la percezione della “freschezza” del prodotto, segnalato dal 38% degli intervistati.





RIVENDITORE AUTORIZZATO



**ASPIRAZIONE • FILTRAZIONE**  
**CABINE DI VERNICIATURA**  
**INSONORIZZAZIONE**  
 ... dalla progettazione  
 alla realizzazione

33030 CAMPOFORMIDO (UD)  
 Via Zorutti, 62/3  
 Tel. 0432/663305 - Fax 0432/663489  
 e-mail: info@aereco.it



40 anni di esperienza

e con il filiale nel Triveneto, rappresentiamo  
 da anni, il ruolo di principale operatore nella  
 distribuzione di macchine ed attrezzature  
 per l'edilizia e l'industria.  
 In grado di proporre le migliori  
 soluzioni e risolvere tutte  
 le problematiche legate al cantiere.



macchine ed attrezzature per l'edilizia e l'industria

noleggio  
 vendita  
 assistenza  
 consulenza

rappresentiamo  
marchi leader del settore

Macchine Movimento Terra

Sullevatori

Pale gommate

Grù

Casseforme

Ponteggi

Strutture Provisionali

Piattaforme autosollevanti

Impianti di betonaggio

Kubota

MERLO

Valter

TEREX | COMEDIL

FARESIN

FRACASSO

Layher

ALIMAK | HEK

SIPE



visita il nostro nuovo  
 sito, dedicato al noleggio  
**NOLEGGIO**  
[www.emacnoleggio.it](http://www.emacnoleggio.it)



SEDE: Campoformido - Via Zorutti, 73 - UDINE Tel. 0432 663305  
 Filiale: Quarto d'Altino - Via Serra, 6 - VENEZIA Tel. 0432 628640  
[www.emac-rl.com](http://www.emac-rl.com)



L'OTTICA CONVENIENTE

**Occhiali di qualità**  
**dalla fabbrica**  
**al negozio**

nuova  
 collezione  
 primavera  
 estate

**Vasta scelta con tutti i migliori marchi**



Driolassa di Teor (Ud) Tel. e Fax 0432 779487 • [www.otticabattistutta.it](http://www.otticabattistutta.it) - Chiuso il martedì



“Campagna Amica” promossa dall’80% dei consumatori. A dirlo un’indagine Swg

CATEGORIE

COLDIRETTI

# Il mercato che piace

Il 60% ci va ogni settimana: il 90% lo consiglia ad amici e parenti

Piace all’80% dei cittadini del Fvg che acquistano ai mercati degli agricoltori la proposta che viene loro fatta dalle imprese agricole di Coldiretti. Lo ha reso noto Alex Buriani, direttore ricerca dell’Swg presentando a Udine, nella sala Valduga della Camera di Commercio di Udine, i dati di una indagine condotta sia a livello nazionale su 2.000 persone intervistate direttamente nei mercati e su altre 200 in Fvg sull’“evoluzione dei mercati degli agricoltori in Fvg”.

L’indagine ha messo inoltre in evidenza l’altissima fidelizzazione dei clienti del Fvg: il 60% ci va ogni settimana; il 90% non solo dichiara di tornarci ma consiglia i mercati degli agricoltori ad amici e parenti. Sempre il 90% dichiara infine di gradire la possibilità di acquistare nei mercati degli agricoltori prodotti anche di altre regioni spingendo così le imprese a fare rete per accontentarli. Un elemento questo sottolineato dal presidente di Coldiretti Fvg Dario Ermacora. “Per noi queste indagini sono fondamentali per capire come si muove il mercato e cosa chiedono i clienti. E se i consumatori chiedono di ampliare l’offerta, occorre sostenere un progetto di rete di imprese a livello nazionale, che ben si inserisce nel progetto economico di Coldiretti varato due anni fa”. Ermacora non ha mancato di soffermarsi sull’ultimo scandalo alimentare, nato e diffuso ancora una volta su notizia infondate. “I cetrioli – ha detto – centra-



no nulla, ma intanto i produttori italiani ci hanno rimesso 100 milioni di euro in termini di merci invendute. Ancora una volta – ha concluso – si è dimostrata l’importanza

dell’etichettatura dei prodotti agricoli”.

Di mercato hanno parlato anche il presidente della Camera di Commercio di Udine Giovanni Da Pozzo, che ha

sottolineato l’importanza della vendite diretta delle imprese agricole, una modalità sempre più apprezzata dai consumatori le cui tendenze dettano legge e che occorre comprendere a fondo e Giovanni Lessio di FriuAdria, che ha ricordato l’attenzione dell’istituto di credito per l’agricoltura del Fvg. I lavori, coordinati dal direttore di Coldiretti del Fvg Gian Carlo Ramella, hanno poi visto le relazioni di Rita Nassimbeni, responsabile per Coldiretti dei Mercati degli agricoltori, che ha ricordato i numeri dei mercati degli agricoltori in Fvg. Sono 20 i mercati di Campagna Amica della Coldiretti in Fvg. Sono quelli di Pordenone (due), Maniago, Spilimbergo, Fontanafredda, Aviano e Sacile; due a Gorizia, due a Gradisca, uno Grado e uno Cormons nella provincia di Gorizia; poi ci sono Codroipo, Cividale, Manzano e Pavia di Udine nella provincia di Udine a cui vanno aggiunti quelli del Villaggio del Sole, San Rocco e di piazza XX Settembre nel capoluogo friulano e quello di piazza Goldoni a Trieste. A questi vanno aggiunti i 10 mercati evento in Fvg, mercati cioè che si tengono solo durante alcuni eventi particolari. Insomma una crescita importante che dimostra l’importanza di questo canale di vendite sia per i consumatori sia per i produttori come ha sottolineato anche Claudio Filipuzzi, presidente della Commissione di vigilanza della Fondazione di Campagna Amica, organismo che certifica la qualità delle produzioni.

CONFAGRICOLTURA FVG

## “Maggiori fondi per il settore”

Confagricoltura Fvg esprime preoccupazione per le notizie sulla manovra estiva della Regione inerente le variazioni di bilancio nel settore dell’agricoltura che accusa una significativa riduzione di risorse nel corso dell’ultimo biennio. “La proposta di Confagricoltura Fvg” - spiega il suo presidente regionale Piergiovanni Pistoni - “era quella di un recupero, almeno parziale, attraverso la variante di bilancio di fine giugno. Una prima ipotesi, discussa con l’assessore regionale di competenza, Violino, riguardava la richiesta di 10 milioni di euro per implementare il fondo di rotazione, a cui andavano aggiunti ulteriori 2 milioni di euro per far fronte alle avversità atmosferiche, 4 milioni di euro per le attività di manutenzione del territorio, 1 milione a risarcimento dei danni causati dalla fauna selvatica, 4 milioni di euro per lo scorrimento delle misure 112 insediamento dei giovani ed ulteriori risorse per la misura 121 inerente gli investimenti individuali delle imprese agricole”.

Elencati i diversi punti in cui

si articolano le richieste di Confagricoltura Fvg, Pistoni prosegue: “riteniamo che le nostre erano richieste di minima che solo parzialmente andavano a recuperare i tagli subiti. La proposta di 4 milioni di euro per il Fondo di rotazione e di 5 mi-



Piergiovanni Pistoni

lioni per tutti gli altri investimenti - continua il presidente - sono a nostro giudizio una cifra assolutamente insufficiente a sostenere il mondo agricolo friulano.

FIAIP

Incontro con l’assessore comunale Maria Grazia Santoro in vista del nuovo piano regolatore di Udine. Ecco le richieste

# Una commissione sulla commercialità dell’edificio

La costituzione di una commissione che valuti la commercialità del fabbricato: è questa la richiesta della Fiaip al termine dell’incontro con l’assessore del Comune di Udine Maria Grazia Santoro. Il piano regolatore del capoluogo friulano entra nel vivo della discussione. E la federazione degli agenti immobiliari professionali vuole dare una mano alla sua stesura mettendo sul piatto alcune proposte. Ecco quindi la necessità di una commissione che valuti le nuove residenze. L’obiettivo è che il fabbricato rispetti alcuni parametri minimi (dimensioni, spazi terrazzati, parcheggi) e che quindi sia adatto alla vendita. “Questo per evitare ulteriori mobili sfitti – dice il Presidente provinciale della Fiaip, Leonardo Piccoli – e conseguentemente un danno ambientale alla città”. Ad oggi le richieste maggiori sono il posto auto oltre il garage e terrazze utilizzabili. Ciò è indice di maggiore qualità della vita all’interno dei nuovi alloggi. Oltre a questo un altro tema fondamentale per il recupero del centro è la riqualificazione degli edifici ormai diventati invendibili a causa dei costi di gestione. Nel solo capoluogo friulano, tanto per fare un esempio, sono circa 5000 gli immobili disabitati. Ma il problema esiste anche negli altri comuni. A Codroipo sono un migliaio gli alloggi non abitati da residenti. “Inutile quindi continuare a costruire troppo,

**Terrazze abitabili, parcheggi e dimensioni accettabili: questi sono i parametri che devono rispettare le nuove abitazioni**

- sottolinea Piccoli - è meglio incentrare la propria azione anche sul tema della riqualificazione dell’esistente”. Ma quali sono le zone scoperte a Udine? A una prima indagine sono Laipacco, Godia, Cussignacco e i Rizzi, ma anche grandi arterie trafficate come via Cividale, via Marsala e via Pozzuolo. Nel frattempo la Fiaip ha stilato il suo bilancio annuale. E lo ha fatto nella affascinante cornice del castello di Duino alla presenza del Presidente nazionale Paolo Righi e all’assessore regionale alle finanze, Sandra Savino. Se la crisi a cavallo tra il 2008 e il 2009 aveva fatto registrare un crollo delle compravendite, nel 2010 invece c’è stata una leggera impennata dell’ordine del 10-11%. Insomma il mercato immobiliare in Friuli riprende quota e con esso la fiducia. Tiene il centro storico della Città di Udine, aumenta il prezzo del “mattone” a Tavagnacco e Pasian di Prato, si compra casa dove vengono garantiti i servizi primari (autobus e scuole), e infine c’è

la riscoperta delle botteghe di quartiere. Ecco i dati: nell’anno passato sono stati perfezionati in provincia circa 6.200 contratti di compravendita di immobili residenziali a fronte dei 5.570 del 2009 e dei 6.015 del 2008. Ma siamo ancora lontani dal 2007 quando le transazioni furono 7.200. Si investe, dicevamo, soprattutto nell’hinterland, a Tavagnacco e Pasian di Prato. Perché? “A Tavagnacco – dice il Presidente provinciale della Fiaip Leonardo Piccoli - per la prima volta si superano i 2000 euro al metro quadro. La gente apprezza i numerosi servizi e riscopre la bottega di quartiere. Quando cercano casa e si rivolgono a noi, chiedono che nel raggio di 250 metri ci siano gli alimentari, le scuole e soprattutto l’autobus. L’auto infatti ormai costa”. Ma c’è anche la sorpresa di Pasian di Prato “Un territorio finora inesplorato – dice Piccoli – ma dalle grandi potenzialità”. E il centro di Udine? Quanto costa? Si va dai 1500 euro al metro quadro per la zona a sud est del capoluogo per un immobile nuovo o ristrutturato ai 3800 per il centro storico. Se poi la casa è un po’ datata

**Nel 2010 l’immobiliare ha fatto registrare un’impennata del 10-11%**

ma comunque in buono stato si può anche scendere sotto i 1000 euro sempre nella periferia. In sostanza a Udine centro il mercato e i prezzi tengono. C’è infatti un nuovo dato da non sottovalutare: il sentimento che i friulani hanno verso la green economy. Se fino ad un paio di anni fa le case ecologiche erano numericamente insignificanti rispetto al mercato tradizionale, oggi la domanda è assai frequente, le realizzazioni tante e si sono già iniziati a vedere i primi movimenti nel mercato dell’usato. Se nel 2008 i contatti erano poco più di 2000, nel 2010 sono stati 3192. Infine il tema degli stranieri: un mercato sempre più ampio. Basti pensare che nel “ring” del capoluogo friulano su 20.000



residenti, 3000 sono di nazionalità straniera. E’ anche a loro che si rivolge la Fiaip. La federazione udinese a questo proposito pensa di localizza-

re in Borgo stazione prossima- mente “un punto informativo” in cui gireranno tutte le offerte immobiliari in cinque lingue diverse.

**Compravendite, prezzi in euro al metroquadro a Udine**  
**Le quotazioni rilevate potranno subire un aumento per le costruzioni che rientreranno nelle classi energetiche A e B**

APPARTAMENTI	Nuovo - ristrutturato		Buono stato - abitabile	
	minimo	massimo	minimo	massimo
Centro storico	2700,00	3800,00	1800,00	2700,00
Semicentro	1800,00	2500,00	1400,00	1900,00
Zona Nord/Ovest	1700,00	2200,00	1200,00	1500,00
Zona Sud/Est	1500,00	1900,00	900,00	1350,00

Fonte: Borsino Immobiliare del Friuli Venezia Giulia



# Gran Noè 2011

## Friulano & friends



carecom.it

Edizione dedicata ai migliori Friulano e Pinot grigio del Friuli Venezia Giulia

**Appuntamenti ad Aria di Festa, San Daniele del Friuli 24 – 27 giugno**

**Banchi d'assaggio ed incontro con le aziende vitivinicole finaliste**

Sabato 25, ore 13.00 – 18.00

Domenica 26, ore 10.00 – 20.00

Palazzo Masetti De Concina, Via S. Sebastiano

**Cerimonia di premiazione**

Sabato 25 giugno, ore 18.00

Palco di piazza Duomo

**Degustazioni guidate**

**I vini finalisti abbinati al prosciutto di San Daniele**

Piazza IV Novembre

Sabato 25 e domenica 26, ore 10.00, 13.00, 14.00 e 17.00

Per prenotazioni: [info@prosciuttosandaniele.it](mailto:info@prosciuttosandaniele.it) o allo stand

**Enoteca Gran Noè – Friulano & friends**

Da venerdì 24 a lunedì 27, ore 10.00 - 22.00

In collaborazione con:

**ersa** REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA  
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

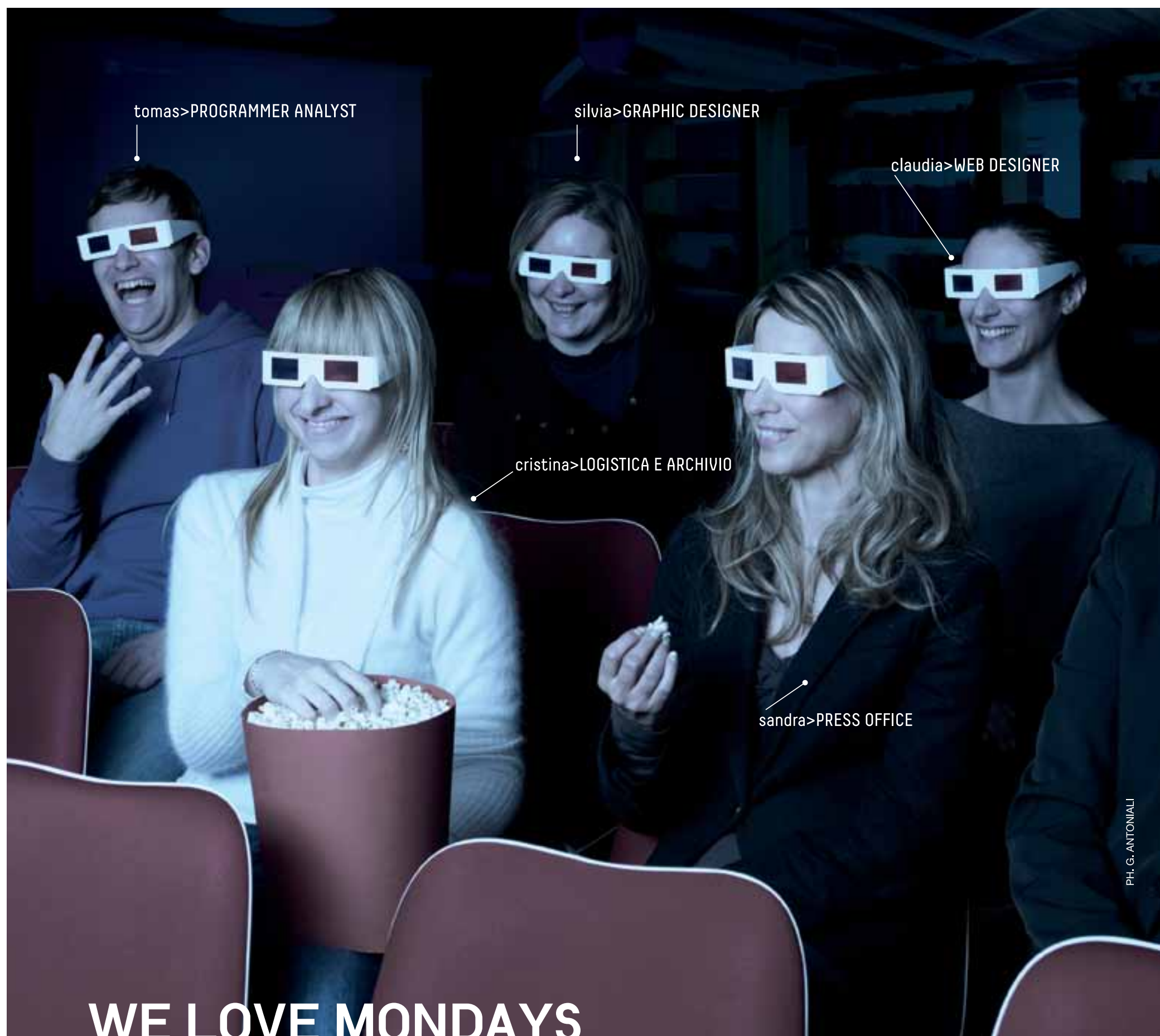
con il contributo di:  
  
**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI**  




**Friulano**  
*tipicamente  
friulano*







PH. G. ANTONIALI

## WE LOVE MONDAYS

Chi, come noi, si occupa di marketing e comunicazione,  
sa che deve andare oltre.

Sa che la realtà può essere altro da ciò che appare.  
Sa che guardare il mondo con occhi diversi richiede esercizio.

Ma sa anche farlo divertendosi. Come noi.  
Perché la curiosità aiuta a capire il futuro. Da lunedì a lunedì.

(EMPORIO ADV IS: MARKETING\_ADVERTISING\_WEB\_EVENTS\_PRESS OFFICE)



Scopritelo su [www.emporioadv.it](http://www.emporioadv.it) | info \_t +39 0432 546996

**EMPORIOADV**  
communication & marketing

**seltz**  
REFRESHING PRESS & P.R. OFFICE