



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984

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

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

Per la pubblicità rivolgersi a: Centro di documentazione della CCIAA di Udine Telefono 0432-273542-3



Fiere, ora occorre coordinare i calendari

La Regione ha già messo i ferri in acqua

di Ulisse

Il tormentone Fiera è giunto al capolinea e di quest'esito va dato atto, cavallerescamente, all'assessore Dressi che ha infine mantenuto la promessa di sciogliere, o in subordine di allentare, un cappio vieppiù inestricabile con il passar del tempo. Ma, una volta dentro il circuito virtuoso, l'assessore all'industria ha fatto qualcosa di più: nei giorni scorsi ha convocato i responsabili dei quattro enti fieristici per dar loro un segnale forte del coordinamento codificato nella legge quadro approvata il 20 dicembre. Ce n'era bisogno, anche se - a onor del vero - sono stati fatti molti passi in avanti per evitare le sovrapposizioni constatate nel passato, con contorno di equivoci e di risosità.

È tuttavia sorprendente che il giorno inaugurale del G8 a Trieste i "Grandi" siano incapaci in tre striscioni, tesi a poca distanza l'uno dall'altro, annunciando altrettante fiere allestite quasi contemporaneamente nei capoluoghi della nostra piccola, piccolissima regione. D'accordo, i "target" erano diversi, le date più o meno sfasate (più per Bio-casa a Trieste, meno per Orto-giardino a Pordenone); ma forse bastava poco a evitare che il richiamo dell'una incrinasse l'eco dell'altra. Che quest'altra sia stata Alimenta è puramente casuale.

Più che il problema organizzativo, qui si vuol richiamare uno di mentalità, rintracciabile ovunque si intersechino iniziative coinvolgenti le quattro province; a cominciare dall'equa ripartizione delle risorse pubbliche, puntualmente accompagnata da feroci "rendez-vous". Lungi da queste note la platonica esortazione all'armoniosa convivenza: conflitti e impuntature sono il sale dello sviluppo. Ma a patto siano governati. Nella nostra realtà regionale questo vuol dire che il contrasto fa bene quando stimola competizione e non quando si risolve nella reciproca esclusione o nell'emarginazione. La prima rincorre il miglioramento e comprende le ragioni altrui; la seconda esprime invece

(segue a pagina 2)

Milano apprezza il Friuli da gustare



L'approfondimento a pag. **21**

Tutti pazzi per la trota e l'oca

Tutti pazzi per la trota. Sono andati letteralmente a ruba gli assaggi di trota e di prodotti a base d'oca offerti dalla Camera di commercio di Udine agli ospiti dell'area Vip nella Camera Nazionale della Moda durante le sfilate di Milano Collezioni che si sono appena concluse. Consolidata ormai la fama del prosciutto di San Daniele, che la mag-

gior parte dei frequentatori dello spazio allestito dalla Cciaa Udinese ormai chiede espressamente, adesso è il momento delle "novità". Gli stuzzichini con i salumi di Wolf, la trota di Pighin, il paté de fois gras di Jolanda de Colò e le freschissime gubane hanno entusiasmato il sempre più numeroso pubblico che, dai saloni dove si svolgono le pas-

serelle, aspetta solo le pause fra una sfilata e l'altra per dirigersi senza esitazioni verso il buffet dei prodotti enogastronomici presentati dalla Camera di commercio e "assaggia" alla grande, accompagnando le degustazioni con l'ottimo vino dei Colli Orientali del Friuli. "In questa edizione - commenta il presidente della Cciaa Enrico Bertossi - abbiamo

dovuto addirittura "razionare" le scorte, ritardando l'apertura del buffet perché rischiamo davvero di ritrovarci sguarniti a metà settimana. Nonostante questo piccolo trucco, però, il vino rosso è finito prima del previsto. L'ultima bottiglia è stata aperta per lo stilista Cavalli, uno dei più entusiasti estimatori dei nostri prodotti e dei nostri vini".

Il Friuli è in lutto ha perso tre figli

Il nostro mandò a Michelutti, Cosetti e Cesca

di Enrico Bertossi

Ogni persona, quando viene a mancare, scava una sorta di buco nero tra noi e la sua memoria. Una frattura incolmabile, un vuoto affettivo insostituibile. Alcune persone, lasciano anche un vuoto culturale, perché con la loro morte vengono a mancare preziosi punti di riferimento. A noi - a me - la morte di Manlio Michelutti, di Gianni Cosetti e di Giovanni Cesca ha provocato entrambi. Ci sono delle persone che, anche senza voler essere protagonisti, lasciano una traccia del loro passaggio. E loro tre, pur essendo diversi, avevano un comune denominatore: l'amore per il Friuli e per l'attività che svolgevano, sforzandosi di fare di più di quello che il loro ruolo chiedeva e spesso - quasi sempre direi - senza nulla avere in cambio se non la soddisfazione di averlo fatto bene.

Michelutti ha speso tutta la sua vita per promuovere la lingua e la cultura friulane: organizzando corsi per cittadini e per insegnanti, pubblicando libri e dispense. Cosetti, l'Orso della Carnia, ha speso la sua vita per reinventare la cucina della montagna, per preparare, con i frutti della sua terra, piatti da gran ristorante, dando dignità e valore a quelle poche, povere cose. Cesca ha dedicato la sua vita alla promozione delle persone attraverso la formazione, dando a molti giovani una professione e quindi la chiave del riscatto sociale. Tutti e tre avrebbero potuto coltivare il loro orticello, tutti e tre, invece, hanno fatto di più. In silenzio, con umiltà. Per tutto questo il vuoto che lasciano è molto grande.

Attualità:
Festa del lavoro della Cciaa il 4 maggio con Vespa

Pag. 2

Attualità:
Intervista a Sergio Cecotti sindaco di Udine

Pag. 3

Imprenditorialità femminile **25**

Competitività delle provincie **26-27**

Gasolio agricolo, le tabelle **28**

Attualità

(segue da pagina 1)

ce una negazione. Perché si abbia concordia di - come dice il poeta - armoniosi sensi, va sradicato il campanilismo, malattia infantile di una società passatista, rivolta all'indietro anziché proiettata nel domani.

A contrastarne l'emersione ieri c'erano i meccanismi istituzionali, la cui efficienza è stata però in fiacchita dalla crisi della Politica, ma soprattutto dal radicale cambiamento di ruolo geopolitico di quest'angolo d'Europa, ieri antemurale dirimpetto a un mondo radicalmente diverso, oggi elemento indistinto di un tutt'uno unitario. È dunque urgente trovare altre e nuove ragioni di convivenza all'interno del Friuli-Venezia Giulia per evitare che l'allargamento dell'Ue ne sviliscia la tradizionale funzione di "cerniera". È urgente trovare dei meccanismi istituzionali capaci di esaltare questa vocazione. È altrettanto necessario che la politica trovi un punto di convergenza, al di là delle distinzioni che giustamente la caratterizzano, nell'interesse strategico, di lungo termine, della Regione.

Raggiunta l'intesa sul fatto che questo obiettivo realizza il tornaconto di tutti, sarà facile, per una politica lungimirante, contemperare i vantaggi contingenti e dare uno sbocco positivo alla tendenza (naturale) a privilegiare un territorio piuttosto che l'altro. Un buon inizio sarebbe l'abitudine a considerarci non tanto parte di una regione divisa in quattro province, quanto piuttosto un'area omogenea, da chiamare indifferentemente euroregione o macroregione europea. La sostanza non cambia. È essenziale avere la consapevolezza che, stante l'interdipendenza l'uno dall'altro, non c'è alternativa all'integrazione. O la si realizza dominandola, e allora si è protagonisti; o la si subisce, pagando il fio della sconfitta. Ma l'integrazione è possibile, nel concreto, se il campanilismo e lo sciovinismo provinciali vengono sradicati.

Per tornare al nostro piccolo, la svolta di Dressi nella politica fieristica sembra andare in questa direzione. L'importante è che sia il frutto di un convincimento meditato, come pare, e non di una casuale coincidenza. Se è come auspichiamo, presto saranno risolte anche altre questioni divenute materia di contesa in questi ultimi mesi. Come il Wtc (world trade center), che dev'essere strumento di promozione regionale e non referente di un interesse esclusivamente territoriale.

Chissà che la politica e l'"alta amministrazione" non abbiano imboccato una buona volta la strada di un superiore interesse (l'interesse che Kant definiva "generale"), anziché il vantaggio contingente e cieco di una parte. Poteva funzionare forse ieri, quando pure il nostro "piccolo mondo antico" era diviso in compartimenti stagni; ma adesso no, con l'integrazione galoppante, i cambiamenti e le accelerazioni, la lira che svapora e l'euro che si materializza. Ora che questa terra sembra diventata ancora più piccola di quanto già non sia.

Il 4 maggio al teatro Giovanni da Udine

Festa del Lavoro della Cciaa Bruno Vespa "grand commis"

Bruno Vespa grand commis della premiazione del Lavoro e del Progresso economico, l'annuale appuntamento della Camera di commercio con i lavoratori e le aziende. Fissata per il 4 maggio, quest'anno la cerimonia coincide con l'anniversario di un evento, il sisma del 1976, che ha fortemente segnato tutto il Friuli. L'Ente camerale, per ricordare quanti in quell'occasione hanno perso la vita, ma anche per mettere in luce la forte capacità dimostrata dai friulani nel reagire alla tragedia, ha voluto chiamare a raccolta tutti i protagonisti della ricostruzione, affidando la regia dell'incontro a un giornalista, Bruno Vespa, che ne ha conosciuto la

maggior parte proprio in quell'occasione.

La rinascita sociale ed economica che è seguita al devastante terremoto del 1976, ha portato oggi il Friuli a un livello di benessere fra i più alti d'Italia. "Si è trattato di un processo che ha coinvolto tutta la società friulana - spiega il presidente della Cciaa, Enrico Bertossi - e che è stato possibile grazie a un mix di fattori: tenacia, determinazione, concretezza e in certi casi perfino ostinazione. A queste caratteristiche, tipiche del popolo friulano, si sono affiancate ovviamente le risorse messe a disposizione dallo Stato, la consulenza e la solidarietà fornita dai Paesi vicini".

Fortissima capacità di reagire, ferrea volontà di

"Non casuale la coincidenza con l'anniversario del 6 maggio"

ricominciare a produrre e a ricostruire, rappresentanti delle istituzioni determinati a non lasciarsi travolgere dalla burocrazia, aiuti arrivati con tempestività e un'amministrazione regionale che in quegli anni ha dato il meglio di sé. Sono questi gli elementi da cui è partita la spinta che ha permesso ai terzitori della regione sconvolti dal sisma di recuperare in tempi relativamente brevi e che hanno convinto Bruno

Vespa, contattato dal presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, a "trasferirsi" a Udine per raccogliere, dalla viva voce dei protagonisti di quegli anni, una testimonianza diretta.

Così, venerdì 4 maggio, nella prestigiosa cornice del Teatro Nuovo Giovanni da Udine, dopo l'assegnazione dei riconoscimenti, toccherà all'arcivescovo monsignor Pietro Brollo, all'epoca parroco di Gemona, a Carlo Burgi, Andrea Pitini e altri imprenditori, oltre che a Giuseppe Zamberletti il cui ruolo fu determinante per il coordinamento di tutti gli interventi, ripercorrere le tappe di un cammino che è stato preso a modello in tutti i Paesi dove, pur-

troppo, ci si è trovati a fare i conti con eventi sismici della stessa portata.

Contatti sono in corso anche con il senatore Giulio Andreotti, che in quegli anni era presidente del Consiglio dei ministri, e con numerosi esponenti del mondo dello spettacolo dalle origini friulane. Per consentire a quante più persone possibile di assistere alla manifestazione, oltre alla diretta con Telefriuli, la Camera di commercio sta predisponendo anche una diretta Internet, "che porterà sugli schermi dei pc di tutti i friulani sparsi nel mondo - ha sottolineato Bertossi - le immagini di un pezzetto di storia del Friuli di cui legittimamente tutti andiamo orgogliosi".

Sportello unico al via, la Camera di commercio partner di molti comuni

La Regione ha approvato la legge

Lo "Sportello unico", strumento previsto dai decreti Bassanini per garantire tempi più brevi e soprattutto certi ai percorsi burocratici dell'imprenditoria, arriva in Friuli-Venezia Giulia con un certo ritardo rispetto al resto d'Italia. Ma la maggioranza regionale, che ne ha approvato la legge istitutiva lo scorso dicembre, assicura che la cosa, alla fine, si traduce in un vantaggio, perché si è fatto tesoro degli errori compiuti altrove e delle mancanze di coordinamento che in alcuni casi hanno trasformato in una sorta di semplice ufficio informazioni quella che dev'essere una struttura eminentemente operativa.

L'assessore all'Industria, Sergio Dressi, e il presidente della Regione, Roberto Antonione, sottolineano soprattutto l'effetto semplificatorio del provvedimento, che ha cancellato da un giorno all'altro oltre 300 leggi e norme precedenti. Ma che cosa prevede il nuovo testo, entrato in vigore, con la pubblicazione sul Bur, lo scorso 1 marzo? Innanzi tutto, appunto, lo Sportello unico, cioè un solo ufficio per tutte le autorizzazioni afferenti alla Regione. I tempi delle risposte che saranno fornite da questo referente da oggi diventano certi: nove mesi per le autorizzazioni che prevedono la Valutazione d'impatto ambientale e cinque per le altre, 45

giorni per quelle che sono definite "strutture semplici" e sessanta per le "strutture complesse", per le quali è possibile ricorrere all'autocertificazione.

Poi ogni pratica avrà un



funzionario delegato, individuabile, responsabile in prima persona dell'intera procedura. Se nel corso dell'espletamento dell'iter, questi rileverà la necessità di acquisire documenti integrativi, potrà farlo (anzi dovrà farlo, per salvaguardare la tempistica), ma una volta soltanto.

Soppresso il Comitato tecnico regionale, la Conferenza dei servizi potrà poi decidere non più all'unani-

mità, ma anche a maggioranza (ed è questo uno dei fattori di innovazione più forti, visto l'effetto paralizzante spesso prodotto dai veti incrociati degli enti), mentre i contatti con la Re-

blicazione sul Bollettino regionale, la legge è vigente. Mancano però i regolamenti, ancora da adottare con decreto presidenziale. E occorrerà che i Comuni si attrezzino, dal momento che è a loro che compete interfacciarsi con il cittadino (lo potranno fare direttamente, o consorzandosi, o collegandosi on line con le Camere di commercio). E in parecchi casi ci sarà da reperire la funzionalità necessarie: funzionari cioè in grado di affrontare le pratiche con una visione onnicomprensiva e non settoriale. Negli uffici regionali, così, non si nasconde il fatto che la fase di "start up" dello Sportello non potrà non richiedere diversi mesi. A essere ottimisti, potrebbe andare a regime entro l'anno.

C'è infine un ultimo dettaglio, piuttosto importante, relativo a quella che è stata chiamata la "norma Universiadi".

La legge sullo Sportello unico, infatti, è stata integrata in sede di discussione con un altro testo. Il disegno, inizialmente finalizzato a creare una corsia preferenziale per le realizzazioni necessarie ai giochi universitari invernali del 2003, ha poi "aperto" anche agli interventi relativi al Dcup, e alla fine si è trasformato in un mezzo che consente all'esecutivo di accelerare, discrezionalmente, qualsiasi opera. Lo snel-

limento straordinario della procedura è infatti riservato a ciò che è giudicato "di particolare urgenza" da parte della giunta. Proprio per questo, anche dopo l'approvazione del testo da parte del Governo, il consigliere Mario Puiatti, dei Verdi, ha annunciato che intende sollevare personalmente il problema della liceità di questo passaggio davanti alla Corte costituzionale.

Luciano Santin

UdineEconomica

mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Enrico Bertossi

Direttore responsabile:

Mauro Nalato

Vicedirettore:

Bruno Peloi

Editore:

Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Progetto grafico:

Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:

Centro Full Service - UD

Stampa:

Tipografia Vita

Fotoservizi:

Foto Agency Antepima

Archivio:

C.C.I.A.A. - Antepima

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS

Tel. 0432 512270-292399-202813

La tiratura del mese di febbraio è stata di 54 mila copie

Attualità

Intervista esclusiva al sindaco di Udine che avverte: "Basta contrapposizioni sterili"

Cecotti: "È tempo che il Friuli eserciti un ruolo maggiore"

di Luciano Santin

Quarantacinque anni, laureato alla Normale di Pisa, docente di Fisica in Italia e negli Usa, Sergio Cecotti è arrivato all'attività amministrativa tardi. L'impegno politico friulanista però viene da lontano: aderente al Movimento Friuli, ha studiato il federalismo seguendo dei corsi in America e in Catalogna. All'improvviso, l'impetuosa ascesa di Lega Nord l'ha portato in Consiglio regionale, dove la scorsa legislatura è arrivato all'assessorato alle Autonomie e alla Presidenza, per passare, nel 1998, al vertice del municipio di Udine. Da sindaco, è presidente del Comitato per l'assemblea delle province friulane. In quest'intervista, ragiona di Atenei e di Rai, dei referendum e del progetto di mettere insieme assemblare le province di Udine, Gorizia e Pordenone (nonché, in previsione, Tolmezzo), e soprattutto della riforma di architettura istituzionale che la Regione è chiamata a darsi. Avvertendo che il processo sarà lungo, perché, farlo di corto respiro, sarebbe tradire le aspettative.

Parliamo un po' di Grande Friuli, signor sindaco. Innanzi tutto, il nome le va bene?

"E qual è il Grande Friuli? Quello che arriva fino alla Sava? No, il nome non mi va bene, mi sembra di evocare la Grande Germania, non mi piacciono neanche Friuli storico o Nuovo Friuli, sorta di rappresentazione archeologica l'uno, tentativo di nuovismo a tutti i costi l'altro. Mi pare che non ci sia bisogno di aggettivi. A me basta la parola Friuli".

Passiamo, dall'etichetta della proposta, al contenuto. Questo slancio per la piccola patria sembra un po' un geysir elettorale, al-

meno per i politici.

"Io non vedo tutta questa intermittenza sull'argomento. Oltre a tutto, se può avere un senso usarlo strumentalmente all'approssimarsi delle consultazioni regionali, in cui è in gioco la legislazione a venire, in occasione delle politiche vale meno".

Quindi secondo lei i politici che ne parlano oggi ci credono davvero? E' un vero obiettivo?

"E' sicuramente un valore di riferimento generale. Dal punto di vista dell'agenda politica, poi, molto dipende dal contesto. In alcuni momenti il problema può diventare uno dei primi punti, in altre congiunture incontrare una situazione poco favorevole".

Parliamo della congiuntura attuale, allora. E' buona?

"Direi di sì. Peralto la soluzione dei problemi storico-istituzionali relativi all'assetto territoriale della Regione rappresenta un processo destinato a durare alcuni anni. Non è pensabile, realisticamente, che tutto si risolva con un fiat di volontà politica, perché le questioni sono complesse materialmente, e non solo politicamente. Quindi ogni momento è buono per cominciare la strada, tenendo ben chiara la consapevolezza che non è questo il momento in cui si completerà".

Ma il punto di arrivo, è chiaro anche quello? E dell'iniziativa di Ferruccio Saro, con il gruppo di lavoro sulla Legge 2, che ne pensa?

"Ognuno ha la possibilità di vedere il proprio punto di arrivo, che non è detto debba necessariamente coincidere alla perfezione con quello degli altri. L'importante però è la direzione. Per esempio, io condivido molte delle cose dette da Ferruccio



Il sindaco di Udine Cecotti

Saro, perché vi vedo l'inizio di un percorso i cui esiti vanno comunque nel senso di un maggior ruolo del Friuli".

Quindi il riordino delle autonomie locali va nella direzione "friulanistica" auspicata?

"Dobbiamo ancora vederne gli sviluppi, ma si può bene sperare nell'inizio di una fase riformatrice. Questo vuol dire stabilire i principi e gli strumenti. In particolare gli strumenti: una volta che questi sono stati definiti, si possono fare ulteriori passi verso un assetto regionale più decentrato, in cui le decisioni vengono prese vicino al livello dei cittadini, e in cui le identità territoriali sono valorizzate. Mi sembra, ripeto, che si stia andando in questa direzione, anche se siamo all'avvio. Come detto, il percorso sarà lungo; anzi, mi auguro non si fermi troppo presto: vorrebbe dire che si sono fatte riforme poco ambiziose, mentre questo è il momento di essere molto ambiziosi".

Tra gli strumenti, c'è chi

crede molto nel referendum, risolutivo per tagliare eventuali nodi gordiani. Condivide?

"Si tratta di uno strumento previsto, e, in quanto tale, non credo che la Regione possa non normarlo. Ci si augura sempre che i processi riformatori vadano avanti con le procedure ordinarie. Però è sempre bene avere una soluzione di riserva".

Il problema sarebbe poi cosa scrivervi, in questo quesito rivolto a carnicci, isontini, pordenonesi, friulani della Bassa. Perché, se fosse solo per Udine e Trieste, magari le difficoltà non sarebbero molte...

"Gli svizzeri, che sono maestri nell'arte referendaria, dicono in effetti che a esercitare il vero potere non è il corpo elettorale che si esprime, ma chi ha la facoltà di scrivere la domanda. E io non vorrei esercitare questo potere troppo presto. Anche perché la questione è complicata per le divisioni esistenti in provincia di Pordenone e di Gorizia".

Chiariamo questo punto.

"Esiste una forte e paralizzante dialettica interna. Credo che goriziani e pordenonesi abbiano tutta la volontà e tutto l'interesse a collaborare. Ma si rendono conto che, fino a quando non hanno raggiunto un sufficiente grado di coesione a casa propria, non possono presentarsi al tavolo con gli altri. La presenza di interessi conflittuali è una remora psicologica a cogliere quelli convergenti".

E allora?

"Credo che gli udinesi, ma anche i triestini, debbano lavorare per garantire una coesione interna alle altre due province. E

rassicurarle".

Parliamo del "suo" comitato di raccolta firme. Visto che ormai si vive di sondaggi, avete provato a fare una ricerca di mercato sul "prodotto Friuli"?

"No queste cose costano care e ci indovino poco. Ma abbiamo il polso, il comune sentire della gente: se uno va per strada con la sua cartella di raccolta adesioni, e tutti firmano, vuol dire che il terreno è fertile".

A che quota siete?

"Non seguo molto i numeri. Mi pare che a metà febbraio fossero state raggiunte le 20 mila firme, senza tener conto dei sottocomitati locali. Ma adesso ci sarà un'accelerazione. Ci siamo dati, come scadenza, il mese di aprile, e credo che raggiungeremo una cifra importante. Il problema comunque non sta nel consenso, ma nell'organizzazione. Quando si chiede di firmare "per il Friuli" - perché il messaggio recepito è quello -, nessuno si tira indietro".

Ragionevolmente, non crede al pericolo di una frattura, magari perseguita da qualcuno? Al rischio di andare non verso un modello Trentino-Alto Adige, ma Abruzzi e Molise?

"Possibilità di esiti negativi ce ne sono sempre. Però è una predica che non ci tocca: quando diciamo che le Province friulane devono parlare tra di loro per scoprire e attuare gli interessi comuni, perseguiamo la collaborazione tra i diversi territori, non altro. E' chiaro che gli interessi comuni tra le Province del Friuli sono in numero superiore, se non altro per ragioni di contiguità. Ignoro invece quale sia la scelta maggioritaria fra i

triestini. Scelta che comunque rispetteremo, perché siamo per la libertà e l'autogoverno dei singoli territori".

Dietro le scelte ci sono però anche dei problemi concreti. Mi spiego: oggi molti dicono che due università, a settanta chilometri di distanza, e in una regione di un milione e duecentomila abitanti sono una follia.

"Chi lo dice? A Boston, popolazione di 600 mila abitanti, mi pare che gli atenei siano tredici. Harvard, come iscritti, è molto più piccola sia di Trieste sia di Udine. Ho letto le dichiarazioni sull'Università della California fatte dall'assessore regionale alla cultura Franzutti: mi paiono i discorsi di chi ha approfondito il problema su "Topolino". Io sono uno dei pochi politici che è anche un funzionario dello Stato di California. Sono ancora un docente, sia pure solo per numero di matricola. Lì ci sono molte università, e quelle di Stato si chiamano "Università della California". Cosa equivalente al Murst che esiste in Italia".

Inutile chiedere che cosa ne pensa della Rai, e dell'ordine del giorno regionale per il "riequilibrio" dell'informazione...

"Il Consiglio comunale di Udine ha già votato un documento analogo. E il sottoscritto, quale membro del comitato ministeriale per le minoranze linguistiche, ha dato un contributo alla soluzione del problema, ottenendo che le trasmissioni in lingua friulana abbiano come sede di produzione Udine. Questo è ormai un obbligo previsto dal contratto di servizio tra ministero delle Comunicazioni e Rai".

Un'ultima domanda. La "bicefalia" del Friuli-Venezia Giulia viene accampata come motivo per dare alla Regione una legge elettorale maggioritaria, con il presidente eletto dal consiglio. Se no un triestino non potrebbe mai diventare presidente, si dice. E' d'accordo?

"Preferisco astenermi da analisi e commenti sulla legge elettorale. Noto soltanto, però, che nel periodo della cosiddetta "Prima Repubblica", non c'è mai stato un giuliano eletto alla presidenza del Friuli-Venezia Giulia. Dunque le vie della politica sono ancora più imperscrutabili di quelle della divina provvidenza".



Attualità

Importante incontro a Udine voluto dal presidente Bertossi

Passo di Monte Croce Carnico ecco la ricetta della Cciaa

Sono due gli interventi indispensabili per consentire alla montagna friulana uno sviluppo economico che freni lo spopolamento e incentivi la nascita di nuove imprese: una galleria di valico al passo di Monte Croce Carnico per collegare il Friuli con la Carinzia e il traforo della Mauria per ridurre le distanze fra Carnia e Cadore, due aree sempre più legate fra loro.

La galleria di valico al Passo di Monte Croce Carnico (a mille metri di quota, della lunghezza di tre chilometri, per un importo di spesa stimato in 70 miliardi) che potrebbe sostituire il vecchio progetto del Traforo, ormai abbandonato, ha trovato uno sponsor convinto nel presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi che, raccogliendo le istanze degli imprenditori montani, ha riunito intorno a un tavolo rappresentanti delle istituzioni del Friuli-Venezia Giulia e della Carinzia, dell'Anas regionale e delle associazioni di categoria per verificare la fattibilità del progetto.

Tramontata da tempo la possibilità di realizzare un traforo sul Passo di Monte Croce Carnico, la Camera di commercio ha individuato in un'opera alternativa, la galleria di valico appunto, la soluzione più praticabile e concretizzabile in tempi relativamente brevi (circa quattro anni considerando i tempi tecnici per la progettazione e i tempi di costruzione). Un tunnel di tre chilometri che colleghi il versante friulano con quello carinziano delle Prealpi carniche, trasformerebbe finalmente la strada statale 52 bis in un'arteria a vocazione prettamente turistica, dedicata al traffico leggero, mentre il flusso dei veicoli pesanti continuerebbe a utilizzare la rete autostradale. Duplice i benefici, sia per il Friuli-Venezia Giulia sia per la Carinzia: redistribuzione del flusso di traffico su più direttrici e sviluppo della viabilità turistica con notevoli ricadute positive su tutto il territorio. La proposta è stata discussa e approfondita durante l'incontro che ha

avuto luogo in Camera di Commercio e al quale hanno preso parte l'arch. Pietro Marchesi per la direzione regionale alla viabilità, l'ing. Fabrizio Russo, capo del compartimento Anas del Friuli-Venezia Giulia, il dottor Erich Ribitsch e l'ing. Helmut Lang funzionari del reparto viabilità del Land austriaco, oltre a una rappresentanza degli industriali tolmezzini. A fare gli onori di casa il presidente Enrico Bertossi, che ha aperto i lavori della riunione, illustrando agli ospiti le motivazioni che stanno alla base della proposta. "La montagna friulana - ha affermato Bertossi - ha estrema necessità di interventi sulla viabilità per migliorare i collegamenti con le regioni contermini, con le quali i rapporti economici e commerciali sono in costante sviluppo. A beneficiarne per primo sarebbe il turismo che usufruirebbe in questo modo di un collegamento privilegiato fra Tolmezzo e Lienz".

Sulla necessità della galleria di collegamento, ha insistito molto anche Mauro



Saro dell'Assindustria di Tolmezzo, il quale ha ricordato, fra l'altro, che sono più di cinquanta i lavoratori che dalla Carnia si recano quotidianamente in Austria per lavoro. "I rapporti fra le regioni contermini - ha detto Saro - pur già solidi, possono ricevere un ulteriore impulso anche grazie a migliori collegamenti viari e l'opera in questione, da questo punto di vista, rappresenta secondo noi un inter-

vento strategico irrinunciabile".

Massima la disponibilità assicurata dai funzionari della Carinzia a sostegno del progetto. Dopo avere spiegato nei dettagli i lavori già realizzati dal Governo del Land sul versante austriaco (per un importo che sfiora i 100 miliardi), tutti finalizzati a migliorare la viabilità e a mettere in sicurezza i tratti più pericolosi della strada, l'ing. Lang e il dot-

tor Ribitsch hanno sottolineato la necessità di una stretta collaborazione fra i tecnici progettisti per individuare le soluzioni più idonee e più economicamente convenienti.

Richiesta condivisa in toto dall'ing. Fabrizio Russo, che ha ribadito la valenza turistica della statale 52 bis, mettendo in luce come i lavori in programma su questa strada siano orientati al suo ammodernamento e miglioramento.

La tendenza nel 2000 si è finalmente invertita

Crescono le imprese in provincia di Udine

È finalmente positivo, di 120 unità, il saldo fra imprese iscritte e imprese cancellate al Registro imprese della Cciaa Udinese relativamente all'anno 2000. I dati, elaborati da Unioncamere e diffusi dalla Camera di commercio di Udine, confermano, come da

previsioni, la crescita dell'economia provinciale che segnala un incremento dell'1,7% rispetto al 1999, in linea con quanto accade nel resto del Friuli-Venezia Giulia.

Un risultato atteso da anni, che sancisce l'avvio di un periodo di ripresa diffuso, con punte di eccellenza in de-

terminati settori, ma soprattutto destinato a riproporsi anche per l'anno in corso. Crescono molto i servizi (+4%) e le costruzioni (+3%), tiene l'industria mentre calano sia il commercio sia l'agricoltura, il cui arretramento è ormai strutturale.

"Un dato in particolare mette in rilievo il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi commentando i risultati - dà la misura di come, anche in Friuli, l'economia stia cambiando: l'incremento registrato fra le società di capitale che segnano un +6%. Questo significa che sta nascendo un certo tipo di impresa, di medie dimensioni, un'impresa che lascia una traccia determinante nel tessuto economico locale e questo di per sé rappresenta un elemento di maggiore stabilità".

"Se confrontassimo il nostro tasso di crescita con quello

del vicino Veneto, che sfiora il 2,5% - prosegue Bertossi -, potremmo pensare che il gap negativo sia ancora piuttosto elevato, ma non dobbiamo dimenticare che l'economia friulana è cresciuta in modo compatibile con il territorio, a differenza di quanto è accaduto in Veneto, dove lo sviluppo è stato incontrollato e quindi molto più 'pesante' da gestire".

In Friuli, secondo Bertossi, il modello di crescita è molto vicino a quello mitteleuropeo, che tiene sempre d'occhio la qualità della vita. "Noi abbiamo buone potenzialità logistiche - conclude

il presidente della Camera di commercio di Udine - e possiamo già fin d'ora vendere un buon "sistema Friuli", perché disponiamo di una discreta organizzazione del territorio. Certo, va mantenuta e resa ancora più efficiente, orientata verso l'Europa piuttosto che verso il Nord-Ovest, e implementata sul versante tecnologico.

Oltre alle relazioni stradali infatti ci vogliono anche quelle telematiche e la rete di fibre ottiche che percorre la regione, da questo punto di vista, rappresenta certamente una potenzialità in più".

Le aziende informano Le aziende informano Le aziende informano

ANIME: UNA NUOVA LINEA DI COMPLEMENTI D'ARREDO

"Curve che arredano": si presenta con questo slogan una nuova linea di complementi di arredo che si caratterizzano per l'uso del legno curvato. È una iniziativa che contraddistingue una diver-

sificazione industriale e allo stesso tempo evidenzia un passaggio generazionale, tipico di molte medie imprese italiane. Protagonista dell'iniziativa è la L.T.A., un'Azienda operante a San Giovanni al Natisone (nel Distretto della sedia, in provincia di Udine) che vanta un'esperienza pluridecennale nella lavorazione della curvatura del legno che fornisce - come terzista - i più importanti marchi nazionali nel settore della sedia e dell'arredamento in genere.

Andrea Cicigoi e Massimo Caon, le nuove leve imprenditoriali dell'Azienda, hanno intrapreso una diversificazione produttiva creando una prima serie di nove complementi d'arredo che si fregiano del marchio "Anime".

Curve a tutto tondo... dalla sinuosità dell'azzeccato logo di Anime all'impostazione stilistica di tutti i prodotti che - nelle declinazioni dei porta cd, delle mensole, delle tasche portagioielli eccetera - fanno propria la caratteristica peculiare della curvatura

del legno, fornendo a questi prodotti una personalità unica e inimitabile. Nove prodotti realizzati in quattro essenze (faggio, rovere decapato, ciliegio e noce canaletto) che prevedono anche il trattamento della laccatura in quattordici varianti di colore e che sono proposti al pubblico senza differenziazione di prezzo.

Il significativo traguardo è stato raggiunto, nei giorni scorsi, dalla Gesteco Spa che ha ottenuto la certificazione Uni En Iso 9002 per gli impianti di smaltimento e per le tre

Gesteco Spa è certificata Uni En Iso 9002

unità operative: la sede commerciale e logistica a Grions del Torre, il laboratorio d'analisi ad Artergna e il centro polifunzionale di selezione e inertizzazione a Pannellia di Sedegliano.

La società, che fa capo al Gruppo Luci, e che opera a Udine dal 1987, è una

delle prime, in regione, ad aver ottenuto per i propri impianti, adibiti allo smaltimento di rifiuti industriali speciali, tossici e nocivi, la certificazione italiana dei sistemi di qualità conforme alla norma Uni En Iso 9002.

Questo riconoscimento fornisce un'ulteriore conferma della costante serietà e dell'indiscussa professionalità di un'azienda attiva da anni nel settore dello smaltimento rifiuti e da sempre attenta alle esigenze del cliente e al servizio offerto.

Attualità

L'ultimo saluto a Michelutti, Cosetti e Cesca

Il Friuli ha perso tre dei suoi figli migliori

Mandi Manlio Michelutti

di Silvano Bertossi

La cultura friulana piange un grande protagonista: Manlio Michelutti, presidente della Società Filologica friulana deceduto la sera del 10 febbraio, stroncato da una leucemia fulminante. Nato a Flagogna di Vito d'Asio il 12 maggio 1933, si era laureato in lettere e aveva insegnato per molti anni all'Istituto Deganutti di Udine. Era poi stato chiamato a collaborare con il Provveditorato agli Studi di Udine e aveva ottenuto un comando presso l'Istituto di filologia romana dell'Università di

Udine.

Molti erano gli incarichi culturali che il professor Michelutti ricopriva. Era membro dell'Accademia di Scienze Lettere ed Arti di Udine per la quale aveva realizzato i due fondamentali volumi della "Bibliografia Storica Friulana". Membro anche della Deputazione di Storia Patria per il Friuli e araldo del Ducato dei vini friulani. Il meglio delle sue forze il professor Michelutti lo ha speso nell'ambito della Società Filologica friulana. Segretario dal 1981 al 1986, vice-

presidente per il Friuli centrale dal 1992 al 1995, anno in cui fu eletto alla massima carica dell'ente. Intensa, continua la sua attività. Fra le realizzazioni più significative sono da ricordare i Numeri Unici redatti per i congressi di Vito d'Asio, Val di Gorto e Klagenfurt, dove si è tenuto il grande congresso della Filologica, nel settembre del 2000, con il coinvolgimento delle Università di Udine e di Klagenfurt. Questa importante trasferta ha rappresentato, per Michelutti, un fiore all'occhiello perché aveva

condotto la Filologica sulla traccia della strada romana che da Aquileia portava a Virunum.

I suoi più stretti collaboratori sostengono "che fu sicuramente un presidente innovatore e riformatore, non sulla base di proclami o di atteggiamenti reclamizzati, ma per la sua grande sensibilità e disponibilità per tutte le iniziative utili a rafforzare la friulanità, non puramente linguistica, e per la diuturna applicazione delle sue due principali virtù: la prudenza e l'equilibrio".

Umanista di grande cultura, poliglotta, era straordinariamente aperto ai giovani e alle innovazioni tecnologiche per permettere alla Filologica un

ruolo d'avanguardia. "Al lasse un grant vuetit - ha detto il professor Lucio Peressi nell'ultimo saluto - che al sarà difcil incolmâ pal fat che il prof. Michelut al jere un om di grande competence culturâl, di grant impein te sô incarighe e cun di plui di grande sensibilitât. Il so amôr par dut il Friûl nol cognosseve paradanis ni di caratar ideologic, ni di caratar di pulitiche culturâl".

E proprio per queste doti era stimato in Italia e all'estero. Curava personalmente i rapporti con la Università della nostra regione e con quelle di Padova, di Lubiana e della vicina Austria, con risultati davvero straordinari. Ci teneva anche a es-



Manlio Michelutti

sere alpino. Un alpino autentico, senza enfasi. Nell'ultimo saluto, sulla bara, un segno, un simbolo, un mito: il cappello con la penna.

Mandi Gianni Cosetti

di Bruno Peloi

Una vita troppo breve, quella di Gianni Cosetti, spentosi a Tolmezzo a 62 anni. Con lui se n'è andato un interprete unico della gastronomia nostrana, capace di riscoprire e valorizzare una cucina, quella della sua montagna, che si pensava persa per sempre. In gioventù, l'incontro con Isi Benini era stato determinante: il giornalista stimolava la vivace fantasia del cuoco, il quale affinava continuamente una cucina che con gli anni sarebbe assunta a valenze assolute. Il "principe" delle penne gastronomiche nostrane gli aveva anche appioppato un nomignolo singolare, legato al suo carattere solo in ap-

parenza burbero: Orso della Carnia. Grazie a una certa ricerca fatta su ricette vecchie di secoli, Gianni Cosetti era riuscito a compiere il suo "miracolo" rielaborativo. Al Roma di Tolmezzo erano così nati piatti semplici e unici per bontà, proposti sempre con gusto e presentati con nomi rigorosamente carnicci. Qualche esempio: Toc' in braide, Persut in croste, Frico-frico cun strissulis di malga, Pannolis tal'ont (pannocchie bruciate conservate nel burro fuso), Salam e muset, Gnoccs di cavòces (gnocchi di zucca), Umìt cu la polente zale, Lidric cu lis frizzis (radicchio con le cicciole). Ma anche il Ragù carniccio (titolo in italia-

no!), grazie al quale era riuscito a far mangiare Sope di cais (zuppa di chiocciole, questo il vero nome) a centinaia di invitati al Ristorante Del Doge, a Passariano, in un convivio del Ducato dei vini. Fu un successo, con apprezzamenti convinti anche da parte dei più schizzinosi ancorché "ignari" degustatori di simile prelibatezza. Lo stesso Benini aveva "dipinto" Cosetti come cuoco capace di curare i suoi piatti "con le virtù e i semplici preziosismi, l'incanto, la regale modestia, la forza degli antichi sapori e degli antichi profumi" di questa sua terra.

"Gianni Cosetti - così ha voluto ricordarlo Enrico Ber-

tossi, presidente della Cciaa udinese - ha il grande merito di essere riuscito a vestire con abito moderno l'antica tradizione gastronomica friulana, di proporre piatti semplici e raffinati a un tempo, da potersi consumare in una malga così come in un locale elegante. Grande cucina, dunque, dalla quale ha tratto beneficio anche il turismo carniccio".

L'ultimo incontro con Gianni Cosetti cuoco l'abbiamo avuto qualche mese addietro al Carnia di Venzone. Nel locale di Livio Treppo, l'Orso aveva una sua "tana" sempre aperta: un attaccapanni con appesa la sua giacca bianca, la grande cucina, i fornelli e

il personale a disposizione. Lì l'abbiamo visto contento, ma affaticato. I reni l'avevano tradito da tanto tempo. Talché, qualche anno prima, alla vigilia di un appuntamento con la dialisi, ci aveva amaramente confidato: "Non sopporto l'idea di dover dipendere da una macchina. Ci sarà pure un posto dove se ne possa fare a meno". Quel posto, adesso, Gianni Cosetti l'ha trovato. Ci mancheranno la sua personalità, il suo modo d'essere carniccio d'antico stampo e a nello stesso tempo chef di valenza internazionale. Ci mancherà l'intenditore di vini che, a fine serata - nella sala di mescita del mitico Roma,



Gianni Cosetti

condividendo con gli amici il piacere del bicchiere della staffa.

Mandi Giovanni Cesca

Di Giampaolo Zamparo*

Ho avuto la fortuna di conoscere Giovanni Cesca, direttore del Cfp per 45 anni, uomo di riferimento indiscusso per la Formazione professionale nella nostra regione. Con il contributo dell'Ente friulano assistenza fondazione, ha condotto una realtà formativa che è stata in grado di formare dal punto di vista educativo e professionale 12.000 giovani, inserendoli nel mondo del lavoro, valorizzandoli e identificando per ognuno di essi un progetto di vita che potesse consentire loro uno spazio nella società attraverso una qualifica professionale. Giovanni

era in possesso di profondi valori educativi uniti a indiscusse capacità manageriali. Nel 1955, utilizzando le strutture di proprietà dell'Efa, avvia i primi corsi per falegnami, rivolgendosi a giovani, in gran parte ospitati nella struttura collegiale annessa. Da allora si sono aggiunti, attraverso gli anni, i settori di formazione meccanico, elettrico, grafico, edile, alimentare e ristorazione, attualmente presenti, comprendenti laboratori e attrezzature tecnologicamente rispondenti alle esigenze del mondo del lavoro e personale qualificato in grado di trasferire a tutti gli allie-

vi i valori educativi morali e professionali, indispensabili per il loro inserimento nel mondo del lavoro.

Giovanni Cesca ha saputo guidare la realtà del Centro formazione professionale Cividale con presenza costante, assidua, identificandosi in padre e guida di ogni singolo allievo, in quanto in ognuno di essi vedeva una risorsa per il futuro, sul quale la società avrebbe potuto un domani contare, assumendosi questa responsabilità nei confronti delle famiglie e delle imprese con le quali ha cercato e instaurato rapporti di collaborazione costanti, irrinunciabili per ga-

rantire una formazione professionale di qualità. Grazie alla sua opera oggi il Cfp ha assunto un ruolo di riferimento indiscusso sul territorio regionale nel contesto della formazione professionale e servizio alle imprese, riassumibile attraverso i 1.500 allievi (giovani e adulti) provenienti da 20 nazioni, 210 dei quali ospitati in modo residenziale, e le oltre 35.000 ore di formazione erogate in percorsi di qualifica e aggiornamento professionale. Il costante collegamento con tutti coloro i quali hanno frequentato in passato il Cfp viene mantenuto tramite l'associazione degli Ex allie-

vi, da lui voluta e fondata, in quanto egli ha sempre ritenuto importante il ruolo del Centro nei confronti dei propri allievi quale parte del loro progetto di vita anche dopo il conseguimento della qualifica professionale, attivando iniziative di informazione, aggiornamento, inserimento e reinserimento lavorativo divulgate opportunamente con la ideazione di un periodico, tuttora testimonianza della sua presenza. A Giovanni Cesca e alla sua instancabile opera deve essere attribuito l'alto riconoscimento da parte di tutto il mondo della Cooperazione.



Giovanni Cesca

(*Presidente del Cfp)

Pmi al microscopio

Lampadari dalle 100 mila lire agli 84 milioni di lire

Udine, Giuseppe Facile la boutique dell'illuminazione

di Elisabetta Pozzetto

È il regno di Edison. Quando si varca la soglia del negozio di Giuseppe e Fiordalisa Facile si entra veramente nel regno dell'illuminazione. Sontuosi lampadari in acciaio a 50 lampadine, murrine illuminate, Venini da tavolo, buffe lampade con spilli e piume, piantane tecniche e minimali, faretto, controfaretto, applique, ministeriali rivisitate e paralumi avveniristici. Insomma, tutto quello che può irradiare luce, in migliaia di varianti. Dalle 100 mila lire fino agli 84 milioni del lampadario "Porca miseria" creato dal geniale designer tedesco Ingo Maurer.

Sono circa 2.000 i "gioielli" esposti nella showroom di piazzale Chiavris a Udine, aperto nel 1997 e progettato dall'architetto Carla Baratelli dello studio "Asia" di

Agrate - un team specializzato nella realizzazione di negozi d'illuminazione di alto livello - e che è stato giudicato un contenitore talmente riuscito da vincere nel 1998 il 3° premio ex aequo al concorso di progettazioni "Riabita". Subito dopo l'ingresso ci si trova a varcare un grande portale che introduce il visitatore al mondo della luce. Per seguire il percorso espositivo basta guardare una "ferita rossa" nel soffitto, una curva innervata da centinaia di fibre ottiche che accompagna come una cometa alla visita dell'esposizione.

Tra gli addetti ai lavori, architetti, designer, arredatori, ingegneri, gira voce che questo sia uno, se non "il", dei negozi più belli d'Italia nel settore illuminazione. Una voce che è gira-

ta anche all'estero, visto che i Facile lavorano da tempo con Austria, Slovenia, Germania, Croazia, Bosnia.

"Un mercato allargato all'Africa: Madagascar e Marocco"

Le forniture Facile sono arrivate addirittura in Madagascar, in Marocco e in altre zone dell'Africa. Qual è la ragione di questo successo? "L'esperienza, la passione che io e mio marito mettiamo da quando siamo ragazzi in questo lavoro", racconta Fiordalisa Codarini che assieme al marito Giuseppe ha "creato" il pic-

colo impero della luce, che ora continua a crescere anche nelle mani dei figli Giorgio e Andrea, e delle rispettive consorte, Daniela ed Emanuela.

"Mio marito da giovane faceva il piccolo imprenditore edile assieme al fratello. Quando ci sposammo decidemmo che non volevo fare solo la casalinga. Pensammo così di aprire nel 1961 un piccolo punto vendita al dettaglio, nell'immediata periferia di Udine, che allora commercializzava articoli vari per l'illuminazione, materiale elettrico e casalinghi. Con il passare degli anni le vendite aumentarono, si ampliò la cerchia della clientela e il piccolo negozio stava "stretto". Nacque così nel 1969 il punto vendita di viale Volontari della Libertà, sempre a Udine, "Punto GF" che da poco abbiamo completamente rinnovato. Man mano ci siamo sempre più specializzati, abbiamo abbandonato il ramo casalinghi e ci siamo dedicati a quello dell'illuminazione tout-court, rifornendoci dalle maggiori aziende del settore".

Un altro successo. Tanto che anche questo negozio diventa troppo piccolo per le esigenze del giro di mercato. E' così che nasce il nuovo gioiello di casa Facile, in piazzale Chiavris. Ma qual è il target cui si rivolge la Facile? "Soprattutto architetti, ingegneri, professionisti che qui trovano oltre al prodotto anche un personale tecnicamente preparato e pronto a fornire tutte le informazioni, risolvere i problemi di progettazione e installazione dei punti luce per interni ed esterni". Le scrivanie colorate del negozio sono invase da selve di progetti, lo staff tecnico disegna, di-



scute, progetta.

"Il servizio di consulenza si è ampliato nel tempo - spiegano i tecnici -, fino a mettere a disposizione specifici programmi Cad per la progettazione illuminotecnica". Molti clienti sono anche installatori. Alla Facile trovano un vasto assortimento di materiale elettrico di tutti i tipi, dalle lampadine più comuni a quelle più difficilmente reperibili sul mercato.

Dunque solo architetti e maestri della luce? No, il negozio dei Facile è meta di tantissimi privati che amano il fai da te quanto all'arredo della casa, oppure che cercano oggetti di con cui rendere più "calda" e luminosa la propria abitazione o il proprio studio. "C'è stata una grandissima evoluzione nel nostro settore di vendita - commenta la signora Facile - una volta le famiglie che mettevano su casa

venivano da noi e chiedevano "una lampada per la cucina": oggi questo non accade più. La tecnica è entrata nella casa. Oramai le lampade che una volta si vendevano solo per gli uffici sono le stesse che si vendono per la camera da letto delle abitazioni. I sistemi che vanno per la maggiore sono quelli modulari e molto personalizzati".

Artemide, FontanArte, Flos, Leucos, Luceplan, Venini sono solo alcune delle migliori aziende di cui la Facile è rivenditrice. "Sono quasi tutte aziende italiane, noi in questo settore siamo i migliori al mondo".

La concorrenza? "C'è, ma qui in regione direi che siamo gli unici. Occorre andare a Treviso per trovare qualcosa di simile. In questo senso - aggiungono i coniugi Facile -, mediamo progetti di "espansione".



Profilo d'impresa

Facile Srl è un'azienda specializzata nella distribuzione di materiale e oggetti di illuminazione (tra le marche commercializzate: Artemide, FontanArte, Flos, Leucos, Luceplan, Venini). La sede principale è in piazzale Chiavris a Udine, ma c'è anche un altro "Punto GF", non distante, in viale Volontari. Capitale sociale di 40 milioni, la Facile Srl ha una decina di dipendenti. La quota di export è del 25%. In sinergia con la Facile Srl lavora un'altra azienda di proprietà dei coniugi Giuseppe e Fiordalisa Facile, la "Facile Giuseppe", impresa edile che si occupa anche di installazioni e restauri e ha una quarantina di dipendenti.

A Trieste rifarà il look al mitico "Caffè degli specchi"

La commessa è impegnativa, l'incarico è delicato. Ristrutturare uno dei simboli della Trieste mitteleuropea, uno dei templi della vitalità culturale della città nel periodo d'oro della Belle époque, ritrovo dei più interessanti intellettuali d'inizio secolo. Tocca proprio all'azienda friulana dei

Facile mettere mano al restauro del Caffè degli specchi in piazzale Unità d'Italia, a Trieste.

I locali in cui era solito attardarsi in lunghe conversazioni Italo Svevo, circa 500 metri quadrati, di proprietà delle Assicurazioni Generali, saranno completamente rinnovati dall'impresa di Udine.

"E' dagli Anni 70 che non si mette mano a rinnovi - spiega Angelo Sessa, titolare dell'attività commerciale che gestisce il caffè, aperto nel 1839 -. Quella non fu un'operazione molto rispettosa dell'ambiente. Oggi invece cercheremo di recuperare quanto di storico è rimasto, tanto da riportare questo

caffè al fasto che gli spetta".

Sono migliaia le lame di cristallo dei poderosi vecchi lampadari che verranno restaurate e sistemate dai Facile.

"Oltre al lavoro di recupero dell'illuminazione - spiega Giuseppe Facile -, in cui siamo particolarmente esperti, ci stiamo occupando anche dei pavimenti, realizzati in legno e seminato, e degli stucchi".

I lavori sono agli sgoccioli, l'apertura è prevista per fine marzo.



PMI al microscopio

Palmanova: quando la passione di due ragazzi diventa professionalità

Arte Video: all'avanguardia nella multimedialità

di Marco Ballico



Dalla passione per le telecamere alla realizzazione di filmati, web, cd-rom, dvd di qualità elevatissima. Da un lavoro come operatore televisivo in un network italiano alla scommessa, ormai vinta, di un'azienda competitiva e all'avanguardia nel settore della multimedialità. È la storia di Giuseppe Tissino e Claudio Zorzenon e della loro azienda, la Arte Video Snc di Palmanova. Una storia che ha vissuto una svolta decisiva nel 1998 e che negli anni ha conosciuto uno

stimolante incontro tra la multimedialità e la ricostruzione storica. Arte Video progetta e realizza filmati di qualsiasi genere con apparecchiature broadcast e professionali di elevata qualità certificate Ebu 10, con un centro di post-produzione interno digitale in grado di fornire sui più diffusi supporti magnetici (video cassette) e ottici (cd-rom e dvd) le proprie produzioni.

“I lavori - precisa Tissino - sono completamente eseguiti internamente all'azienda da personale

qualificato. La post-produzione basata su sistemi digitali component real time consente di manipolare l'immagine video con estrema semplicità e le potenzialità di questo sistema fanno sì che i prodotti finiti possano essere rielaborati con le stesse caratteristiche in ogni momento”. “Accordi con le più importanti case di produzione audio californiane e canadesi - prosegue il titolare della società palmarina - ci consentono inoltre di utilizzare nei nostri audiovisivi colonne sonore e sotto-

fondi musicali senza problemi di autorizzazione. Disponiamo anche di un centro di duplicazione in grado di effettuare vaste tirature in tempi brevi, con incluso un servizio di tipografia per la realizzazione di cartoncini ed etichette”.

La nascita di Arte Video risale al 1993. “Zorzenon e io da sempre siamo mossi da una grande passione per il settore di produzione video - racconta Tissino - e in quegli anni entrambi lavoravamo come operatori presso televisioni italiane. Chiusa quell'esperienza, sfruttando le nostre conoscenze di informatica ed elaborazione dati, ci siamo lanciati in un'avventura in proprio”.

Nei primi anni di attività Tissino e Zorzenon si dedicano esclusivamente alle produzioni video professionali realizzando filmati aziendali, spot pubblicitari e documentari. Un paio d'anni fa si incamminano sulla strada di un ulteriore salto di qualità. Dal 1998, infatti, la società inserisce nelle proprie lavorazioni anche le produzioni multimediali come cd-rom interattivi, siti internet, conversioni di filmati in files per la rete e per cd. La più recente novità è la produzione di dvd.

“Fra i clienti Parmalat, Simac e Weissenfels”

“Dalla metà del '99 - dice Tissino - abbiamo iniziato a consegnare filmati in dvd. Convertiamo in formato digitale molti filmati proposti da televisioni nazionali e internazionali, studi di produzione e agenzie di marketing”.

Sono questi i clienti

principali, ma non sono poche le aziende friulane e italiane, tra queste Parmalat, Simac e Weissenfels, che commissionano lavori ad Arte Video. E non manca neppure il rapporto con l'estero. “Lavoriamo per conto terzi - spiega Tissino -, ci appoggiamo a uno studio e facciamo riprese per alcune televisioni mondiali. Abbiamo realizzato per la Cnn a Venezia un filmato di circa sedici minuti, che è andato in onda anche in America e non solo sul circuito europeo, sulla mostra dello scultore Augusto Rodin”.



Hanno realizzato “Combattimento medievale”

La ricostruzione storica entra nelle video-produzioni

La computer grafica e l'animazione virtuale sono parti integranti dei servizi di Arte Video. Si basano su tecnologia Macintosh e Silicon Graphics e sono in grado di produrre realtà virtuali anche molto complesse con una qualità finale d'immagine pari a 32 bit. Il realismo è senza paragoni. “Le potenzialità del sistema di editing component digitale - spiega Giuseppe Tissino - consentono di ‘animare’ i fotogrammi, evitando il classico ‘passo uno’ dei videoregistratori, molto costoso e con tempi lunghi, e di integrarli con estrema facilità in qual-

siasi punto del filmato”. Le realizzazioni partono dai semplici loghi, fino ad arrivare alle più complesse rappresentazioni industriali e civili. Questa versatilità ha consentito ad Arte Video anche lo sbarco nella cultura.

L'azienda di Palmanova, che ne ha curato immagine, luci e tecniche di ripresa, ha realizzato due opere di alto valore storico-schermistico: due video didattici, ‘Combattimento medievale’ e ‘Il fior di battaglia’, scritti da Massimo Malipiero, istruttore regionale di scherma olimpica, maestro di scherma antica e presidente dell'associazio-

ne udinese ‘Compagnia de Malipiero’. “Con questi due audiovisivi - afferma Tissino - si è voluto rendere omaggio a un personaggio importante del Friuli, Fiore dei Liberi da Cividale. Pur se poco conosciuto in regione, fu il primo a redigere in Italia un trattato sul combattimento dal titolo ‘Flos duellatorum’. Lo scrisse, accompagnandolo con disegni molto esplicativi realizzati da un pittore della corte estense, nel 1409, quando, ormai vecchio, si trovava alla corte del marchese Niccolò III d'Este”.

Dalla conoscenza delle tecniche sull'armeggio

di Fiore dei Liberi è nata l'esigenza di creare una cornice opportuna per far conoscere schermidore e personaggio. I video sono stati girati nei luoghi ove Fiore crebbe e combatté. Di grande suggestione e impatto emotivo, le scene sono state curate fin nei minimi dettagli, costumi e musiche sono stati scelti al termine di una precisa ricostruzione filologica. I disegni inanimati di ‘Flos duellatorum’ rivivono dunque come fossero personaggi attuali. Nella loro versione inglese i due video sono stati acquisiti dal museo di Leeds e dalla Walla-

ce Collection a Londra, fanno parte della biblioteca del Paul Getty Museum di Malibù in California e sono utilizzati come supporti didattici nell'università di San Diego negli Stati Uniti. Inoltre, ‘Combattimento medievale’ è stato presentato nel febbraio del 1998 all'International Medieval Congress di Londra.

La serie di autoriproduzioni di Arte Video, iniziata nel '93 con ‘La Basilica di Aquileia’, documento ufficiale per il Giubileo, è proseguita recentemente con il cortometraggio ‘Ala de vita’, un viaggio, nella lingua gades del poeta Biagio Marin, nel microcosmo lagunare di Grado, che, dopo la ‘prima’ di due mesi fa, ha partecipato a molti concorsi italiani e vinto quello per corti ‘Hypergonar’ presso l'Accademia delle Belle arti di Reggio Calabria. Anche questo è Arte Video di Palmanova.

Profilo d'impresa

La Arte Video Snc è a Palmanova: in Borgo Udine 5/b ci sono gli studi, al civico 33/a la sede legale. Fondata nel 1993 per volontà degli attuali soci Giuseppe Tissino e Claudio Zorzenon, l'azienda per anni si è dedicata alle produzioni video professionali e dal '98 è diventata una presenza importante nel settore della multimedialità come una delle maggiori società nella produzione di filmati, web, cd-rom e dvd. Dispone anche di server per internet personali, con la possibilità di aggiornamenti in tempo reale, e gestisce, tra gli altri, i siti di Grado.it, Aquileia.net e Palmanova.it. Il fatturato sfiora il mezzo miliardo di lire. Attualmente, con i due soci, trovano impiego nella ditta una dipendente e due collaboratori esterni per il multimediale. A loro si aggiungono alcuni liberi professionisti, esperti di storia, dato che Arte Video è anche impegnata nella produzione di filmati di ricostruzione storica.

PMI al microscopio

L'azienda di Risano non rinuncia alla qualità dei suoi prodotti

Pighin, oltre un milione di bottiglie vendute in tutti i continenti

di Mariarosa Rigotti



“Un uomo non deve mai lasciare la terra come la trova”: è la scritta, a caratteri cubitali, che si staglia sull'ingresso alle cantine della tuttora moderna architettura firmata nel '67 dall'architetto Valle. Un motto che accompagna il cammino dell'azienda Fratelli Pighin, di Risano, la cui storia ce l'hanno raccontata due tra gli imprenditori vitivinicoli di seconda generazione della famiglia: Livio e la sorella Anna Maria.

L'attività agricola delle famiglie di Luigi, Ercole e Fernando Pighin risale a circa 40 anni fa: nel '63, in-

fatti, ai tre fratelli, impegnati a Pordenone in altra attività, si presentò l'opportunità di un acquisto in provincia di Udine. Come ha ricordato Livio Pighin, arrivò l'occasione "di rilevare l'azienda dei conti Agricola che non avevano una discendenza in linea maschile".

Da allora, l'azienda è sempre stata gestita dalla famiglia Pighin: ancora oggi, infatti, la società è condotta da un consiglio di amministrazione la cui presidenza è affidata ad Anna Maria, affiancata da Fernando (uno dei tre soci fondatori), Livio (responsabile delle vendite Italia), Ro-

berto (responsabile vendite estero) e Sonia, figlia di Ercole. Livio e Sonia sono ambedue diplomati in enologia alla Scuola di Conegliano.

Visitando l'azienda, appare subito evidente che ci si trova di fronte a una realtà con programmi ben chiari volti, come ha spiegato Livio Pighin, "a valorizzare sempre di più il territorio". E in questo modo si viene a parlare di produzione: "Stiamo predisponendo - ha ricordato - un bianco e un rosso che avranno nome "Risano", saranno prodotti con vitigni friulani, vini che abbiamo intenzione successivamente di far diventare "cru". Stiamo lavorando, appunto, su vitigni autoctoni. E, parlando di vitigni teniamo molto a sottolineare che all'interno dell'azienda si lavorano uve provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà e che sono frutto del lavoro dei due principali collaboratori: l'enologo Paolo Valdesolo, preziosa presenza in cantina. A lui, infatti, è assegnata la responsabilità del settore della vinificazione in tutte le sue fasi. Il settore campagna è invece curato dall'esperto Italo Signor. Entrambi interagiscono con la proprietà nella continua ricerca per il miglioramento della produzione".

Valorizzazione del terri-

torio, dunque, ma anche l'aspetto commerciale non viene mai perso di vista: la Pighin, infatti, è sempre presente alle irrinunciabili "vetrine" per le aziende di qualità, tra le quali vanno citate le partecipazioni annuali al Vintaly (la manifestazione più importante che si svolge ogni anno in Italia a primavera), al Prowein in Germania e alla Biennale di Bordeaux, oltre che ad altre presenze a manifestazioni in Estremo Oriente.

Anche per i Fratelli Pighin, come succede per le grandi "sorelle" della moda, l'unità familiare porta al lavoro d'équipe. Un "modus operandi" che permette "una conduzione molto più snella", come sottolinea lo stesso Livio, aggiungendo: "La nostra è un'azienda condotta proprio in termini familiari, ma con un occhio attento alle novità. Infatti, è computerizzata dalla fine degli Anni 70. E anche a livello di cantina è all'avanguardia, ha impianti tecnologici modernissimi". Sottolineatura, questa, rimarcata anche da Anna Maria.

E, così, il miglioramento tecnologico procede in maniera incessante, in cantina così come in campagna: ogni anno, infatti, la società destina un consistente impegno finanziario per nuovi investimenti. Occhio

alla tecnologia, dunque, ma soprattutto alla qualità: "Infatti, la produzione media è al 30% al di sotto di quanto previsto dai disciplinari dei vini a denominazione di origine controllata. Non abbiamo mai superato i 90 quintali di uva per ettaro nelle Grave e i 60-70 nel Collio. E le densità d'impianto sono proiettate a oltre 4.000 ceppi per ettaro".

E la cantina? "Ha una capacità complessiva di 26 mila ettolitri, ma ne lavora 10 mila l'anno". Tra i tanti vini che ne escono, quello che può essere definito un "divertissement" per compiacere il mercato è il Novello (sempre presente, e tra i più apprezzati, alla Mostra nazionale che i primissimi giorni di novembre si tiene a Vicenza). Ma c'è anche la novità, il "Merlot riserva", che è prodotto in 15 mila bottiglie, 10 mila delle quali già prenotate dai clienti che hanno acquistato a scatola, anzi a "bottiglia" chiusa, fidandosi della garanzia di qualità della "firma" Fratelli Pighin.



Profilo d'impresa

La Fratelli Pighin di Risano si estende su 200 ettari (l'impianto dei vigneti è quasi completamente a Guyot e Sylvoz), con una parte di frutteto e di colture tradizionali e per rinnovi. I vigneti sono per larga parte nelle Grave del Friuli, ma ci sono anche 30 ettari sul Collio goriziano, a Capriva.

Vanno citate anche le prospettive legate al vigneto: l'azienda si sta rinnovando, in quanto sono programmati reimpianti pari a 15 ettari l'anno.

Ampia estensione per la Pighin che corrisponde a una ricca varietà produttiva. Così, citando i bianchi, ci sono: Pinot grigio (coltivato su 60 ettari), Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, Tocai friulano e Riesling. Invece, passando ai rossi, il "principe" è il Merlot (coltivato su 20 ettari), poi ci sono Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso. In carnet anche due uvaggi: il "Baredo", un rosso (Merlot, Cabernet e Refosco in quantità pari a un terzo ciascuno), e "Soreli", uvaggio bianco (Pinot bianco, Tocai e una piccolissima percentuale di Sauvignon). Alla lista vanno aggiunti, oltre agli spumanti Pinot e Rosé, la grappa "distillata da uno dei più antichi distillatori

del Friuli", con vinacce di Sauvignon, naturalmente "firmate" Pighin, il Picolit e poi una novità che "debutterà" proprio al 35° Vintaly in programma a Verona in aprile: è il Merlot riserva '98 delle Grave.

Una produzione variegata, dunque, che trova un ampio mercato. Infatti, i vini Pighin sono degustati in tutti i continenti, eccetto l'Australia. Precisamente, ben il 65% delle vendite è rivolto all'estero: Stati Uniti, Sudamerica, Giappone (a Tokyo c'è il cliente più lontano) e altri Paesi dell'Estremo Oriente, ma naturalmente anche l'Europa, con maggior presenza Germania e Austria. Invece, in Italia il mercato riguarda soprattutto il Centro-Nord, anche se va segnalata, seppur in maniera molto limitata, una presenza al Sud. Facendo alcune cifre, si tratta di oltre un milione di bottiglie l'anno che vengono vendute esclusivamente in ristoranti ed enoteche. E proprio per questo anche l'imbballaggio delle bottiglie - dalla caratteristica etichetta con gallo e tromba, stampata dalle Grafiche Tonutti, che simboleggia "un buon risveglio per la campagna e l'azienda" - viene curato con attenzione, fatto a mano, affinché la presentazione sia perfetta.



Pmi al microscopio

Una piccola impresa di Pradamano leader nella produzione di sistemi d'allarme

Elsi, impianti di sicurezza e automazioni industriali

di Andrea Ioime

Ci sono dati oggettivi che parlano di un aumento della microcriminalità e dei furti negli appartamenti, negli ultimi anni. Dati che possono aiutare a capire come mai, nell'ultimo periodo, si stia assistendo a un vero e proprio boom dei sistemi di allarme, un tempo considerati alla stregua di uno status symbol o poco più, e oggi invece sempre più diffusi, anche nelle abitazioni di chi non è di certo un Paperone de' Paperoni. In mezzo a un mercato tutto da scoprire esistono realtà come la Elsi, ditta di Pradamano che ormai da oltre una dozzina d'anni si occupa di sistemi integrati di sicurezza - in particolare impianti anti-furto, tv a circuito chiuso e impianti di controllo accessi - oltre che di sistemi e impianti antincendio e di apparecchiature di "supervisione", quelle per esempio per la visualizzazione dello stato degli impianti.

Una ditta ad alto livello di progettualità tecnica, quella alle porte di Udine, che si muove anche nell'ambito dell'automazione industriale e della cosid-



detta "domotica", ossia l'automazione a livello civile. "La ditta - spiega il titolare e fondatore, Giovanni Zappone - è nata nell'87, e si è evoluta col passare del tempo. All'inizio era solo un'agenzia che si occupava del settore della sicurezza negli istituti di credito, con l'installazione e la manutenzione degli impianti. Ora, invece, si può 'permettere' anche di occuparsi di automazione, oltre che, naturalmente, degli impianti negli appartamenti. In quest'ultimo caso, il boom è partito un paio di anni fa, più o meno dalla fine del '99, e questo ha coinciso con l'incremento degli episodi di furti nelle abitazioni, che ha portato a un'impennata delle richieste. Il nostro ambito lavorativo più sostanzioso è però quello degli impianti di sicurezza, soprattutto negli istituti di credito.

Si tratta di impianti medio-piccoli che gestiamo interamente, dalla fase di progettazione fino all'installazione e alla successiva manutenzione. Per quanto riguarda impianti più

grandi, come quelli realizzati per imprese, industrie eccetera., si lavora sulla base di specifiche, ossia a capitolato su appalti pubblici, e quindi sul progetto assegnato".

In un campo davvero "delicato" come quello della sicurezza, non è più sufficiente - anche per la contemporanea "evoluzione" delle tecniche ladresche - affidarsi a impianti che appena pochi anni fa potevano essere considerati sufficienti per la propria sicurezza. E' noto, per esempio, il fatto che in molte località, spesso isolate, i ladri agiscono in maniera apparentemente semplice, ossia "schiumando" la sirena per bloccare l'allarme. "Questo è un fatto vero ma ormai inutile, perché tutti gli impianti fanno partire automaticamente la telefonata con richiesta di aiuto alla polizia. E anche il vecchio trucco di tagliare i cavi telefonici non funziona più, visto che prevalentemente si utilizza il sistema Gsm, così la chiamata avviene in ogni caso. Ma la tecnologia ha fatto

passi da gigante proprio a partire dalle tecniche di base, ed è questo che ha permesso una maggiore affidabilità: una volta, per esempio, per i sensori si usavano solo gli infrarossi, ora siamo passati prima alle microonde e poi agli impianti a 'doppia tecnologia', che comprendono entrambi i metodi. Ogni tipologia, comunque, è adeguata al tipo di installazione scelta, ed è quello che interessa al cliente, che dopotutto vuole solo un impianto sicuro, che funzioni quando deve e che però non si metta a suonare a caso, ogni momento".

Per dare - è proprio il caso di dirlo - più "sicurezza" al cliente, non basta insomma garantire un impianto d'allarme: ci vuole qualcosa in più, quel qualcosa che alla Elsi si chiama "sistemi integrati". "Le richieste negli anni sono aumentate sempre di più, e il privato è sempre più esigente, specie da quando ha cominciato a essere più informato. Noi come installatori cerchiamo di mantenerci sempre a un livello elevato, molto quali-

ficato: è naturale che vogliamo dare una garanzia maggiore rispetto agli impianti che si possono acquistare ormai al supermarket, e far installare dall'elettricista di fiducia. Per questo privilegiamo un numero di clienti limitato, ma con la garanzia di fornire una elevata qualità di prodotto.

Le centrali che gestiscono i nostri impianti hanno un vantaggio: sono sofisticate e costano poco. Gestiscono rilevatori e sensori in modo differenziato, facendo in modo, per esempio, che si possano 'allarmare' solo determinate zone della casa, oppure fare delle distinzioni tra la modalità notturna e quella giornaliera, e via dicendo. Gli altri,

"Entro l'anno arriverà l'Iso 9002"

insomma, fanno solo impianti di sicurezza, ma a realizzare applicazioni con automazioni integrate siamo davvero in pochi, e noi siamo decisamente più avanti rispetto alla concorrenza..."

con quella proposta dal Congafi, argomento questo ripreso in toto da Gilberto Noacco e Giorgio Candusso della Federazione delle Bcc il quale, dopo aver descritto nei dettagli tutti i possibili interventi della banca grazie alle diverse convenzioni sottoscritte con il Consorzio, ha ricordato l'importanza, per l'imprenditore, di potersi affidare a consulenti di provata esperienza e in grado di indi-



rizzarne le scelte, individuando proprio il mix di finanziamenti più idoneo alle diverse situazioni.

Fin qui la sicurezza "in casa": ma la Elsi - che entro l'anno arriverà a ottenere l'Iso 9002 ("per gli appalti pubblici, in futuro, sarà necessario, ma sicuramente dà all'azienda qualcosa in più anche dal punto di vista dell'immagine...") - progetta i suoi sistemi anche all'interno degli istituti bancari ("non sono poi tanto diversi da quelli civili: solo più elaborati"), e opera in maniera sempre più intensa nell'ambito dell'automazione industriale. "Siamo partiti - continua il titolare - da una competenza diretta, raccogliendo le esigenze di piccole aziende della zona, che chiedevano di migliorare alcune operazioni funzionali all'interno dei processi produttivi. Anche in questo caso, abbiamo cominciato facendo piccoli lavori di automazione, e, col crescere della tecnologia nell'ambito della programmazione, abbiamo visto aumentare l'orizzonte delle applicazioni.



Con un unico impianto ad alta tecnologia elettronica

Domotica: la casa sotto controllo

Per qualcuno è solo fantascienza. Per altri, invece, è la realtà, anche se per ora la diffusione è abbastanza "limitata". Parliamo della "domotica", o automazione domestica, un settore che in un futuro non troppo lontano potrebbe essere fondamentale. Alla Elsi si sta già pensando: o meglio, si sta già lavorando a questo tipo di realizzazioni, dalle possibilità illimitate: in pratica, la casa "controllata" completamente con l'elettronica. "In fondo - spiega Simone Fasano, che alla Elsi si occupa della parte informatica e della progettazione dei controllori programmabili -, abbiamo

solo travasato l'esperienza industriale all'interno delle applicazioni civili. Finora, all'interno degli edifici, c'erano sempre impianti distinti: uno per l'antifurto, uno per l'antincendio, uno per il controllo accessi, e così via. E questo, per chi deve gestirli, per esempio il responsabile della manutenzione, è un bel problema. Ecco quindi l'esigenza di trovare un'interfaccia semplice, che permetta di tenere sotto controllo costante lo stato di funzionamento dell'impianto nel complesso. Per fare questo, abbiamo pensato di interfacciare ogni singola centrale con controllori program-

mabili che possono colloquiare con delle centrali, e quindi inviare i dati ai monitori di un Pc. Alla fine, siamo arrivati a impianti controllabili proprio da un Pc, e con delle possibilità altrimenti precluse. In pratica, i Plc (controllori a logica programmabile, ndr) permettono di compiere compiti di tipo diverso: accendere e chiudere le luci, aprire o chiudere la serranda di un condotto d'aria eccetera. Il risultato è così sofisticato che dallo schermo del computer si può accorgere persino se una porta è rimasta aperta..."

Anche se la casa del futuro sembra già a portata di

mano, le applicazioni finora sono limitate a edifici di un certo tipo. "Le applicazioni domestiche sono realistiche - spiega ancora Fasano -, anche se per ora i costi non sono giustificabili per un privato. La tecnologia c'è, e potrà avere buoni sviluppi: abbiamo avuto richieste da parte di grandi alberghi, case di riposo... Si può raggiungere un sicuro risparmio a livello di gestione dell'edificio. Pensiamo solo a cosa può portare un impianto che permetta, accendendo un computer, di regolare il riscaldamento, l'accensione delle luci, persino il funzionamento delle tapparelle... A livello civile, co-

munque, finora abbiamo lavorato solamente per enti pubblici, realizzando impianti per i palazzi della Regione a Trieste e Gorizia, ma anche per quelli dell'Insiel a Udine, Pordenone e Gorizia. In questo caso, dalla sede centrale di Trieste, possono addirittura controllare quello che succede a Udine! A Cividale, inoltre, abbiamo realizzato un impianto per la Faber Industrie che permette il controllo degli accessi, e lo stesso stiamo per fare per l'ospedale triestino di Cattinara. Il punto di forza, in questi impianti, ovviamente, è che tutto ma proprio tutto può essere gestito in rete".

Profilo d'azienda

La Elsi di Giovanni Zappone è una ditta individuale con sede in via Nazionale 60/8 a Pradamano (nel Centro Patriarcato). L'oggetto è la progettazione, installazione e manutenzione di sistemi integrati di sicurezza. Con un fatturato in crescita costante negli ultimi anni, nel 2000 la Elsi è arrivata attorno al miliardo, ma si prevede ulteriore aumento per l'anno in corso, frutto di un 80% di commesse pubbliche e di un 20% di vendite nel settore privato. Attualmente, nella ditta nata nel 1987 per iniziativa di Giovanni Zappone, lavorano - oltre al titolare - altre sei persone. Informazioni al sito Internet <http://www.elsi-sistemi.com>.

Pmi al microscopio

A Rivarotta di Teor si guarda sempre con molta attenzione al mercato estero

Nuove tecnologie e servizi la filosofia vincente di Thermokey

di Marco Ballico

Investire in tecnologia. Offrire al cliente un servizio della massima efficienza. Su questi due capisaldi la Thermokey heat exchanger technology di Rivarotta di Teor ha costruito le basi di una formidabile crescita. L'espansione su Internet, con la gestione on line degli ordini, è l'ultimo traguardo raggiunto dall'azienda friulana. La Thermokey produce scambiatori di calore per condizionamento e refrigerazione. Titolari della ditta sono tre soci non friulani, l'amministratore delegato Walter Maiocchi, il presidente ingegner Gianni Candio e Renzo Golin. La Thermokey è sita dal 1991 a Rivarotta di Teor, "in un'area del Nord-Est dove - spiega Maiocchi -, oltre al facile reperimento del sito per la fabbrica, si trovava agevolmente manodopera e c'erano le condizioni giuste per lanciare questo tipo di prodotto".

Quella che allora poteva essere una scommessa

è diventata negli anni una solida realtà produttiva. "Siamo partiti da zero - puntualizza Maiocchi - e la crescita si è rivelata costante e piuttosto rapida. I salti di qualità sono stati sempre di carattere tecnico, non abbiamo mai esitato nell'investire in nuove tecnologie. Nel 2000 abbiamo fatturato circa 36 miliardi e contiamo di raggiungere alla fine di quest'anno, con un'ulteriore crescita del 40%, i 50 miliardi".

La prova di questa filosofia si trova nella storia recente della Thermokey. L'ottica del 'job creation' e dell'espansione delle proprie attività -, che aveva portato la ditta a confermare, unica impresa italiana nel settore del freddo e dell' 'air conditioning', la propria presenza entro la classifica dei top 500 europei elaborata dall'associazione di imprenditori Growth plus e relativa alla crescita nel lustro 1993-98 - ha registrato una nuova e im-

portante evoluzione l'anno scorso con l'introduzione sul mercato dei primi campioni degli scambiatori a piastre saldobrasate.

Il completamento della gamma, reso possibile dall'introduzione delle piastre, ha proiettato la Thermokey nel ristretto novero delle aziende produttrici di scambiatori di calore in grado di offrire ai propri partners 'global solutions' che spaziano dalle batterie a pacco alettato e loro applicazioni ventilate fino ai fasci tubieri.

L'industria ha introdotto, contemporaneamente alla propria gamma, applicandolo per prima alle piastre saldobrasate, un sistema di autocheck della tenuta degli scambiatori chiamato LC System che, oltre a evitare in caso di rottura miscibilità dei fluidi in gioco, lascia fuoriuscire dalle stesse, per percolazione, il medium relativo al circuito in avaria. Tale sistema, segnalando visivamente il problema,

evita i rischi connessi all'inquinamento dei fluidi agenti garantendo, per esempio, un'elevata protezione del compressore.

A Rivarotta si guarda da sempre al mercato estero, tanto che uno dei tre stabilimenti produttivi (gli altri sono quello friulano, 15 mila mq di area coperta, e quello di Lonigo, in provincia di Vicenza, 3.500 mq) si trova a Curitiba, nello stato brasiliano del Paraná, 7 mila mq. "Come export siamo al 50% del fatturato - afferma Maiocchi -, quelli europei sono i nostri primi mercati, ma esportiamo anche in Asia e in Medio Oriente".

I numeri testimoniano l'ottima salute della Thermokey. Altrettanto significativa è l'attenzione che



lo staff aziendale rivolge costantemente al cliente. "Se parliamo di filosofia - precisa l'amministratore delegato -, questa è la nostra: offrire al cliente un servizio che risolva i diversi problemi di gestione del mercato dell'industria manifatturiera". La grande novità del 2001 è un altro passo verso lo sviluppo del 'customer care': un software per la gestione degli ordini on line. La Thermokey ha voluto che l'ingresso in rete non fosse limitato all'unico scopo di presentare il prodotto attraverso un sito Internet.

Profilo d'azienda

La Thermokey heat exchanger technology dei tre soci Walter Maiocchi, Gianni Candio e Renzo Golin produce dal 1991 scambiatori di calore per condizionamento e refrigerazione. Ha sede a Rivarotta di Teor in via dell'Industria 1. L'azienda, che ha tre stabilimenti produttivi (a Rivarotta, 15 mila mq di area coperta, a Lonigo, in provincia di Vicenza, 3.500 mq, e, dal marzo dello scorso anno, a Curitiba, nello Stato brasiliano del Paraná, 7 mila mq), collabora commercialmente con la Refcomp di Lonigo, presente con i suoi uffici in oltre una sessantina di Paesi del mondo.

Il suo fatturato ha toccato nel 2000 i 36 miliardi, con un 50% di export. Si prevede di raggiungere nel 2001 quota 50 miliardi. Attualmente lavorano per la Thermokey circa 150 persone, 120 a Rivarotta e una trentina tra Lonigo e Curitiba.



Un servizio partito nei primi giorni dello scorso gennaio

La gestione degli ordini oggi viaggia "on line"

Dal marzo di quest'anno è il nuovo biglietto di visita della Thermokey heat exchanger technology di Rivarotta di Teor. Dopo aver distribuito, in occasione della fiera Ikk di Norimberga, sia la nuova versione del programma di selezione Keycomp 6.0, dedicato a prodotti quali remoti ventilati e fasci tubieri, sia il nuovo software Calcex riferito alle piastre saldobrasate, ha in-

trodotto presso la propria più affezionata clientela un nuovo importante servizio on line, partito in fase sperimentale nei primi giorni di gennaio ed entrato in piena efficienza nella seconda metà di febbraio.

Da sempre, l'azienda della Bassa friulana offre ai suoi clienti Oem di scambiatori di calore a pacco alettato la possibilità di operare una pianificazione mensile del fab-

bisogno, riservando agli stessi una quota parte concordata della capacità produttiva globale. In sintonia con le dinamiche di un mercato dell' 'air conditioning' che evolvono verso tempi di consegna sempre più ridotti, appiattendolo le stagionalità, Thermokey ha aperto al futuro come è nella sua tradizione, sviluppando, in interfaccia con la propria pagina web, un software dedicato alla gestione degli

ordini in rete.

"E' un sistema che consente ai nostri clienti di gestire gli ordini come se avessero loro stessi una fabbrica - spiega l'amministratore delegato Walter Maiocchi -, come se fossero all'interno del loro stabilimento. Il pacchetto, accessibile tramite una password, permetterà non solo la visura costante dei propri ordini, con relativo stato di avanzamento e una gestione 'scientifica'

del carico produttivo riservato, ma anche, ed è questa la novità, la gestione diretta, entro un determinato tempo prefissato, delle priorità, garantendo quindi non solo informazioni in 'real time', ma anche e soprattutto quell'elasticità del servizio che sta diventando, su ogni mercato, la chiave del successo".

Al progetto hanno collaborato numerose aziende friulane e venete nel set-

tore dell'hardware e del software e la stessa Thermokey ha assunto alcuni ingegneri informatici che si occupassero di gestire al meglio la fase operativa. Ci sono già i primi riscontri. "Il pacchetto - afferma Maiocchi - è stato accettato a braccia aperte; soprattutto i grossi gruppi americani e tedeschi con cui lavoriamo, già abituati a questo tipo di innovazione, lo hanno accolto con particolare soddisfazione".

Qui Congafi

INDUSTRIA

Dai dati del bilancio presentati dal presidente Michele Bortolussi emerge un quadro soddisfacente

Duemila: un anno record per l'attività del Consorzio

È stato un anno notevolmente positivo il 2000 per il Consorzio garanzia fidi all'Industria della provincia di Udine, un anno che ha visto raggiungere il massimo storico nei volumi dell'attività consortile, con affidamenti per 61 miliardi, a fronte dei 42 miliardi dell'anno precedente. I dati di bilancio sono stati illustrati dal presidente del Consorzio, Michele Bortolussi, durante l'annuale assemblea che ha avuto luogo nella sala convegni della Camera di commercio di Udine, un appuntamento al quale i soci partecipano sempre più numerosi perché, oltre a essere il momento di verifica dell'attività svolta, rappresenta anche l'occasione per approfondire e analizzare i cambiamenti dello scenario economico regionale.

Il notevole incremento degli affidamenti garantiti rappresenta solo il dato più eclatante fra quelli presentati dal presidente Bortolussi, cui vanno ad aggiungersi la crescita delle garanzie in essere, che dai 54 miliardi del 1999 arrivarono ai 76 nel 2000, e l'incremento del patrimonio consortile, passato dai 19 miliardi del 1999 ai 21 del 2000.

Molto interessante come trend anche il cambiamento verificatosi nel campo delle

insolvenze: nel 2000, infatti, sono stati prelevati 181 milioni, ma ne sono stati recuperati 267, con un saldo positivo di 86 milioni. Solo tre infine le imprese "insolventi" su 643 consorziati (erano 614 gli associati nel 1999), a dimostrazione che le realtà produttive in Friuli si stanno consolidando e hanno avviato un processo di crescita e sviluppo correttamente impostato.

"Si tratta di risultati fortemente voluti - ha commentato il presidente Michele Bortolussi, riferendosi in particolar modo all'incremento delle garanzie erogate e all'ampliamento della base associativa -, frutto di un lavoro collettivo di tutto il Consiglio direttivo, che ha privilegiato, in questo primo anno di gestione, l'obiettivo di ampliare le possibilità di ricorso al credito per le imprese, individuando nuove tipologie di linee di credito e nuovi prodotti, più idonei al mutato quadro del mercato finanziario".

Analizzando nei dettagli le linee di intervento più utilizzate dalle aziende, emerge chiaramente l'incremento degli interventi a medio termine rispetto a quelli a breve, predominanti fino a qualche anno fa. Sui 61 miliardi di garanzie erogate, infatti, nel 2000, 34 miliardi

sono stati utilizzati per il breve termine e 27 per il medio, mentre nel 1999 erano, rispettivamente, 24 miliardi per il breve e 18 per il medio.

"E' la chiara dimostrazione - afferma Bortolussi - del fatto che le imprese adesso investono perché sono più forti e possono effettuare scelte anche impegnative con una certa tranquillità". Decisamente soddisfatto, il presidente Bortolussi ha altresì messo in evidenza come i costi della struttura siano particolarmente contenu-

ti, nonostante la mole di lavoro costantemente in crescita. A questo proposito ha annunciato un potenziamento dello staff consortile che attualmente è formato da tre persone, "perché vogliamo avviare anche una forte attività di promozione dei servizi di cui il consorzio dispone - ha detto -, incrementando il rapporto diretto con i soci e specializzando ancora di più le già buone capacità di offrire consulenza qualificata agli associati".

Per quanto riguarda il futuro, fra gli obiettivi da

perseguire, secondo il presidente Bortolussi, di primaria importanza rimane la costituzione di un coordinamento fra i Congafi Industria della regione, per poter accedere a risorse comunitarie o ad altre fonti di finanziamento, indispensabili per erogare garanzie di importo unitario superiore, ripartendo il rischio di ciascun consorzio sui fondi rischi di tutti e quattro gli organismi regionali, e realizzando una serie di economie di scala sia sul versante dei servizi interni sia su quello dei



Il presidente Bortolussi

servizi complementari alle garanzie che il consorzio

GARANZIE A BREVE PER TIPO DI OPERAZIONE

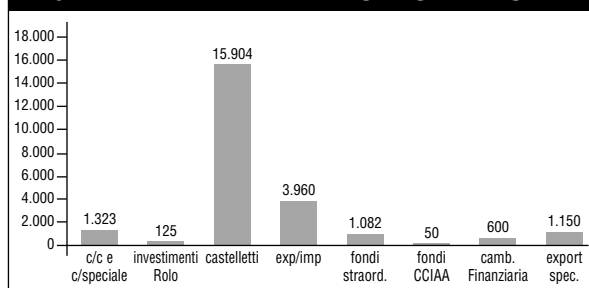


GRAFICO N. 7: AFFIDAMENTI IN ESSERE (in milioni)

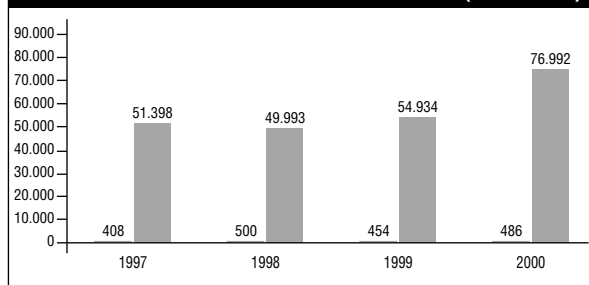


GRAFICO N. 6: RECUPERI SU INSOLVENZE (in milioni)

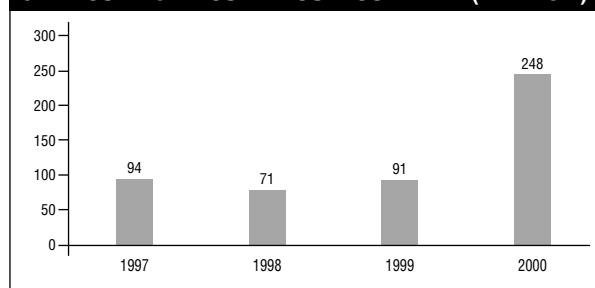
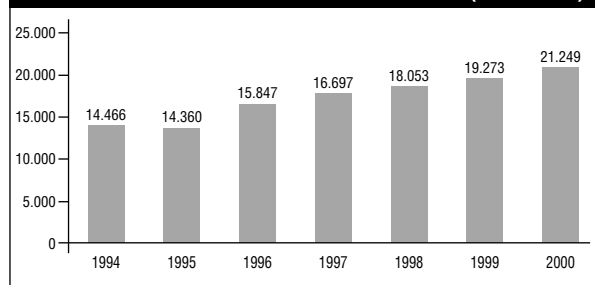


GRAFICO N. 8: PATRIMONIO CONSORTILE (in milioni)



Elaborato un programma di lavoro articolato

Un ulteriore salto di qualità

Il Consiglio direttivo del Consorzio ha elaborato un programma di lavoro articolato e impegnativo per il 2001, ma indispensabile per consolidare il ruolo acquisito dal Congafi, che ormai è diventato un punto di riferimento per le imprese e un interlocutore privilegiato per gli istituti di credito. L'accesso al Fei, il Fondo europeo investimenti, è uno degli obiettivi primari che il Consorzio di garanzia fidi all'Industria della provincia di Udine ha inserito nel fitto programma di lavoro per il 2001. Poter usufruire dei contributi della Comunità europea, infatti, è diventato ancora più importante da ora in avanti, poiché le risorse na-

zionali e regionali a disposizione dei Consorzi sono sempre più esigue. La finanziaria regionale recentemente approvata, per esempio, ha ridotto lo stanziamento a favore dei Congafi, da 7 a 4 miliardi, una riduzione non da poco considerando che i Congafi in regione sono ben cinque.

Accertato che non è più necessario costituire un Consorzio di garanzia di secondo grado per accedere al Fei, i Consorzi di garanzia fidi all'Industria di Udine, Gorizia e Pordenone stanno studiando, di concerto con la direzione regionale, le modalità per dar vita a un coordinamento fra tutte le realtà, che consenta di presentarsi a Bruxelles con un "giro

d'affari" sostanzioso e in grado di dimostrare la validità di queste strutture come motore dello sviluppo e della crescita delle piccole e medie imprese.

"Accanto a questo - spiega il presidente del Congafi, Michele Bortolussi - stiamo verificando anche la possibilità di ottenere l'accesso gratuito al Mediocredito centrale. Questo ci permetterebbe di disporre di ulteriori risorse da mettere a disposizione delle imprese, non gravate però dalle commissioni attualmente richieste dall'istituto di credito nazionale per controgarantirci oneri che, di fatto, vanificano i benefici".

L'attività del Congafi industria per il 2001,

oltre a una nutrita attività convegnistica per contribuire a creare negli associati quella cultura d'impresa così importante per affrontare efficacemente le sfide che attendono il mondo imprenditoriale nei prossimi anni, comprende anche la rivisitazione di una serie di convenzioni già in atto per renderle più moderne ed efficaci. "Con la Banca di Cividale lo abbiamo già fatto - annuncia Bortolussi -, individuando un meccanismo "a schede" per le diverse linee di finanziamento che rende molto più snello tutto l'iter procedurale e adesso passeremo alle altre, partendo da quella con il Mediocredito di Udine".

Restilyng completo

del sito Internet, certificazione di qualità per la struttura, formazione del personale soprattutto per quanto riguarda l'imminente arrivo dell'euro che richiederà un impegno non da poco a tutti coloro che sono impegnati

sul versante amministrativo: sono questi gli altri punti "caldi" del programma che sono stati illustrati e approfonditi nei dettagli durante l'assemblea dell'ente, celebrata alla fine dello scorso febbraio.

Le novità nei servizi

Banche dati - Completato il lavoro di raccolta e sistematizzazione delle informazioni, le banche dati di cui il Consorzio dispone sono a disposizione degli imprenditori interessati a usare strumenti nuovi, come gli indici di settore, per verificare lo stato di salute della propria azienda. Si tratta di un'opportunità unica dal punto di vista dell'analisi economico-finanziaria, perché permette di individuare immediatamente i punti di forza e di debolezza di una realtà produttiva e quindi consente di inter-

venire tempestivamente per apportare eventuali correzioni alla strategia aziendale

Conti correnti - Gli associati possono richiedere allo staff del Consorzio, l'analisi delle condizioni praticate sui conti correnti, per verificare l'incidenza dei costi di gestione e la convenienza delle formule proposte dagli istituti bancari

Sito Internet - In fase di completa ristrutturazione, il sito del Congafi Industria sarà implementato con le notizie dettagliate riguardanti tutti i prodotti offerti.

Euro Info Centre News

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

SELL OR BUY

Proposte di collaborazione pervenute all'Euro Info Centre di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso il BRE (Bureau de Rapprochement des Entreprises), rete ufficiale creata dalla Commissione Europea per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

ABBIGLIAMENTO/TESSILI

RICERCA TESSUTO ABITI LAVORO IN RUSSIA

Grossista della Repubblica Russa ricerca tessuti per abiti da lavoro, tessuti per completi uomo-donna e per cappotti.
(Rif.2001.03.01)

RAPPRESENTANZA INTIMO IN GRECIA

Offresi servizio rappresentanze/intermediazioni in Grecia per produttori intimo.
(Rif. 2001.03.02, BRE 200100810)

AGROALIMENTARE

AROMATIZZATORI BRANDY PER LA RUSSIA

Produttore russo di bevande alcoliche cerca additivi e aromatizzatori per brandy, bottiglie di vetro per brandy.
(Rif.2001.03.03)

PRODOTTI DA FORNO SPAGNOLI

Produttore spagnolo di prodotti da forno congelati cerca distributori e agenti commerciali.
(Rif.2001.03.04, BRE 200100796)

ORTAGGI SLOVENI

Grandi quantità di ortaggi (patate, barbabietole rosse, cavoli, carote, cipolle) a disposizione dalla Slovenia.
(Rif.2001.03.05)

FRUTTA SLOVENA PER YOGURT, GELATI, PREPARATI

Azienda slovena offre i propri preparati di frutta per produttori di yogurt, gelati, estratti vegetali, marmellate eccetera.
(Rif.2001.03.06)

CARTA

CELLULOSA DI COTONE

Impresa russa interessata all'acquisto di cellulosa di cotone.
(Rif.2001.03.07)

LEGNO/ARREDAMENTO

INFISSI SLOVENI

Si offre produzione slovena di finestre, infissi, pergolati in legno.
(Rif.2001.03.08)

SEGATI DI LEGNO DALLA RUSSIA

In Russia si cerca partner italiano per offerta ingrosso segati di legno di conifere (pino e larice).

(Rif.2001.03.09)

MOBILI RESTAURATI DALLA ROMANIA

Società romena specializzata nel restauro mobili sta cercando distributori italiani.
(Rif.2001.03.10, BRE 200100750)

AGENTE COMMERCIALE PER SEMILAVORATI POLACCHI

Società polacca specializzata nell'export semilavorati, elementi per arredo, Epal pallets ricerca agenti.
(Rif.2001.03.11, BRE 200100814)

COOPERAZIONE CON LA POLONIA

Azienda polacca specializzata nell'importazione di rivestimenti per pavimenti, commercio arredo per comunità ricerca cooperazione.
(Rif. 2001.03.12, BRE 200100860)

DALLA POLONIA MOBILI PER UFFICIO

Produttore polacco di mobili ufficio (Iso 9001) cerca intermediari, distributori.
(Rif. 2001.03.13)

MECCANICA

IMPIANTO PER SALDATURA IN RUSSIA

In Russia si cercano produttori di impianti per saldatura tubi di rame per frigoriferi, apparecchiature per il controllo dell'ermeticità gruppi frigoriferi, macchine utensili per produzione corpi frigoriferi.
(Rif.2001.03.14)

PER LA RUSSIA RETE ACCIAIO INOX

Si cercano produttori/fornitori rete acciaio inox.
(Rif.2001.03.15)

RICERCA RUSSA DI ALESATRICE

Cercasi alesatrice di grandi dimensioni contro segati di legno di conifere.
(Rif.2001.03.16)

PRODOTTI CHIMICI

RAPPRESENTANZA PRODOTTI CHIMICI SLOVENI CERCASI

Importante società slovena sta cercando agenti per rappresentanza prodotti chimici (fertilizzanti, protezione piante eccetera).
(Rif. 2001.03.17)

MATERIE PLASTICHE

INVESTITORE PER LA RUSSIA

Ricerca russa di un investitore per la produzione nuova, anche joint-venture, di contenitori polimeri per l'industria cosmetica.
(Rif. 2001.03.18)

ESTRUSIONI PROFILI PVC PER IL BELGIO

Dal Belgio si cercano aziende italiane attive nell'estrusione di profili in Pvc.
(Rif. 2001.03.19)

VARIE

ARTICOLI VETRO PER LA SLOVENIA

In Slovenia si cercano fornitori di articoli in vetro.
(Rif.2001.03.20)

DISTRIBUZIONE VITERIE IN POLONIA

Distributore polacco cerca fornitori di viterie, lastre, raccordi in acciaio inox.
(Rif.2001.03.21)

PUBBLICITA' PORTA A PORTA IN SLOVENIA

Si offre attività porta a porta per la distribuzione volantini, circolari in Slovenia.
(Rif.2001.03.22, BRE 200100702)

FLASH NORMATIVE

Una panoramica delle notizie legislative secondo noi più rilevanti pubblicate sulle Gazzette Ufficiali UE serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni ed informazioni) nei mesi di gennaio e febbraio 2001.

- Decisione n. 163/2001/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 gennaio 2001 relativa all'attuazione di un programma di formazione per gli operatori dell'industria europea dei programmi audiovisivi (Media-formazione) (2001-2005).
(Guce L 26 del 27 gennaio 2001)

- Invito a presentare proposte per azioni indirette di Rst nell'ambito del programma specifico di ricerca, di sviluppo tecnologico e di dimostrazione dal titolo "La società dell'informazione di facile uso" (1998-2002).
(Guce C 27 del 27 gennaio 2001)

- Invito a presentare proposte per azioni di Rst nell'ambito dei programmi specifici di ricerca, di sviluppo tecnologico e di dimostrazione "Società dell'informazione conviviale" e "Crescita competitiva e sostenibile" in materia di "Sistemi intelligenti di fabbricazione" (Intelligent Manufacturing Systems- Ims).
(Guce C 27 del 27 gennaio 2001)

- Direttiva 2000/84/CE del

Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 gennaio 2001 concernente le disposizioni relative all'ora legale.
(Guce L 31 del 2 febbraio 2001)

- Regolamento CE N.290/2001 del Consiglio del 1 febbraio 2001 che rinnova il programma di incoraggiamento e di scambi destinato agli operatori della giustizia in materia di diritto civile. (Grotius-civile)
(Guce L 43 del 14 febbraio 2001)

- Invito a presentare proposte per azioni indirette di Rst nell'ambito del programma specifico di ricerca, di sviluppo tecnologico e di dimostrazione denominato "Accrescere il potenziale umano di ricerca e la base delle conoscenze socioeconomiche".
Borse Marie Curie di ospitalità nelle imprese
(Guce C 49 del 15 febbraio 2001)

- Invito a presentare proposte per azioni indirette di Rst nell'ambito del programma specifico di ricerca, di sviluppo tecnologico e di dimostrazione intitolato "Accrescere il potenziale umano e la base di conoscenze socioeconomiche".
Borse Marie Curie: soggiorni presso i centri di formazione e Borse Marie Curie di ospitalità per lo sviluppo
(Guce C 49 del 15 febbraio 2001)

- Media Plus - sviluppo, dis-

tribuzione e promozione (2001-2005)

Attuazione del programma di sostegno allo sviluppo, alla distribuzione e alla promozione delle opere audiovisive europee
(Guce C 53 del 20 febbraio 2001)

- Preavviso di invito congiunto a presentare proposte nel quadro dei programmi specifici di ricerca, sviluppo tecnologico e dimostrazione "Qualità della vita e gestione delle risorse biologiche" ed "Energia, ambiente e sviluppo sostenibile" (1998-2002) finalizzato a creare una rete europea di informazione sulla biodiversità (Enbi)
(Guce C 53 del 20 febbraio 2001)

Grotius-civile
Programma annuale e condizioni di partecipazione per il 2001
(Guce C 54 del 21 febbraio 2001)



EUROAPPALTI

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

FINLANDIA

KEURUU PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE

Prodotti alimentari e bevande. Prodotti lattiero-caseari. Carne.
Termine per il ricevimento delle offerte: 17.04.2001 (16.00)
Lingua o lingue: finlandese.

ITALIA

CALTAGIRONE TUBAZIONI

Fornitura tubazioni e pozzetti in Pead, saracinesche e sfiati in ghisa, pezzi speciali e nolo a freddo macchina saldatrice per tubi in Pead.
Termine per il ricevimento delle offerte: 18.04.2001.
Lingua o lingue: italiano.

MONTEBELLO VICENTINO PARTI DI MACCHINARI DI DEPURAZIONE

Acquisto di un decanter per la disidratazione meccanica del fango prodotto dall'impianto di depurazione in unica soluzione.
Termine per il ricevimento delle offerte:
20.04.2001(10.00).
Lingua e lingue: italiano.

GRECIA

ATENE PRESSE IDRAULICHE

Presse idrauliche.

Termine per il ricevimento delle offerte: 18.04.2001.
Lingua o lingue: greco.

ATENE PNEUMATICI

Pneumatici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 25.04.2001 (10.00)
Lingua o lingue: Greco.

GERMANIA

APLANEGG LAVORI DI ISOLAMENTO TETTI E LATTONERIA

Lavori di isolamento tetti. Lavori di lattoneria e posa di grondaie.
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.04.2001 (11.00).
Lingua o lingue: tedesco.

ORANIENBURG LAVORI DI ARCHITETTURA PAESAGGISTICA

Lavori di architettura paesaggistica. Installazione di recinzioni.
Termine per il ricevimento delle offerte: 19.04.2001.
Lingua o lingue: tedesco.

DANIMARCA

HOLSTEBRO PRODOTTI ELETTRICI, LAMPADIE E TUBI FLUORESCENTI

Apparecchiature per la distribuzione e il controllo dell'energia elettrica. Servizi di



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

INTERMEDIAZIONE IN ROMANIA

Società romena, specializzata nella vendita di gioielleria in argento, ricerca aziende italiane interessate alla distribuzione propria gamma di prodotti in territorio romeno.
(Rif. 2001.03.23, BRE 200100739)

TRADUZIONI VIA INTERNET DALLA POLONIA

Dalla Polonia offresi servizio traduzioni legalizzate anche via internet.
(Rif. 2001.03.24, BRE 200100312)

OSPEDALE PAKISTANO RICERCA GENERATORE

Per l'Ospedale di Rahim si cerca generatore gas/diesel nuovo o usato.
(Rif. 2001.03.25)

RICERCA BELGA DI GRUCCE PER ABITI

In Belgio ricercano fabbricanti di grucce per abiti.
(Rif. 2001.03.26)

riparazione e di manutenzione di macchinari elettrici, apparecchiature e attrezzature connesse. Fili e cavi isolati. Valore annuo: 1000 000 DKK. Termine per il ricevimento delle offerte: 30.03.2001 (12.00).
Lingua o lingue: danese.

FRANCIA

TOLOSA LAVORI DI INSTALLAZIONE DI RECINZIONI, RINGHIERE E DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Lavori di installazione di recinzioni, ringhiere e dispositivi di sicurezza. Copertura di tetti metallici. Strutture in cemento armato.
Termine per il ricevimento delle offerte: 20.04.2001. (17.00)
Lingua o lingue: Francese.

BELGIO

BRUXELLES PARTI DI MACCHINE O MOTORI IDRAULICI

Parti di macchine o motori idraulici.
Termine per il ricevimento delle offerte: 25.04.2001 (11.00)
Lingua o lingue: Francese o Neerlandese.

Attualità

L'incontro col professor Christopher Ulmer, proprietario della Villa di Tizzano Srl

In gita su un carro agricolo per conoscere meglio il Friuli

di Bruno Peloi

La programmata intervista rischia d'esser rinviata. A meno che... a meno che il cronista non accetti di fare una gita su un carro agricolo, accoccolato su confortevoli balle di paglia, in compagnia d'una famigliola austriaca. La pariglia di cavalli è docile. A cassetta, Christopher Ulmer e la dolce consorte, la baronessa Alexandra von Maltzan. Scenario germanico? Macché! Siamo a Tizzano (Santa Maria la Longa), dove appunto avviene l'incontro col professore, proprietario o, più correttamente, unico socio della Villa di Tizzano Srl. L'antica residenza gentilizia è oggi il solo esempio in regione di albergo in villa. Un'iniziativa studiata e realizzata per rispondere alle esigenze d'un turismo d'élite, desideroso di scoprire la cultura locale. Ecco spiegata, dunque, la gita a cavallo: il gruppetto austriaco ospite della villa manifesta il desiderio di vedere la circostante campagna. Meglio dunque aggregarsi piuttosto che perdere l'appuntamento. E allora via. Buona parte della "chiacchierata" avviene in un'atmosfera accattivante, al piccolo trotto lungo strade e viottoli, da Tizzano verso Ronchietti, Santa Maria, Mereto di Capotolo e ritorno. Oltre un'ora di passeggiata, sotto il cielo terso e con l'aria frizzante, per fare conoscenza con questo

straordinario personaggio, uomo di cultura e muratore (lavora personalmente nelle ristrutturazioni della villa), saggista e imprenditore turistico. Ma soprattutto "vulcano" d'idee.

Christopher Ulmer, tedesco di Stoccarda, conosce bene la nostra terra per averla frequentata sin da giovanetto; nel 1992 dà una tesi di dottorato con argomento le Ville friulane; attualmente è sovrintendente della Villa Manin a Passariano. Ha dunque le idee chiare sulle difficoltà attraversate dal turismo locale, che non riesce a decollare. "Tutta la regione - afferma -, e il Friuli in particolare, è ricchissima di opere d'arte. Basterebbe pensare alle tante chiesette di campagna e agli autentici tesori che contengono. Ma si tratta di beni pressoché sconosciuti. E dunque la gente, non sapendo che esistono, non li cerca e non ne divulga le bellezze. Le cause di questo stato di cose sono diverse. La prima è riconducibile all'insensata moderata del friulano, che si trasforma in 'follia' quando pensa che soltanto le grandi città, come Venezia, possano attrarre turismo di qualità. C'è poi una responsabilità degli amministratori, prodighi di aiuti al mare o alla montagna, ma poco sensibili ai problemi del retroterra, di una pianura così ricca di cultu-

ra. C'è infine un ostacolo formale: il nome della regione, Friuli-Venezia Giulia. Bisognerebbe parlare di Friuli e Trieste perché - specie all'estero, ma sovente anche in Italia -, la parola Venezia nel turista evoca immagini che nulla hanno a che fare con questa splendida realtà".

Però la Villa di Tizzano come struttura alberghiera funziona bene. Può contare su 3.000 pernottamenti l'anno, vale a dire 6.000 persone...

"È vero - precisa il professor Ulmer -, ma in maggioranza sono austriaci e tedeschi; arrivano anche piccoli gruppi di belgi, statunitensi, coreani. Gli italiani sono meno dell'1 per cento. Si capisce dunque quanto grande sia l'importanza di incentivare il turismo locale. Soprattutto con strutture. Anche di poco costo, come potrebbe essere una fitta rete di strade interne collegate tra loro, per consentire escursioni in bicicletta mirate alla conoscenza del territorio e delle sue bellezze. Quelli che arrivano a Tizzano - dice ancora il professor Ulmer - sono turisti particolari, di alto livello. Vengono da noi senza chiedere il prezzo. Non cercano le camere standardizzate. Vogliono "vivere" la località nella quale si fermano. La promozione la faccio personalmente. Quando all'estero illustro le mie opere (Castelli del



Friuli, editore Magnus, 50.000 copie vendute in Germania, o Friuli e Trieste - Guida storico-artistica del Friuli, edizioni Dumont, 40.000 copie sul mercato americano-inglese), parlo anche di questa bellissima terra e dei suoi prodotti. E bado bene a non pronunciare mai quella parolina, Venezia, che farebbe solo confusione. Nonostante questo grande sforzo - conclude il professor Ulmer -, c'è la burocrazia che ci frena. Oggi la società che dirigo ha una licenza di albergo con diritto di cucina alle persone alloggiate. Io punto ad avere quella di struttura turistica di attrazione permanente. Il ristorante

così sarebbe aperto a tutti, con villa e parco fruibili. Purtroppo, gli amministratori sono restii a sbilanciarsi nelle concessioni.

Perché, qui in Italia, se interpretano male una disposizione pagano loro di persona, anche se lo fanno a fin di bene".

Nella vecchia fattoria

Siamo in villa, con stucchi, affreschi, tapeti, quadri... Eppure, quando si accede al vasto cortile, il motivetto torna in mente: Nella vecchia fattoria. Sì, perché nella Villa di Tizzano si "respira" l'ambiente agreste. Ci sono le galline che razzolano beccando tra il ghiaio; ci sono cani di diverse razze, mansueti e sempre disposti alla carezza; ci sono due maialini, portati dalla Germania, pelo color grigio scuro simili a cinghiali, ma il cui avvenire non ha altre alternative se non quella di fare la gioia dei bambini che li possono avvicinare e toccare. Una grande voliera con uccelli esotici introduce ai tre ettari di parco, con tanto di pozzo, piscina e laghetto. C'è infine la stalla, dove alberga no cinque cavalli. Con gli equini, gli ospiti possono

fare lunghe passeggiate nella campagna circostante, accompagnati dalla signora Alexandra Ulmer (da poco mamma del bellissimo Ferdinand).

Accanto alla casa gentilizia c'è anche una dependance, un vecchio costrutto agricolo, dotata di fienile, oggi in fase di ristrutturazione. "Ai bambini piace un mondo tuffarsi nel fieno - dice il proposito il professor Christopher Ulmer -. Quando arrivano da noi, dai più piccoli ai più grandicelli, chiedono subito della tv. Ma è questione di ore. Non appena scoprono il fienile, diventa il loro punto d'incontro preferito, il luogo ideale per dare sfogo a un'innata fantasia ludica. Se a questo aggiungiamo la possibilità di vedere e toccare gli animali, la loro vacanza diventa ineguagliabile".



Oggi... a lezione di storia dell'arte

L'offerta è semplice e intelligente: attrarre il turista grazie alla possibilità di realizzare una vacanza calandosi nel costume della vita di campagna, per conoscere da vicino sia il modo di vivere signorile sia quello contadino. Il professor Christopher Ulmer in questo progetto s'è buttato a capofitto. Lui stesso cerca i clienti. Poi li ospita alla

Villa Tizzano in camere (22) arredate in stile friulano. Qui, il professore si trasforma in anfitrione, cuoco e sommelier. I turisti, infatti, mangiano quasi sempre in sede. E lui propone sia i menù leggeri sia, un paio di volte la settimana (giovedì e sabato), quelli più impegnativi, con 6-7 portate, accompagnate da "verticali" di vini prestigiosi.

La cucina ovviamente si rifà alla cultura agreste. Si propongono insaccati, frittate alle erbe, frico croccante, orzotti e pasticci alle verdure, carne di faraona, formaggi e dolci vari (su tutti, la Pinza abbinata al Picolit). La cantina - e non poteva essere diversamente - elenca soltanto etichette regionali, tutte di qualità: Rocca Bernarda, d'Attimis Maniago, Zamò, Castelvecchio, Perusini, Russo, Masut da Rive (Silvano Gallo), Tenuta Villanova, Venica. C'è poi il vino della casa, gradevole e "beverino": Tocai e Merlot della Cantina di Percia (se ne consumano circa 5.000 bottiglie l'anno).

Il costo di una camera va dalle 90 alle 110 mila lire per la singola e dalle 120 alle 220 per la matrimoniale. Diversificati anche i prezzi dei menù: quello più semplice (antipasto, primo, contorno, bevande

e caffè) incide per 25 mila lire; quello più ricercato per 80 mila, grandi vini compresi.

Molto spesso, Christopher Ulmer organizza escursioni in tutta la regione con argomento la storia dell'arte. Naturalmente, le guida di persona. E in lui si riscopre il professore. La comunicazione la dà agli ospiti quando scendono a fare colazione tramite una lavagna. "Oggi visitiamo..." vi scrive. E la gita, manco a dirlo, è compresa nel prezzo del soggiorno.

L'attività alla Villa di Tizzano è continuativa (escluse tre settimane di chiusura per ferie, a cavallo tra gennaio e febbraio). Vi trova occupazione una dozzina di persone, 7 delle quali part-time. Le prenotazioni possono essere fatte telefonicamente (0432 990399) o tramite e-mail: info@villaditizzano.it.



Attualità

Ancora un grande successo per l'enogastronomia friulana

Assalto allo stand della Cciaa con i prodotti del Made in Friuli

È stato - come riportato in prima pagina e come documentano queste foto - un vero e proprio assalto alla diligenza, con il rischio di restare anzitempo senza scorte. E, se i vini rossi non ce l'hanno fatta a resistere, per fortuna la scorta dei bianchi si è rivelata sufficiente a soddisfare i tanti bis richiesti, e così pure l'acqua minerale Goccia di Carnia, apprezzatissima, nella versione leggermente frizzante, soprattutto dalle modelle. Ospiti soddisfatti e sempre più sorpresi della qualità del Made in Friuli agroalimentare, dunque, che si è rivelato una vera e propria scoperta. Sono stati proprio molti, poi, i personaggi del mondo della moda e i giornalisti del settore che hanno voluto sapere, seduta stante, se c'era la possibilità di "prenotare" con anticipo un certo quantitativo di prodotti da usare come regali del prossimo Natale. E allora via con il materiale promozio-

nale, un panino e un depliant, un calice di bianco e un biglietto di presentazione.

"E proprio a questo noi volevamo arrivare - mette in luce il presidente Bertossi - a far conoscere le caratteristiche di elevata qualità dei prodotti friulani, perché avevamo la certezza che, una volta scoperti, la loro bontà avrebbe fatto il resto. E così è stato". Sfilata nella sfilata, l'angolo friulano - arredato con i divanetti, le poltrone, i tavoli e le sedie messi a disposizione dalla Montina di San Giovanni al Natisone e da Moroso - è stato meta costante di attrici, modelle, stilisti, personaggi del mondo del cinema, del teatro e della televisione, oltre che di parecchi giornalisti e rappresentanti delle istituzioni. Da Antonella Boralevi a Barbara Bouchet, da Mila Schon a Vanessa Kelly, da Sabrina Ferilli a Cristina Parodi, per non parlare delle modelle come Brooke, Meredith, Isabele

Papa, Nicole e Natalia, fino ai Dj di Mtv, nessuno è "sfuggito" al gusto irresistibile di uno spuntino d'autore.

Seduti davanti a una elegante tavola imbandita, ma anche di fronte a un buffet in piedi o a un vassoio riccolmo che "passa" veloce. Lo confermano, senza ombra di dubbio, i primi numeri di vendita, si sono volatizzati qualche cosa come 7 forme di formaggio, 3 prosciutti, 50 chili di pane, 40 bottiglie di vino e più di 100 d'acqua minerale Goccia di Carnia, senza contare i 600 "paninetti", offerti agli ospiti per gustare gli assaggi di trota e i prodotti a base d'oca.

"La cosa più sorprendente - afferma soddisfattissimo il presidente della Cciaa, Enrico Bertossi - è l'attesa che ormai si è creata nei confronti della nostra produzione agroalimentare".

Le modelle saranno anche

efebiche e in dieta perenne, ma non altrettanto di certo si può dire del numeroso e variegato ambaradan di persone che le circonda. Buyers nazionali e stranieri, stilisti, giornalisti, guardie del corpo, personaggi del mondo dello spettacolo e dell'economia, senza contare le autorità e i vip stranieri con tutto il loro seguito. E' lunghissimo l'elenco dei personaggi che un pizzico di Friuli lo hanno voluto assaggiare, per la prima volta, come Debora Caprioglio e il principe Giovannelli, o perché ormai sono diventati habitués dell'ospitalità friulana come Martina Colombari, Katia Noventa, Justine, Jo Squillo, Gaspere senza Zuzzurro e perfino il dottor Bonelli, mitico medico della soap opera Vivere (tra l'altro pare abbia casa a Grado) che si è intrattenuto a lungo chiedendo informazioni e suggerimenti dei posti da visitare in Friuli. Alla lunga lista di vip bisogna poi aggiungere numerosissime

modelle emergenti (da Jana a Jennifer, da Barbara a Diariata), giovani, carinissime e curiose, non ancora preoccupate dalla linea e quindi "assaggiatrici" indefesse di tutte le delizie proposte dai friulani. Oltre ai salumi, ai prosciutti, al formaggio e ai prodotti d'oca, rigorosamente serviti con il vino "giusto" scelto fra quelli messi a disposizione dal Consorzio tutela dei Colli orientali, il buffet propone anche gubana e grappe. Il dolce tradizionale delle Valli del Natisone sta letteralmente "spopolando", è apprezzatissimo e non è rara la ri-

chiesta di un bis dopo il primo assaggio. Una sorpresa i cui segnali si erano già avvertiti nell'edizione precedente di Milano Collezioni, che farà felici i produttori del gustoso dolce.



Debora Caprioglio



Ottavio Missoni



Sara Ricci e Jo Squillo



Ballantini "Valentino" e staff



Cristina Parodi

Donne imprenditrici

Da un'idea innovativa Rossana Girardi ha inventato un nuovo lavoro

Non solo cashmere store Ecco la "sartoria mobile"

di Raffaella Mestroni



geni del "battitore libero" glieli hanno trasmessi, per sua stessa ammissione, i genitori, insegnandole fin dalla più tenera età a non dare niente per scontato. "Da mio padre ho imparato il rispetto delle regole, l'importanza della professionalità e il valore dell'etica, mia madre mi ha passato l'energia, la vitalità e il senso della misura". Dal connubio di queste qualità è nata una personalità forte, dove spirito d'iniziativa e disponibilità nei confronti degli altri si mescolano con equilibrio, una personalità che si sposa perfettamente all'aspetto fisico. Non potrebbe essere diversa infatti Rossana Girardi, la giovane imprenditrice che ha "inventato" un nuovo modo di "vendere" abiti su misura. Una massa di capelli rossi incorniciano un viso vivacissimo dove gli occhi, chiari e luminosi, alternano lampi di curiosità a sguardi penetranti e riflessivi. Fisico atletico (pratica il nuoto e le arti marziali) e abiti rigorosi, ma molto eleganti, creano un gradevole contrasto con il sorriso aperto e cordiale.

E' una donna che non passa inosservata Rossana Girardi, imprenditrice fai da te la quale, dopo un percorso aziendale svolto in completa autonomia (ha sempre collaborato con l'azienda di famiglia, ma come lavoratrice autonoma), ha dato vita a un'attività nuova, dove il target di riferimento è formato proprio da chi le aziende le dirige: si occupa infatti di abiti sartoriali che realizza andando direttamente a trovare il cliente, accompagnata dal sarto e dai campionari dei tessuti.

"L'idea è nata dalla mia esperienza personale di donna impegnata e con poco tempo a disposizione - spiega Rossana Girardi -, ma non per questo insensibile al fascino di un abito su misura da un lato e appassionata di tutto ciò che è creativo, artistico, originale, dall'altro. Mi sono detta: quante sono le persone, imprenditori, liberi professionisti, manager che non trovano il tempo per scegliere le stoffe, andare da un sarto per le misure e ritornarci poi per le prove? Molte, non c'è dubbio. E allora, perché non pensare a un progetto di sartoria mobile? Detto e fatto.

"Una piccola realtà dai grandi risultati"

Costituita la società con un partner dalla vasta esperienza nel settore dei tessuti all'inizio del 2000, oggi, a distanza di un anno e mezzo, Rossana Girardi può vantare un pacchetto



clienti di tutto rispetto e, guardando lontano, già pensa a trasformare la sua esperienza in un progetto di franchising. "Avviare l'attività non è stato semplice, soprattutto per quanto riguarda i finanziamenti. Ho preferito seguire la politica dei piccoli passi - spiega - e cominciare con una équipe di base composta da un sarto, una camiciaia e una magliaia con i quali ho stipulato degli accordi molto precisi per quanto riguarda i prezzi e i tempi di consegna. Tutte persone dall'elevata professionalità e di provata esperienza. Anche sul versante della promozione all'inizio ho adottato uno strumento molto artigianale ma efficace, il passaparola, proprio perché mi permetteva una gestione più semplice del lavoro".

I risultati, per questa giovane donna che ama rischiare, non si sono fatti attendere. Dopo neanche un anno di lavoro la sua squadra si è rinforzata e non di poco. Il sarto ha acquisito un collaboratore, le camiciaie sono diventate due e hanno a loro volta aumentato lo staff dei lavoranti e la magliaia ha

ampliato la quantità di tempo che dedica a "Non solo cashmere store", l'impresa di Rossana Girardi.

Agli abiti da giorno e alle camicie, che confeziona in versione maschile e femminile, si sono aggiunti via via i tight, gli smoking e gli abiti da sera femminili, accompagnati da accessori sempre e rigorosamente su misura: dalle scarpe alle cinture realizzare con i migliori pella-mi, dai foulard alle cravatte a tre o sette pieghe. Senza contare i capi di maglieria, dai tradizionali maglioncini da uomo ai twin set in cashmere lana o seta, un must nel guardaroba femminile, a cui Rossana ha aggiunto, da poco, anche i vestiti.

"Le vere banche" sono stati i fornitori"

Determinanti, per il successo dell'iniziativa, i rapporti con i fornitori. "Devo dire con la massima sincerità - ammette Rossana Girardi - che sono stati proprio loro i primi a credere nella bontà della mia idea e a sposarla in pieno. Non solo. Mi hanno proprio incoraggiata di fatto, investendo sull'idea, non denaro in senso stretto, ma tessuti. Trattandosi di una piccola iniziativa, infatti, io non potevo certo acquistare grandi quantitativi di stoffa, anzi. Avevo la necessità di piccole quantità di qualità elevata, cosa questa difficilmente accettabile da chi è abituato a fornire sartorie di grandi dimensioni. Ebbene, loro ci hanno creduto, lo ripeto, e questo mi ha consentito di partire con maggior serenità".

A distanza di nemmeno un anno (l'avvio vero e proprio risale al giugno 2000), il primo bilancio è certamente positivo e altrettanto si può dire delle prospettive. "La maggior parte dei miei clienti sono in Friuli-Venezia Giulia - fa presente -, ma comincio ad avere le prime richieste anche dal Veneto. Non ci sono, per ora, realtà analoghe alla mia in Italia, salvo a Napoli, dove opera una società con le stesse caratteristiche".

Guarda con interesse anche al mercato austriaco Rossana Girardi, "perché si tratta di un mercato molto attento a tutte le



nuove iniziative nel settore della moda e dell'artigianato sartoriale", ma il suo obiettivo più immediato è quello di "fidelizzare" ulteriormente la clientela di cui dispone.

"Per questo punto sempre di più sulla personalizzazione dell'abito - sottolinea - perché la gente è stanca della moda massificata e cresce il numero delle persone che, pur seguendo la tendenza del momento, vogliono caratterizzare i loro abiti con dettagli molto personali. Mi è capitato un cliente, per esempio, che ha voluto tutti i vestiti con il portasigaro all'interno delle giacche. E questa certamente è la chance in più di cui dispone un servizio sartoriale di un certo livello: la capacità di rispondere a ogni richiesta, anche la più singolare".

Il laboratorio "fisso", la sede di "Non solo cashmere store" è a Latisana, in via Gaspari n. 5. Uno studio-atelier-show room dove Rossana Girardi progetta, studia, riceve i fornitori. "La cosa più curiosa che mi è capitata - ricorda - riguarda proprio l'avvio dell'attività. Nessuno sapeva bene in che categoria inserire questa impresa. Non nel commercio, ma nemmeno nell'artigianato, perché non ne aveva le caratteristiche. Insomma non c'era un codice nel quale potesse rientrare. Alla fine è stato deciso per l'azienda di servizi, anche se pure in questo caso la definizione è impropria".

Questo, in effetti, è uno degli episodi che danno la misura di quanto stia cambiando il mercato del lavoro. Nascono attività nuove in settori nuovi e ciò a volte complica ulteriormente l'inizio, fase già di per sé delicata. "Ma chi è sicuro di avere l'idea giusta non si scoraggia" - ribadisce Rossana Girardi, che, alle donne interessate a seguire la strada del lavoro autonomo, consiglia di valutare bene per prima cosa l'impegno in termini di tempo che una scelta del

genere comporta. "Io non potrei lavorare in altro modo - dice sicura - perché non so rinunciare alla creatività e all'indipendenza che una attività in proprio permette, ma devo dire anche che non si tratta di una decisione semplice. Le rinunce da fare ci sono e sono tante, soprattutto sul versante della famiglia e del tempo dedicato ai figli, per lo meno fino a quando la società non sarà strutturata diversamente dal punto di vista dei servizi. Essere imprenditrici si-

"Il credito è il problema più sentito dalle imprenditrici"

gnifica non contare le ore di lavoro, non conoscere i sabati o le domeniche, non pensarci due volte a rimandare le vacanze se serve all'azienda".

"Quello che manca più di ogni altra cosa, però - conclude Rossana Girardi -, per rendere un poco più percorribile alle donne il cammino verso il lavoro autonomo, è come sempre il reperimento dei capitali per cominciare. Io credo davvero che anche in Italia, come avviene in America, le banche dovrebbero partecipare al rischio d'impresa, cosa che invece ben di rado succede. Proprio per questo, come consigliere del Gruppo giovani imprenditori dell'Associazione industriali di Udine, sto elaborando un progetto per la costituzione di una Commissione mista, formata da rappresentanti delle associazioni di categoria, degli istituti di credito, delle finanziarie regionali finalizzate alla valutazione dei progetti d'impresa. Il loro parere su un'iniziativa potrebbe fungere da garanzia e rendere le banche più disposte al finanziamento dell'idea".

Università

Finanziato dal Murst, il progetto partirà alla fine del mese di giugno

Nuove prospettive per la ricerca grazie al Centro di eccellenza



Prof. Pietro Enrico di Prampero

Fervono i preparativi per allestire il neonato Centro di eccellenza per lo studio della plasticità muscolare della Facoltà di Medicina del-

l'ateneo friulano, il cui costo complessivo sarà di un miliardo 700 milioni: un miliardo 360 milioni sono stati messi a disposizione dal Murst, mentre il restante finanziamento arriverà dall'Università di Udine. L'attività del centro partirà a fine giugno e i fondi "serviranno all'acquisto, alla gestione e manutenzione di macchinari all'avanguardia - fa sapere il professor

Pietro Enrico di Prampero, che appartiene al consiglio scientifico del Medes ed è il direttore del nuovo Centro di eccellenza di Udine, nonché del Dipartimento di Scienze e tec-

nologie biomediche e coordinatore del corso di laurea in Scienze motorie a Gemona -, oltre che a coprire i costi derivati dal materiale di consumo e dal maggior impegno richiesto alla segreteria amministrativa del dipartimento". L'Università di Udine, grazie a progetti effettuati con la collaborazione di agenzie spaziali nazionali e internazionali, studia già dall'inizio degli Anni 90 la modificazione dell'attività muscolare riscontrata sia durante la vecchiaia sia in condizione di volo spaziale. Con il nuovo centro, però, le risposte dell'organismo all'inattività saranno studiate anche a livello delle cellule molecolari e delle proteine muscolari, quindi in maniera molto più ap-

profondità. All'attività parteciperanno, oltre a tutto il personale del Dipartimento di Scienze e tecnologie biomediche della Facoltà di Medicina, anche il professor Francesco Saverio Impiombato Ambesi e il professor Francesco Curcio, rispettivamente ordinario e associato al Dipartimento di patologia e medicina sperimentale e clinica. Per ora il centro sarà ospitato nei locali del Dipartimento di Scienze e tecnologie biomediche, in piazzale Kolbe a Udine, dove l'aspetto logistico delle strutture resterà sostanzialmente invariato, in quanto i laboratori del Dipartimento sono operativi già da due anni. Ma in futuro l'ubicazione potrebbe essere modificata. "Se i ri-

sultati scientifici saranno soddisfacenti - conclude di Prampero -, potrebbe essere costruita una struttura ad hoc per ospitare il centro".

Uno dei primi progetti a partire grazie al nuovo Centro sarà quello di simulazione dei processi di inattività forzata. L'Università di Udine, grazie al nuovissimo Centro di eccellenza, potrà collaborare con il Medes, il braccio operativo del Centro nazionale di studi spaziali francese. Saranno dei veri e propri "forzati del riposo" i 36 volontari che, a gruppi di 12, parteciperanno al progetto che studierà gli effetti dell'inattività obbligata, la condizione a cui sono costrette numerose persone anziane che, a causa di

gravi patologie, devono trascorrere a letto periodi anche molto lunghi, con gravi conseguenze a livello muscolare. Il reclutamento dei volontari terminerà a fine agosto, quando a Tolosa partirà la prima fase del progetto che prevede i controlli dello stato di salute delle persone che si sottoporranno all'esperimento. "È un progetto all'avanguardia - dichiara di Prampero -. Un esperimento simile era già stato effettuato a Mosca alcuni anni fa, ma i risultati non erano stati soddisfacenti, a causa della scarsa cura con cui i soggetti erano stati selezionati. Quella volta, inoltre, la prevalenza era stata data agli effetti dell'inattività sul sistema vascolare e non muscolare".

Quando le nuove tecnologie coinvolgono anche la didattica

E adesso la new-economy si studia in videoconferenza

Non bastano i libri di testo per studiare la new-economy: per capire le strategie alla base delle aziende che hanno intrapreso la strada di internet e della multimedialità è necessario utilizzare le nuove tecnologie della comunicazione, la cui "rivoluzione" non coinvolge soltanto il mondo degli affari e delle imprese, ma anche la didattica e la formazione universitaria. Partono da questo presupposto i 6 incontri con imprenditori della new-economy organizzati dalla professoressa Cristina Compagno, titolare del corso di Strategie di impresa della Facoltà di Economia dell'Università di Udine. "Studiare la new-economy attraverso gli strumenti di cui si avvale la stessa new-economy - spiega la professo-

ressa Compagno, già da tempo sensibile all'importanza di stabilire un contatto diretto tra imprenditori e studenti - consente ai giovani di accedere in maniera adeguata al mercato del lavoro, in assenza di una letteratura scientifica e manageriale che affronti in maniera soddisfacente lo scenario evolutivo di queste nuove aziende". Gli imprenditori, alcuni dei quali collegati in videoconferenza, hanno esposto agli studenti le caratteristiche della propria business idea, in termini di prodotti e mercati, e le linee di sviluppo strategico della new-economy: dall'analisi strategico-organizzativa a quella settoriale, fino a quella inerente ai principali indicatori economici e finanziari. "È un esempio di innovazione tecnolo-

gica - sottolinea il professor Flavio Pressacco, preside della Facoltà di Economia, presente agli incontri in videoconferenza - che dimostra come l'Università di Udine sia all'avanguardia sia nelle proposte didattiche sia nei rapporti con le realtà economiche a livello territoriale, nazionale e internazionale". Ma gli incontri non si sono ridotti a mere lezioni teoriche.

Al termine del modulo didattico, infatti, gli studenti, organizzati in dieci gruppi e coordinati da tre tutor, hanno preparato alcuni "case studies", applicando gli strumenti di analisi strategica che hanno appreso dagli esperti. Gli elaborati prodotti da studenti stranieri, ospitati dall'ateneo friulano attraverso il progetto Socrates, sono stati presentati anche in lingua inglese. "L'iniziativa è stata accolta con entusiasmo dagli studenti - spiega la professoressa Compagno - che si sono dimostrati motivati ed interessati, in quanto le aziende studiate rappresentano la nuova via dell'imprenditorialità giovanile. Basti pensare che gli imprenditori possiedono un'età media molto bassa e quindi costituiscono esempi vicini agli studenti". Grazie a una password, gli iscritti al corso di strategie d'impresa hanno avuto anche la possibilità di rimanere in contatto con i vertici delle società.



Prof. Cristina Compagno e prof. Flavio Pressacco

Dal 6 al 17 marzo XI Edizione delle Giornate scientifiche

L'informatica alla scoperta delle influenze reciproche

Evidenziare l'impatto costante dell'informatica sugli altri rami del sapere, dalla matematica alla fisica, fino alla letteratura e alle arti, è stato l'obiettivo della XI Edizione delle Giornate scientifiche, dal titolo "Pitagora e la Sfinge nell'era digitale". Il ricco programma dell'iniziativa, che ha coinvolto l'Università degli Studi di Udine e una decina di scuole della provincia di Udine dal 6 al 17 marzo 2001, è stato presentato dal professor Furio Honsell, prorettore vicario, e dalla professoressa Marisa Michelini, direttrice del Centro interdipartimentale di ricerca didattica. "È sbagliato - ha spiegato Honsell - avere un timore reverenziale

nei confronti dell'informatica che non è un settore fine a se stesso, ma uno strumento da applicare a diversi campi del sapere e che coinvolge anche numerose e inaspettate attività della vita quotidiana".

Attraverso un percorso composto da una serie di conferenze a tema, mostre didattiche, attività teatrali e laboratori, l'iniziativa, rivolta agli insegnanti e agli alunni delle scuole elementari, medie e superiori, ha voluto far comprendere quanto e come l'informatica abbia trasformato i modi di interpretare la realtà, rivolgendosi all'attenzione anche ad ambienti non tecnologici, come arte, musica, linguistica, biologia, pedagogia. Le

Giornate scientifiche sono state organizzate dall'Università degli studi di Udine (Centro interdipartimentale di ricerca didattica, Centro orientamento e Tutorato, Dipartimento di Fisica, Dipartimento di Matematica e informatica, Facoltà di Scienze matematiche, fisiche e naturali) e dal Liceo scientifico "Copernico" di Udine, con la collaborazione dell'Istituto "Deganutti", dell'Istituto d'arte "Sello", del Liceo classico "Stellini" di Udine, dell'Iti "Solari" di Tolmezzo e con il contributo dell'Iti "Malignani", del Liceo scientifico "Marinelli", del Conservatorio "Tomadini", delle Sezioni di Udine di Aif e Mthesis e del Mce del Friuli-Venezia Giulia.



Prof. Marisa Michelini e prof. Furio Honsell

CCIAA NEWS

Pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale la Circolare esplicativa

Imprenditorialità femminile: disponibili quasi 3 miliardi

È stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale del 1 marzo la Circolare esplicativa che ha aperto i termini per la presentazione delle domande di contributo all'imprenditorialità femminile previsti dalla L.215/92. Questo quarto Bando presenta alcune importanti novità tese a rendere maggiormente flessibile lo strumento agevolativo e accessibile a un più vasto pubblico. Per la regione Friuli-Venezia Giulia, la disponibilità finanziaria è di 2 miliardi 900 milioni ed è, quindi, importante conoscere i requisiti di ammissibilità e i criteri di priorità in base ai quali saranno erogati i fondi per capire se il proprio investimento rientra tra quelli ammissibili e per presentare correttamente la domanda.

Le agevolazioni possono essere richieste dalle piccole imprese del settore artigiano, industriale, del commercio, del turismo, dei servizi e dell'agricoltura costituite come imprese individuali gestite da donne; società di persone e società cooperative in cui il numero di donne rappresenta almeno il 60% della compagine sociale; società di capitali in cui le donne detengono almeno i due terzi delle quote di capitale e rappresentano almeno i due terzi del totale dei componenti dell'organo d'amministrazione.

Il finanziamento è concesso a fronte delle spese sostenute a partire dal 1° gennaio 1999 per la realizzazione di pro-

grammi di investimento volti all'avvio di nuove attività, all'acquisto di attività preesistenti, alla realizzazione di progetti aziendali innovativi e all'acquisizione di servizi reali. In particolare, l'acquisto di un'attività già avviata può avvenire, oltre che mediante cessione dell'attività stessa, anche tramite cessione di un ramo aziendale ovvero tramite un contratto di affitto quinquennale. Sono, comunque, escluse dal finanziamento agevolato le spese sostenute per l'acquisto di terreni, fabbricati, i beni acquistati mediante commesse interne ovvero oggetto di autofatturazione.

I soggetti interessati hanno la possibilità di richiedere l'agevolazione secondo il regime "de minimis" che prevede l'erogazione di un contributo in conto capitale - a fondo perduto - pari al 50% del valore dell'investimento (60% nei comuni in deroga 87.3.c). Le domande di finanziamento, predisposte utilizzando l'apposita modulistica, dovranno essere inviate al Ministero dell'Industria con raccomandata AR entro il 31 maggio 2001. Nel termine di 90 giorni, il Ministero provvederà a stilare le graduatorie e successivamente a trasmettere ai beneficiari i decreti di concessione.

Le graduatorie saranno formate sulla base di precisi indicatori che premieranno le imprese che creano occupazione, soprattutto femminile, quelle che investono in nuovi beni e le imprese la cui

compagine sociale è interamente composta da donne e che attivano sistemi di commercio elettronico e certificazione di qualità. Il Ministero renderà disponibile la prima quota del contributo, pari al 30% del totale, entro 30 giorni dalla pubblicazione della graduatoria, mentre il saldo finale sarà erogato solo a completamento dei lavori e dietro presentazione della documentazione finale di spesa.

“Convegno alla Cciao il 23 marzo dal titolo Impresa Donna”

La Camera di commercio di Udine, in collaborazione con il Comitato per la promozione dell'imprenditorialità femminile, organizza per il 23 marzo 2001 un convegno dal titolo "Impresa Donna - la legge 215 e oltre" cui parteciperanno, tra gli altri, un funzionario ministeriale che spiegherà le caratteristiche e le peculiarità della legge e un professionista che illustrerà le modalità per la predisposizione della domanda di contributo. Per informazioni, modulistica e adesioni al convegno contattare il Punto nuova impresa della Camera di commercio di Udine ai seguenti numeri telefonici: 0432/273542-273540-273508.

Incaricato dall'Enea sull'uso dei solventi

Il Catas ha "testato" 170 aziende in 2 mesi

Si è conclusa alla fine di febbraio l'indagine condotta dal Catas di San Giovanni al Natisone, su incarico dell'Enea, finalizzata a individuare un percorso ideale per il recepimento della direttiva comunitaria "sulla limitazione di composti organici volatili dovuti all'uso di solventi". Nell'arco di due mesi, sono state contattate 170 aziende che al loro interno effettuano la verniciatura del legno con prodotti a base di solventi, alle quali un team di intervistatori ha sottoposto un questionario formulato dal Catas. Centoquindici le interviste effettuate fino a ora, della durata media di 2 ore ciascuna. Delle aziende intervistate, 70 hanno consentito il prelievo di campioni per l'analisi chimica del residuo secco contenuto nel prodotto verniciante pronto all'uso, analisi effettuata gratuitamente nei laboratori del Catas, mentre 20 hanno rifiutato di essere intervistate adducendo, come motivazione, di non avere sufficiente tempo a disposizione per rispondere alle domande. In realtà le imprese, soprattutto quelle di piccole dimensioni, sono poco propense a divulgare dati di tipo ambientale per il timore che non siano trattati con riservatezza.

Nonostante le rassicurazioni fornite dai ricercatori e dai tecnici del Catas, che hanno garantito l'utilizzo dei dati raccolti a puro fine statistico e in forma assolutamente anonima, la diffidenza è rimasta molto elevata. Nonostante ciò, il Catas ritiene che la percentuale di adesioni sia da ritenersi positiva e ha valutato in modo particolarmente favorevole l'atteggiamento degli imprenditori, che hanno manifestato un buon interesse ad approfondire le conoscenze sulle tecnologie "più pulite", che tra l'altro in molti casi consentono di ottimizzare l'utilizzo delle materie prime e dei cicli produttivi. La prossima fase del progetto di ricerca riguarderà la valutazione, dal punto di vista tecnico

ed economico, delle modalità migliori per l'adeguamento delle imprese alla normativa europea.

Il direttore del Catas, ingegner Angelo Speranza, ha ricordato infine alle imprese che la possibilità offerta dal legislatore italiano non va sottovalutata: "Le aziende, infatti - spiega Speranza -, per la prima volta sono chiamate a farsi parte attiva nel recepimento di una normativa europea, dando così modo, a chi materialmente la trasformerà in legge, di predisporla a misura d'impresa, fornendogli anche tutti gli elementi indispensabili per individuare gli strumenti agevolativi più idonei a sostenere gli oneri a cui le imprese medesime andranno incontro per adeguarsi alle nuove norme".



Da marzo fino a maggio all'Azienda Speciale Ricerca & Formazione gli incontri specialistici per l'e-commerce e il webmarketing

Workshop su commercio elettronico

La Camera di commercio di Udine, forte dell'esperienza maturata con il sito www.madeinfruiul.com, in collaborazione con l'Azienda Speciale Ricerca & Formazione, organizza degli incontri operativi di una giornata su argomenti "caldi" legati all'e-commerce e al marketing online. I seminari si rivolgono a imprenditori e a nuovi imprenditori friulani che desiderano lanciare un progetto di commercio elettronico, e si propongono di offrire dei validi strumenti operativi per affrontare il nuovo contesto Internet. I workshop

sono dei momenti di incontro tra i docenti, che provengono da esperienze web di successo, e operatori del settore: delle tavole rotonde per la discussione di tematiche specifiche legate al lancio dell'impresa nel web.

I workshop specialistici metteranno a fuoco le problematiche legate al commercio del vino, al commercio di alimentari, all'erogazione di servizi turistici online e ne approfondiranno le peculiarità, punti di forza e di debolezza, proponendo una possibile rosa di soluzioni. Due workshop di più ampio

risparmio accompagneranno i seminari specialistici, affrontando le tematiche legate allo sviluppo di un piano di impresa, il business plan, necessario strumento per la messa in atto di un progetto imprenditoriale in internet; le strategie di marketing da adottare per promuovere il sito online.

I workshop conterranno sulla presenza di esperti del settore legati a siti di fama nazionale come Paolo Tombolini di Esperya <<http://www.esperya.com>>, Fabrizio Moglia della Venco Computer che ha curato il

progetto del sito di Catania <<http://www.catania-butaita.it>>, Pierpaolo Maggi, consulente di Etnoteam, che ha curato il sito di Cisalpina <<http://www.cisalpinait.it>>, Massimo Pulcini e Monica Rudes di Simulware <<http://www.simulware.it>> e Valerio Mondini, consulente e formatore per Ifoa e Istud. Gli esperti, che hanno curato la messa online di progetti di impresa recensiti dalle migliori riviste del settore, quali E-business News e Commercio elettronico, illustreranno i loro casi di successo e riveleranno agli imprendi-

tori friulani le strategie e le tattiche per avere successo sul web.

Data la peculiarità degli argomenti trattati, i workshop si terranno in aula informatica, per cui si richiede una conoscenza di base della navigazione con Internet Explorer o Netscape. I corsi sono a numero chiuso. Ogni workshop sarà ripetuto in tre edizioni diverse, tra marzo e maggio: le date saranno pubblicate sul sito della Camera di commercio <<http://www.ud.camcom.it>>, dove sarà possibile scaricare il modulo per l'adesione ai workshop, le

istruzioni per la compilazione e i programmi dei seminari. Le iscrizioni sono aperte fin d'ora. I costi per la partecipazione ai workshop sono i seguenti: partecipazione a un workshop: 200.000 lire (Iva inclusa); partecipazione a tre workshop: 500.000 lire (Iva inclusa); partecipazione a quattro workshop: 650.000 lire (Iva inclusa); partecipazione a cinque workshop: 750.000 lire (Iva inclusa). Per ulteriori informazioni: Punto Nuova Impresa, via Morpurgo 12, 3° piano con tel. 0432 273270, 0432 273509. nuovaimpresa@ud.camcom.it

CCIAA NEWS

Dall'Atlante dell'Unioncamere sulla competitività delle province

I punti di forza e di debolezza della provincia di Udine

Cercare di capire qual è la forza competitiva della provincia di Udine all'interno dello scenario nazionale ma soprattutto in confronto con la realtà economiche vicine non è molto semplice poiché tanti sono gli indicatori sociali, economici, ambientali, relativi alle infrastrutture, alla popolazione che si possono utilizzare e quindi, dalla scelta di alcuni piuttosto che di altri emergono classifiche che collocano la nostra provincia in posizioni diverse. Accade poi che i valori degli indicatori presentino una forte omogeneità, al punto che una posizione arretrata di una provincia non implica necessariamente una situazione di disagio o di scarsa competitività.

Recentemente l'Unioncamere ha pubblicato l'Atlante della competitività delle province che propone oltre trecento tra dati statistici e relative elaborazioni. Da questa grande massa di informazioni abbiamo sintetizzato gli indicatori che sembrano più efficaci per capire il Friuli, la sua società e la sua economia, in particolare abbiamo provato a confrontarlo con il Nord-Est nel quale è collocato e con il quale compete (Nord-Est che comprende oltre alla

nostra regione anche il Veneto, il Trentino-Alto Adige e l'Emilia Romagna), oltre ovviamente all'Italia, ma anche di capire la posizione occupata nella graduatoria delle 103 province italiane e in quella del Triveneto (sono 13 le province del Triveneto).

Questi indicatori sono stati raggruppati in sei aree tematiche: indicatori demografici, del mercato del lavoro, indicatori riguardanti la società, indicatori sull'ambiente, l'economia e le infrastrutture. Osservando la demografia si notano due importanti cambiamenti: il primo, noto da diversi anni, riguarda l'invecchiamento della popolazione. La popolazione con età inferiore a 15 anni in provincia di Udine (cioè la popolazione giovane) è appena l'11,6% del totale a fronte di una media nazionale del 15%. In realtà solamente la provincia di Bolzano presenta un indicatore superiore al valore nazionale. Udine si colloca in coda alla classifica sia nazionale (82° posto) sia del Triveneto (terzultima posizione prima di Gorizia e Trieste).

Il secondo carattere riguarda l'immigrazione: in provincia di Udine si registrano 1.953 stranieri per 100mila abitanti. Attual-

mente gli immigrati rappresentano una componente ancora ridotta se confrontata con la popolazione. Il dato della provincia si pone, infatti, sotto la media nazionale (2.170), è inferiore anche a quella del Friuli Venezia Giulia (3.318) e del Nord-Est (2.649). Udine si colloca al 39° posto della classifica nazionale e al 9° posto nel Triveneto (indubbiamente dove le economie sono maggiormente industrializzate come Verona, Vicenza, Treviso più elevata è la presenza di stranieri). Ma l'immigrazione è destinata ad essere sempre più una componente importante della popolazione se già i dati relativi al 1999 indicano che i residenti stranieri in provincia di Udine sono passati in un anno da 8.300 a 9.500 unità.

La situazione del mercato del lavoro in provincia di Udine si presenta migliore se confrontata con la media nazionale e sostanzialmente in linea con il Nord-Est dove però emergono alcune province con tassi di partecipazione al lavoro particolarmente elevati le cui economie si pongono a ridosso delle regioni del nord Europa. Il tasso di attività provinciale è del 48,8%, percentuale superiore a quella nazionale

(47,9%), al punto da occupare la 42.a posizione, ma nel Triveneto, Udine si colloca solo al 10°, posto ben lontano da Bolzano e da Vicenza che guidano la classifica sia del Nord-Est sia nazionale con una percentuale rispettivamente del 57,4% e del 56,5%. Dalla situazione dell'occupazione, invece, si nota come poco meno di un terzo degli occupati risulti indipendenti (28,1% e 6° posto occupato tra le province del Triveneto). Tra i giovani compresi nella fascia di età che va dai 15 ai 24 anni, in provincia di Udine il 33,6% è occupato. Questo dato è superiore alla media nazionale che è di 25,2% ma è inferiore rispetto alle altre province del Triveneto, soprattutto rispetto alle province venete (Padova, Vicenza e Treviso in particolare) con le quali il "gap" è anche di 10 punti percentuali. Il tasso di occupazione totale per la provincia di Udine è del 46%, tale percentuale colloca la provincia al 42° posto nazionale e all'11° posto nel Triveneto. Un altro dato interessante è il tasso di disoccupazione che in provincia di Udine è del 5,7% ben al di sotto della media nazionale di 11,4% e che pone Udine al 35° posto nella classifica nazionale, ma superio-

re al 4,6% che rappresenta la percentuale del Nord-Est. Nella sostanza si tratta valori fisiologici che manifestano una sostanziale piena occupazione.

Infine se si osservano le unità di lavoro non regolari sul totale delle unità lavorative Udine con un valore del 15,2% si attesta al 87° posto molto al di sotto della media nazionale che è di 22,6% ma anche delle province del Triveneto superata solo da Venezia, Trieste e Gorizia.

L'economia presenta maggiori elementi di preoccupazione se confrontata con le altre province del Triveneto. In provincia di Udine, nel triennio 1996-1999, il tasso di natalità delle imprese è stato in media di 6,6, un valore inferiore sia alla media nazionale (7,6 infatti la provincia è agli ultimi posti della classifica, 97.a) che alla media del triveneto (7,8) dove occupa la penultima posizione (all'ultimo posto Belluno).

Per quel che riguarda il settore delle imprese artigiane in provincia di Udine ci sono 27 imprese artigiane ogni 100 imprese. La media nazionale è di 24,7 imprese artigiane su 100, mentre nel Nord-Est la percentuale sale al 28,3%. Indubbiamente nella provin-

cia di Udine l'artigianato è una realtà molto importante e colloca la nostra provincia al pari di Treviso, Verona e Vicenza, che sono le economie più forti del Triveneto.

Il valore aggiunto prodotto dalle imprese artigiane provinciali è pari al 14,9% del totale, superiore alla media italiana che è dell'11,9%. Udine nella classifica nazionale si colloca al 35° posto mentre, considerando le province del Triveneto, si attesta al 8° posto al di sotto la media che è di 16,2%. In questo caso l'artigianato di Treviso e Vicenza, che come abbiamo visto, costituisce similmente ad Udine una parte rilevante dell'economia locale, concorre per circa il 20% alla formazione del valore aggiunto provinciale.

Le imprese di grandi dimensioni (con oltre 200 addetti) sono ridotte nel Triveneto, ma l'intero Nord-Est, è caratterizzato da una notevole presenza di piccole e medie imprese. Gli occupati nella grande impresa (con oltre 200 addetti) a Udine sono solo il 9,7% del totale degli addetti. In Italia invece questa percentuale sale al 21,5%, nel Nord-Est al 15,3%.

L'economia del Nord-Est appare trainata soprattutto (segue a pagina 27)

INDICATORI DEMOGRAFICI	Udine	Italia	Nord-Est	Posiz. in Italia	Posiz. nel Triveneto
Popolazione fino a 15 anni	11,60%	15%	12,30%	82°	11°
Stranieri per 100mila abitanti	1.953	2.170	2.649	39°	9°

INDICATORI SUL MERCATO DEL LAVORO	Udine	Italia	Nord-Est	Posiz. in Italia	Posiz. nel Triveneto
Tasso di attività	48,8%	47,9%	51,7%	42°	10°
Tasso di occupazione	46,0%	42,4%	49,4%	42°	11°
Tasso di occupazione (classe 15-24)	33,6%	25,2%	n.d.	43°	12°
Tasso di disoccupazione	5,7%	11,4%	4,6%	35°	4°
Occupati indipendenti (%)	28,1%	28,4%	29,8%	68°	6°
Lavoro "sommerso"	15,2%	22,6%	17,1%	87°	10°

INDICATORI SOCIALI	Udine	Italia	Nord-Est	Posiz. in Italia	Posiz. nel Triveneto
Consumi finali procapite (in migliaia di lire)	26.843	22.014	26.426	17°	8°
Autovetture circolanti per mille abitanti	581	534	559	14°	3°
Incidenti stradali per mille abitanti	4,2	3,6	4,7	33°	6°
Incidenti stradali per autovetture circolanti (*1000)	7,3	6,7	8,4	40°	8°
Diffusione Stampe per mille abitanti (migliaia di copie)	76,9	52	68	12°	5°
Dotazione di infrastrutture sociali (Italia=100)	96,6	-	-	50°	8°
Delitti per 100mila residenti	4.882	5.365	4.756	41°	4°
Indice Censis presenza crimine associato	1,11	-	-	8°	1°

CCIAA NEWS

INDICATORI SULL'ECONOMIA	Udine	Italia	Nord-Est	Posiz. in Italia	Posiz. nel Triveneto
Tasso di natalità delle imprese (1996-99)	6,6	7,6	7,8	97°	12°
Imprese artigiane (%)	27,0%	24,7%	28,3%	42°	5°
Valore Aggiunto artigianato (%)	14,9%	11,9%	16,2%	35°	8°
Addetti per classe oltre 200 addetti	9,7%	21,5%	15,3%	49°	10°
Propensione all'esportazione (1998)	30,7	23	31,3	27°	7°
Tasso di apertura (1998) delle esportazioni	45,1%	43,4%	51,2%	35°	7°
Valore Aggiunto procapite (in migliaia di lire)	37.391	31.729	39.486	25°	9°
Valore aggiunto per addetto attività extra-agricole (N.I. Italia=100, 1996)	101,2	100	102,3	24°	4°
Protesti per 100mila abitanti	1.493	5.160	2.125	99°	9°

INDICATORI INFRASTRUTTURALI	Udine	Italia	Nord-Est	Posiz. in Italia	Posiz. nel Triveneto
Strade e Autostrade	114,1	100	110,4	28°	5°
Rete ferroviaria	107,2	100	97,2	24°	4°
Metanodotti	84,7	100	98,7	56°	9°
Impianti elettrici	73,9	100	97,2	42°	8°
Acque e depuratori	110,7	100	114,2	27°	6°
Telecomunicazioni	98,5	100	102,4	52°	8°
Porti	67,3	100	107,2	43°	8°
Aeroporti	40,8	100	48,1	66°	8°
Servizi alle imprese	87,3	100	82,9	29°	3°
Indice generale	88,7	100	96,6	45°	8°

(segue da pagina 26)

dalle esportazioni. Possiamo dire che è "un'area proiettata all'esterno". Il tasso di apertura (interscambio commerciale sul PIL) in provincia di Udine è di circa 45 in linea con la media nazionale che è di 43,4, ma molto alto è risultato il tasso di apertura di alcune province del Triveneto come Pordenone (61,6), Treviso (58,4) e Vicenza (addirittura 84,8). La propensione all'esportazione per Udine è pari a 30,7, un dato sempre superiore alla media nazionale che è di 23, ma inferiore alla media del Triveneto (31,3) e del Friuli Venezia Giulia (33,9).

Il reddito procapite in provincia di Udine è di circa 37 milioni di lire mentre il dato nazionale si attesta intorno ai 31 milioni di lire. Udine occupa nella classifica generale la 25° posizione. Tra le province del Triveneto Udine occupa la 9.a posizione. Il valore aggiunto per addetto occupato in attività extra-agricole è stato in Italia di 100, in provincia di Udine 101,2.

I consumi pro capite in provincia sono stati di quasi 27 milioni (17° posto in Italia) rispetto alla media nazionale che è di 22 milioni. Sono elevati i consumi delle province del Nord-Est, Udine si colloca all'8° posto nel Triveneto. Il numero dei protesti in provincia rispetto alla popolazione è di 1.493 ogni 100mila abitanti, molto al di sotto della media nazionale che è di 5.160. Questo dato colloca Udine al 5° posto nella classifica nazionale (in questo caso il valore dell'indicatore va letto in ordine crescente) preceduta in classifica da Belluno, Trento, Treviso e

Bolzano.

Tra gli indicatori sociali, relativi alla vita quotidiana, il numero di autovetture circolanti in provincia di Udine per mille abitanti è di 581; questo numero è superiore alla media nazionale che risulta essere di 534. Udine si pone al 14° posto in Italia e al 3° posto nel Triveneto dopo Gorizia e Pordenone. Superiore alla media è anche il dato relativo agli incidenti stradali. In provincia di Udine si verificano 4,2 incidenti stradali ogni mille abitanti mentre la media nazionale è di 3,6. Elevato in regione è anche il rapporto tra gli incidenti stradali ed il numero di autovetture in circolazione (9,8) contro una media nazionale di 6,7. La provincia di Udine ha un rapporto di 7,3 (8.a posizione nel Triveneto).

Se consideriamo il numero quotidiani e dei settimanali stampati si registra per Udine un valore di quasi 80 mila copie per mille abitanti contro una media nazionale di 50 mila stampe (12.o posto in Italia) mentre nel Nord-Est si hanno 68mila copie sempre per mille abitanti (Udine occupa la 5.a posizione nel Triveneto).

Buona è la situazione relativa alla sicurezza. I dati del Censis indicano che Udine è tra le 10 città in Italia con meno organizzazioni malavitose anche se, il numero dei reati rispetto alla popolazione, è abbastanza alto (4.882 ogni 100mila abitanti) rispetto alle province del Triveneto (4.756 per 100mila abitanti) ma sempre inferiore alla media nazionale (5.365 ogni 100mila abitanti).

Per quel che riguarda la dotazione di infrastrutture la provincia di Udine ri-

sulta essere in una posizione superiore alla media nazionale per la rete ferroviaria con 107,2 (Italia=100) e la dotazione di acquedotti e depuratori con 110,7 (Italia=100). Scarso invece il peso per la provincia dell'aeroporto di Ronchi e dei porti della regione. Considerando i servizi alle imprese Udine si colloca al 29° posto nazionale, ma al 3° posto nel Triveneto preceduta solo da Trieste e Padova.

L'indice generale colloca Udine al 45° posto in Italia (=100) con un valore di 88,7 e al 8° posto nel Triveneto. Infatti la dotazione infrastrutturale appare inadeguata: la provincia ha un gap medio di 11 punti percentuali rispetto al dato

medio nazionale e di 14 punti rispetto al dato medio regionale. L'indicatore generale delle infrastrutture del Nord-Est, messo a confronto con le altre realtà territoriali, evidenzia particolari carenze rispetto al Centro e al Nord-Ovest d'Italia. Tale scenario porta a considerare il problema infrastrutturale con particolare attenzione, tale da essere inserito al centro dell'agenda degli interventi da realizzare nei prossimi anni.

Osservando l'indice Legambiente, Udine occupa il 18° posto (=82,6) nella classifica nazionale guidata da Pavia (=100), mentre nel Triveneto è al 3° posto preceduta solamente dalle province di Trento e Bolzano. In conclusione Udine,

pur occupando una posizione assai competitiva nel complesso dell'Italia, presenta alcune "distanze" importanti con le economie del vicino Veneto che costituiscono, per affinità produttiva e organizzativa i suoi competitor più agguerriti. Emerge l'esigenza di individuare un nuovo percorso di sviluppo che valorizzi i punti di forza presenti sul territorio (che pure sono emersi in questa breve analisi) e attenui i fattori di criticità in modo da fare quel "salto di qualità" che rappresenti non più un'economia periferica ma "eurocentrica". I settori sui quali lavorare sono sicuramente l'interscambio commerciale con l'estero (dove va rafforzata la posizione

competitiva del Friuli, vanno avviate azioni di marketing territoriale), la diffusione dell'imprenditorialità (che rappresenta un punto di forza di questa economia), l'ammodernamento del sistema relazionale (strade, ferrovie ma anche le reti telematiche) che nel passato hanno consentito al Friuli uscire dall'isolamento sociale ed economico ma che ora diventa motivo per un nuovo e più pericoloso isolamento economico, infine il mercato del lavoro poiché sulle professionalità umane si potrà avviare quel "salto di qualità" verso un sistema economico "ad alto valore aggiunto" e quindi innovativo e competitivo.

Ufficio Statistica

CCIAA NEWS

In base al Decreto del 24 febbraio 2000 del Ministero delle Politiche Agricole

Ecco le tabelle per l'assegnazione del gasolio agricolo agevolato

TABELLA ASSEGNAZIONE GASOLIO AGEVOLATO PER L'AGRICOLTURA ANNO 2001

'Consumi medi dei prodotti petroliferi per produzioni agricole, interventi saltuari, silvicoltura, macchine a benzina, non contemplate nell'allegato al Decreto 24 febbraio 2000 del Ministero delle Polit. Agric. e Forestali, come da Decreto della Direz. Reg. dell'Agricoltura n. 18 del 01 febbraio 2001

PRODUZIONI AGRICOLE

VIVAIO - BARBATELLE	Lt/Ha
Lavori preparatori di base (scasso)	80
Aratura	90
Fresatura	30
Concimazione	13
Trapianto (con agevolatrice)	40
Rincalzatura	12
Trattamenti	120
Potatura	40
Raccolta (agevolatrice)	40
Trasporti vari	32
Irrigazione	204

VIVAIO	Lt/Ha
Zappatura (e altri lavori al terreno)	120
Concimazione	13
Trattamenti/diserbo	60
Trapianto	41
Espianto	60
Trasporti vari	32
Irrigazione	204

ORTI GENERICI	Lt/Ha
Lavori preparatori di base (scasso)	80
Preparazione terreno	110
Trapianto/semina	34
Concimazione	14
Diserbo/trattamenti	13
Raccolta (agevolatrice)	49
Trasporti vari	26
Irrigazione	299

ASPARAGO	Lt/Ha
Lavori preparatori di base (scasso)	80
Apertura asparagiaia	20
Chiusura asparagiaia	60
Concimazione	18
Trattamenti	13
Trasporti vari	26
Irrigazione	185

FRAGOLA	Lt/Ha
Lavori preparatori di base (scasso)	80
Preparazione terreno	90
Concimazione	28
Diserbo/trattamenti	52
Trasporti vari	26
Irrigazione	185

PRATO PASCOLO	Lt/Ha
Decespugliamento infestanti	22
Falciatura	13
Arieggiamento/andanatura	13
Raccolta	13
Trasporti vari	32

SET-ASIDE NON COLTIVATO	Lt/Ha
Aratura/Estirpatura/Fresatura	90
Erpicatura	30
Falciatura	13
Diserbo	12

Le lavorazioni evidenziate sono maggiorate del 50% come previsto dalla delibera regionale 133 del 19 gennaio 2001 che, in applicazione dell'art. 1 comma 5 del DM 24/02/2000, considera la condizione pedologia prevalente del F. V.-G. quella a medio impasto.

*I consumi si riferiscono alla specie base tenendo conto nella trasformazione dei coefficienti di normalizzazione previsti dal D.M. 18.3.1998.

ALTRE LAVORAZIONI ED OPERAZIONI	U.M.	Litri
Abbattimento pioppi: Taglio	ora	1
Abbattimento pioppi: Trasporto	ora	6,4
Carico bietole	t	0,75
Decespugliazione con braccio decespugliatore	ora	5
Disinfestazione con stereovaporizzatore	mq	1,5
Essiccazione foraggi	q.le	20
Essiccazione Mais	q.le	2,2
Essiccazione Soia	q.le	2,2
Estirpatura	ha	34
Estirpo ceppaie	ora	10
Frangizollatura media	ha	30
Fresatura	ha	25
impianto vigneto (distribuzione/inserimento pali/fili)	ora	15
Irrigazione antibrina e antigelo	ha	30
Legatura viti	ha	10
Pacciamatura	ha	10
Pescicoltura - pulizia vasche e ripristino argini	ora	20
Pescicoltura - ricircolo acque per ossigenazione	ora	10
Preparazione terreno colture poliennali	ha	90
Pulizia-espurgo fossi (Consorti bonifica)	ora	20
Rincalzatura	ha	20
Ripuntatura	ha	50
Riscaldamento (forzatura) barbatelle	mcxgg/365	40
Riscaldamento latte	hl	1,8
Riscaldamento serre (Ltxmcxgiorni/365)	mcxgg/365	18
Ruspatura e livellamento terreno	ora	30
Sarchiatura	ha	10
Spandimento letame (compreso caricamento)	ha	30
Spandimento liquame	ha	20
Trattamento piralide con trampolo	ha	6
Trivellazione	ora	20
Vibrocoltura media con scarificatore	ha	30

OPERAZIONI	Lt/Ha	Lt/Ora
Ripuliture con decespugliatore	10	
Taglio ed allestimento con motosega	15	
Esbosco	20	
Spaccatura legna		8
Trasporti vari	25	

MACCHINE ALIMENTATE A BENZINA

MACCHINE ED OPERAZIONI	Lt/Ha	Lt/Ora
ATOMIZZATORI a spalla		1
CARRI RACCOLTA FRUTTA - raccolta/potatura	35	
DECESPUGLIATORE		1
MOTOCOLTIVATORE - Fresatura	20	
MOTOFALCIATRICI - Falciatura	10	
MOTOSEGA - Taglio legno		1
MOTOZAPPA - zappatura	10	



Attualità

I visitatori hanno superato quota 30 mila

Coi prodotti tipici cresce Alimenta

Non è solo la riconferma e la tenuta dei 30 mila visitatori a chiudere positivamente la 15^a edizione di Alimenta, quanto piuttosto la qualificata e accresciuta presenza di operatori e addetti del settore, pari al 40%, che hanno fatto visita agli stand delle aziende espositrici. Ma nel bilancio finale di Alimenta 2001 si dovranno aggiungere i riscontri che da qui a qualche mese registreranno le aziende regionali dell'agro-alimentare che hanno partecipato alla convention d'affari "Alimenta by Fvg" incontrando in Fiera 60 buyer italiani, europei e extra-Cee.

Il cammino intrapreso dalla Fiera per confezionare un'Alimenta sempre più attraente sia dal punto di vista espositivo che commerciale è quello giusto: si tratta, ora, di perseguire e rafforzare tutti quegli ingredienti che concorrono a specializzare ulteriormente questo appuntamento rendendo-

lo l'evento espositivo del nord - est per l'agro-alimentare e la ristorazione dove convivono due "anime" distinte ma tra loro complementari: tradizione e innovazione, vale a dire prodotti di nicchia da salvare o riscoprire e nuove produzioni legate a nuove abitudini alimentari.

Dopo le passerelle de-

"Gli operatori in Fiera sono aumentati del 40%"

dicare ai prestigiosi Cru di Cialla, di Rossazzo e al "futuro" Cru Refosco di Faedis, l'attenzione e il palato degli esperti sono stati catturati dai cinque campioni presentati in forma anonima nella degustazione guidata del Cru di Ramandolo, prima Docg (Denominazione Origine Controllata e Garantita) del Fvg: a presentare questo straordina-

rio prodotto dell'enologia friulana è intervenuto Paolo Comelli, presidente del Consorzio Tutela Ramandolo di Nimis (60 ettari coltivati) al quale fanno capo 21 produttori 16 dei quali sono anche imbottiglieri per una produzione annua di 150.000 bottiglie.

Un inaspettato profumo di tartufo nero nostrano - proveniente da Torreano di Cividale e raccolto in oltre 120 pregiati pezzi da Lauro De Vincenti, presidente dell'azienda vinicola Valchiarò - ha degnamente accompagnato la degustazione di chiusura che ha messo in tavola alcuni dei prodotti più interessanti tra quelli che per cinque giorni di esposizione sono stati al centro della curiosità e dell'interesse dei visitatori nell'area espositiva dedicata alle produzioni tradizionali, ai sapori da salvare e ai prodotti simbolo dei presidi di Slow Food accostando giacimenti enogastronomici del Friuli.

La novità presentata ad Alimenta

Al Ramandolo la prima Docg

Mariarosa Rigotti

Una doppia primogenitura. E' quanto può vantare il "Ramandolo", l'inconfondibile vino bianco dal caratteristico abboccato prodotto in un ambiente unico per microclima e microzona. Spieghiamo il perché: il "Ramandolo" è stato il primo "cru" della regione al quale sono seguiti Cialla e Rossazzo, mentre è allo studio il Refosco di Faedis. Mentre, ora, è arrivata la seconda grande occasione per il "Ramandolo", riconosciuto prima Docg del Friuli-Venezia Giulia. Una prestigiosa tappa che ben preannuncia il futuro in quest'inizio di terzo millennio. La Docg, presentata ad Alimenta 2001, rappresenta un cammino che parte da lontano, passando appunto attraverso il "cru", quando significativo fu l'impegno dell'allora presidente della Cooperativa agricola di Ramandolo, Dario Coos, e dall'assessore comunale all'agricoltura del tempo Giuseppe Longo. "E' un premio - ha osservato Longo - alla tenacia con cui i viticoltori si sono impegnati in que-

sti anni dopo il riconoscimento della Doc, che si è rivelata un eccezionale stimolo al rilancio della vitivinicoltura, soprattutto nella zona di Ramandolo. Tanto da essere indicata come modello nella regione. E' il premio - ha osservato ancora l'ex sindaco di Nimis - anche di 20 anni di lunghe battaglie, avviate quando c'era ancora poca sensibilità nel settore riguardo all'esigenza di salvaguardare un prodotto così pregiato. Un risultato, oggi, di cui essere orgogliosi, produttori e amministratori".

"E' una bella soddisfazione - ha osservato anche Dario Coos -. Giusta soddisfazione e un pensiero per il futuro: "La Docg potrà portare un miglioramento, anche se dobbiamo vedere come sarà accolta dalla gente. La Docg è un passo importante, la zona è piccola, le aziende altrettanto. E' difficile ora quantificare quali potranno essere i risultati. Però la Docg rappresenta una garanzia per i consumatori, un passo avanti molto significativo". Ma Coos fa

ancora una considerazione: "Il "Ramandolo" potrà diventare come il Sauterne in Francia". Sulla Docg abbiamo sentito anche Paolo Comelli. "Siamo molto contenti - afferma l'attuale presidente - del traguardo che abbiamo raggiunto. La Docg la vedevamo come un punto di arrivo. Abbiamo fatto passi importanti: sia per elevare la qualità dei vigneti, sia in cantina, investendo in macchinari e tecnologia. Ma adesso che abbiamo raggiunto il traguardo sappiamo che è solo un passaggio intermedio per arrivare a una qualità sempre più elevata".

E i progetti? "Con la Docg porteremo il primo progetto del 5B cofinanziato dall'Unione europea. Poi, a breve, ci sarà l'uscita del volume "Il Ramandolo sui Colli orientali del Friuli", un libro finanziato pure dalla Camera di commercio di Udine, che illustrerà particolarità del vino e territorio di produzione, con l'obiettivo di invogliare i consumatori a visitare le splendide colline di Ramandolo".

Attualità

Inedita mostra-mercato internazionale d'arte contemporanea alla Fiera di Udine

Oltre duemila opere ad Arte Expo Udine 2001

di Alberto Rochira



Simone Grillo

Ottomila metri quadrati d'arte nel capoluogo friulano, dal 6 al 9 aprile, per un evento che si preannuncia senza precedenti. È Arte Expo Udine 2001, inedita mostra-mercato d'opere firmate dai più quotati artisti moderni e contemporanei, che troverà spazio in quattro padiglioni rinnovati dell'Ente Fiera, con la par-

tecipazione dei massimi galleristi italiani e d'importanti nomi stranieri.

Ideatore e promotore dell'inedita rassegna è il dottor Simone Grillo, trentenne residente a Padova, con alle spalle una "fulminante" carriera nel campo dell'organizzazione di eventi culturali d'importanza nazionale. Giovane e intraprendente, Grillo ha formato due anni fa una società con Valentina Vanni, perita d'arte del Tribunale di Padova, nell'intento di creare una struttura di riferimento nel campo dell'arte in Italia.

Lo spirito d'iniziativa e il coraggio imprenditoriale sono stati premiati da notevole successo, tanto che alcuni tra gli ultimi eventi curati dalla società, cioè un'esposizione d'i-

cone russe dal XIV al XIX secolo, allestita a Treviso, e l'Arte Expo a Jesolo nell'estate 2000, hanno riscosso unanimi consensi da parte del pubblico e degli addetti ai lavori. "Il nostro motto è fare arte - esordisce Simone Grillo -, il che significa dedicare tutte le nostre energie e risorse al mondo artistico, di cui siamo innamorati. A partire da quest'idea siamo riusciti a entrare in contatto con la maggior parte degli operatori del settore, tra artisti, galleristi e critici". Così, grazie alla fitta rete di rapporti intesa con pazienza certosina e fiuto da intenditori, la coppia Grillo-Vanni è in grado di mettere in moto e far funzionare una complessa macchina organizzativa in vista dell'obiettivo finale: offrire a col-

lezionisti, artisti e appassionati l'opportunità di prendere parte a un evento espositivo di spessore davvero internazionale. E proprio questo accadrà a Udine, quando per tre giorni nel quartiere fieristico si daranno appuntamento decine di espositori, con oltre duemila opere d'arte provenienti da tutt'Italia e da varie parti del mondo. "Abbiamo pensato di venire qui in Friuli - spiega Grillo -, perché da qualche anno mancavano in regione mostre del genere dedicate in particolare all'arte moderna e contemporanea. Dunque la nostra rassegna rappresenta un'assoluta novità, che ci auguriamo possa anche risolvere le sorti d'un mercato locale fino a oggi piuttosto statico e son-



Le gallerie Cafiso di Milano, Cardelli e Fontana di Lucca, San Giorgio di Bari

Ecco i nomi dei protagonisti

Tra i giganti italiani che parteciperanno ad "Arte Expo Udine 2001", le gallerie "Cafiso" di Milano, "Cardelli e Fontana" di Lucca, "San Giorgio investimenti d'arte" di Bari, "Farsetti" di Cortina d'Ampezzo, "Fidesarte" di Venezia, "Astuni" di Fano, "Arte e arte" e "Forni" di Bologna. Solo per citarne alcuni, perché la lista sarebbe lunghissima. Non man-

cheranno stand di espositori esteri, come "Monaco Art" di Montecarlo e la "Visconti", che possiede gallerie in tutta Europa, da Vienna a Lubiana. Quanto ai pittori in mostra, si va da Ontani (artista dell'anno presentato in esclusiva da Astuni) a De Marchi a Biasi, ma sono presenti anche alcuni tra i più grandi nomi del passato recente, come De Chirico, Picas-

so, Mirò, Christo (presentato da Arte e arte di Bologna). "I pezzi in esposizione - fa sapere Simone Grillo - saranno tantissimi, con valori di mercato che vanno dal milione ai tre miliardi di lire".

In programma anche due eventi collaterali, pensati nel segno del Friuli: un omaggio al genio di Afro Basaldella, con opere provenienti dall'omonima Fondazione da poco esposte nei massimi musei statunitensi, e un ricordo di Giovanni Toffolo Anzil, con una rassegna di quadri visibili per la prima volta dal pubblico friulano. "Sarà disponibile anche il volume della Divina Commedia illustrata da Anzil - spiega Grillo -, con tavole affiancate dalle terzine tradotte in friulano".

L'intero allestimento, su pannelli in velluto, è stato curato con amore per il dettaglio dallo stesso Grillo, che si è avvalso in questo caso della collaborazione della Europe Stand di Padova. "Abbiamo cercato di organizzare tutto con la massima professionalità - dichiara il coordinatore di "Arte Expo Udine" - perché questa manifestazione sia di richiamo per tutti i collezionisti della regione e del Nordest che fino a oggi hanno dovuto percorrere

chilometri per trovare opere e autori di loro interesse". La mostra, però, non è rivolta solo agli operatori del settore, ma anche al grande pubblico. "Sarà un'occasione d'oro non solo per chi aspira ad ampliare il proprio campo d'acquisto - sottolinea Grillo -, ma anche per i curiosi e gli amanti dell'arte che vogliono ammirare opere mai viste prima".

Per il giovane curatore d'eventi culturali, la mostra-mercato udinese ha rappresentato un grosso sforzo in termini sia d'investimento sia d'organizzazione, ma l'attesa è che l'impegno profuso sia ripagato dalla piena riuscita. La società ha puntato molto anche sulla promozione della rassegna, che sarà pubblicizzata sui maggiori quotidiani nazionali, austriaci e sloveni, e sulle più importanti riviste italiane di settore, da "Flash Art" a "Arte" di Mondadori, ma anche attraverso striscioni, locandine, manifesti, spot radiofonici e televisivi. "Vogliamo dare a questo evento la massima risonanza, e non solo in regione", conclude Grillo, che per la cerimonia inaugurale ha già in pista alcuni testimonial d'eccezione, tra cui Vittorio Sgarbi e Giovanna Melandri.

Una iniziativa privata attenta al territorio

La gestione dell'iniziativa è tutta privata, anche se alcune istituzioni pubbliche hanno dato il proprio appoggio. In prima linea, ovviamente, la Fiera di Udine, ma anche il Comune e la Provincia hanno dato il loro patrocinio. "È stata molto proficua la collaborazione con Gabriella Zontone, commissario speciale della Fiera di Udine - afferma Grillo - e pure il rapporto con gli altri enti locali è stato decisamente soddisfacente". Oltre che per curare le partnership e intrattenere le indispensabili public relations a vasto

raggio, la società si è fatta in quattro anche per coinvolgere le numerose realtà presenti in loco, perché vi fosse uno stretto legame tra la manifestazione e il territorio. E infatti ad "Arte Expo Udine" prenderanno parte moltissime gallerie friulane: da Artesegno a Palladio, da Colussa a Friuli, da Arte Poli a Laboratorio 2 e a Nuovo Spazio. "Ci è sembrato importante - precisa Grillo - raccogliere in un'unica grande rassegna i principali operatori della regione e i grossi nomi che si distinguono a livello nazionale".



Le Arpie (Ausil)



Senza titolo - Olio su tela 1962 (Campigli)

Pagjine furlane

La lenghe furlane e je uffiâlmentri "lenghe liturgjiche" de Glesie catoliche

"Preàit, o bon popul, ne la uestra lenga"

par cure di Luche Nazzi

"Preàit, o bon Popul, ne la uestra lenga", al racomandave tal 1820 l'Arcivescul di Gurize, bons. Josip Walland, biel scrivint la jentrade di un libri di oracions pai siei cristians dal Friûl orientâl.

Chê sensibilitât e chês usance che, ançe framieç di improvizions e di persecuzions (massime te ete de ditature fassiste), no son mai stadis bandonadis dal dut, tal mê di Zenâr di chest an a an vût un ricognossiment decisif de bande de Glesie catoliche.

Ai 23 di chel mê, alfin, la Congregazion vaticane "pal cult divin e pe discipline dai sacraments" e à fat bon il decret di aprovazion de traduzion furlane dal "Lezionari pes domeinis e pes fiestis", al ven a stâi il libri cu lis leturis de Biblie pes celebracions eucarestichis.

Lis Glesiis furlanis di Concuardie-Pordenon, di Gurize e di Udin, ch'a an curade la vore in convigne, a an saludât il decret vatican cun braure e cun sodisfazion.

Il decret, difat, al sbloche l'iter pal ricognossiment uffiâl dal furlan tant che lenghe liturgjiche e, in curt, al è di prossumâ ch'al sarà possibil di prontâ in mari-lenghe e di doprâ in forme uffiâl, in dutis lis glesiis de Patrie, duç ju imprescj ch'a coventin par ogni sorte di celebrazion (dal "Mes-

sâl", cul rituâl pe Sante Cene, ai "Rituâl" pe celebrazion dai Sacraments...).

Su la strade par rivâ chest ricognossiment - che, dongje dal valôr liturgjic e gleseastic, al à une impurtance culturâl e sociâl indiscutibil -, a son di memorie al mancun la schirie des tapis plui resintis, lassant di bande la tradizion plui antighe di "inculturazion de fede" e di "evangelizazion de culture e des culturis" ch'e à marcât la Glesie dal Friûl fintremai te ete sflandorose de Mari-de Glesie di Aquilee.

Tal 1971, e salte fûr a Gurize, cul "imprimatur" dal Arcivescul gurizan bons. Pieri Coccolin, la prime edizion dal "Messal furlan seont la edizion tipiche vaticane", voltât de clape "Int furlane" cu la vore di un scjap di predis e di cristians: Saverio Beinat, Vigji Filiput, Pieri Londar, Vigji Marcuç, Etelredo Pascual, Checo Placerean, Lelo Pucchio e Eulogjo Sabadin.

Tal 1979, pe prime volte la Congregazion vaticane "pal cult divin e pe discipline dai sacraments" e nomenne tai siei documents uffiâi la lenghe furlane, notantle framieç des fevelis dal grop reto-romanic ("Notitiaie" 15).

Un altri moment decisif al cole tal 1984, cuant ch'e tache a saltâ fûr la prime edizion integrâl de Biblie par furlan. E je l'edizion in 8 grancj volums dal editôr

Mario Ribis, cu la traduzion di pre' Checo Placerean e di pre' Antoni Beline, che ai 2 di Març dal '84 e oten ançe l'imprimatur de presidence de "Conference episcopâl taliane", domandât dai Vescui bons. Fredo Battisti di Udin, bons. Antoni Vitâl Bommarco di Gurize e bons. Abram Freschi di Concuardie-Pordenon.

Tal 1997, lis Glesiis dal Friûl a butin fûr un'edizion gnove de Biblie (voltade chest viaç di plante fûr di pre' Antoni Beline e publicade intun volum unic), ch'e oten un'autorizazion gnove de "Conference episcopâl taliane", daspò di jessi stade fate buine dai Vescui furlanis (bons. Fredo Battisti, bons. Antoni Vitâl Bommarco e bons. Sennen Corrà).

Chest test uffiâl al è diventât la fonde par prontâ il "Lezionari" te edizion ch'e sarà "tipiche" e "uffiâl pal ûs liturgjic" e ch'e saltarà fûr in curt fra lis publicazions dal "Institut Pio Paschini pe storie de Glesie dal Friûl", in grazie dal coordenament dal Vicjari pe culture de Arcidiocese di Udin, bons. Duili Corgnalli. La jentrade dal biel volum, insiorât cu lis miniaduris dal "Salteri di Sante Lisabete" di Cividât, le an firmade i gnûfs Vescui di Udin, bons. Pieri Brollo, di Gurize, bons. Dino De' Antoni, e di Concuardie-Pordenon, bons. Ovidio Poletto.

La riviste de "Union scritôrs furlans"

Gnovis pagjinis furlanis

Un centenâr di facadis di culture, di leteradure e di memoriis di plante fûr par furlan: cussì si proferis la diesime otave edizion des "Gnovis pagjinis furlanis", la riviste de "Union scritôrs furlans" direzude di Renzo Balzan.

Tal numar dal 2000 a an colaborât autôrs sicu Paola Beltrame, Anna Bogaro, Adrian Ceschia, William Cisilino, Lucio Peressi, Agnul Pittana e Lucian Verone.

Cun di plui a comparissin, intune traduzion par furlan, oparis di Ana Blandiana, Dino Buzzati, Emily Dickinson, Luisa Famos, Lawrence Ferlinghetti, Verena Haller, Hans Kitzmüller e Joan Solé i Durany. Insom de riviste, il notiziari de "Union", une siele di fats furlans capitâts fra 1999 e 2000, la bibliografie dal 1999 e la traduzion de leç statâl (n. 482/1999) di difese e di promovion des etniis ch'a vivin in Italie (albanese, catalane, gjermaniche, greghe, slovene, crauate, francese, franc-provençal, furlane, ladine, ocitane e sardegnule).

Tai "Ats de Union", si marche la nomine dal gnûf president. Tal puest di Agnul Pittana, ch'al à direzude la clape dai scritôrs furlans d'inspirazion cristiane par 18 agns, tacant dal an

de fondazion, al à stât sielzût William Cisilino, ch'al varà par conseirs Renzo Balzan, Anna Bogaro, Alessandro Carrozzo, Sergio Fantini, Donato Toffoli e Dario Zampa.



La cuvierte de riviste

Il derit a la diversitât te "Cjarte" dal "Summit di Nice"

La ricjece d'Europe

"L'Union e varà di rispietâ la diversitât culturâl, religjose e lenghistiche": al sune cussì l'articul 22 de "Cjarte europeane pai derits fundamentâi", fate buine al "summit" di Nice. E tal articul 21, il gnûf document al improibis ançe ogni forme di discrimina-

zion par vie di lenghe o di partignince a une minorance nazionâl.

Sichè, il "Bureau européen pour les langues moins répandues" (l'Ufici european pes lenghis mancun pandudis), che in di di vuê al è pressiedût dal sloven triestin Bojan Brezigar, al à rivât adore di otigni un

ricognossiment che, fin tal ultin, al someave destinât a restâ de bande.

Cundut che lis comunitâts lenghistichis e regionâls de "Union europeane" si spietavin alc di plui - difat, ricognossi il "dovê di rispietâ" al vâl dal sigûr di mancun che no fâ bon il principi di "promovi lis diversitâts" -, il pas indegnant al è ritignût fundamentâl. Ançe in prevision dal slargjament de Union a Soreli jevât e considerant che i Paîs candidâts a son duç interessâts de presince di lenghis, di culturis e di religjons disferentis.

La sensibilizazion dai guviers e dai components dal "summit" e je stade puartade indevant ançe midiant dal "Intergrop pes lenghis regionâls e minoritariis" dal Parlament european.



Il parlament european

Un concors pe montagne ocitane di Piemont e di Liguria

Svilup economic e identitât

"Idea d'Oc: inovacion, identitât e esvilup": al è chel chi il titul sielzût dal Assessorât a la montagne de Region Piemont, de clape "Espaci Occitan" e de Comune di Rocavion par un concors pardabon originâl. Tal mê di Fevrâr, a Rocavion su lis Alps piemontesis, a son stâts premiâts i miôr progjets pal svilup economic ideâts di Comuns o di Comunitâts montanis des valadis ocitanis e realizâts tal rispiet de identitât ocitane (lenghe, storie, art, territori e culture materiâl).

A podevin concori lis ministracions publichis ocitanis des provinciis di Turin/Torin e di

Coni/Cuneo (Auta Val Susa, Valadas Cluson e Germanascha, Pinerolès al pè di monts, Val Pelis, Valadas Po'-Bronda-Enfernòt-Val Varacha, Val Maira, Val Grana, Val Estura, Valadas Gés-Vermenanha-Pés, Valadas Monregalesas), lis Comunis di Briga Alta e Ormea e chês di Triora e

Olivetta San Michele te provincie di Imperie, su lis Alps liguris.

Lis condizions pe amissibilitât al concors a jerin: la complete realizazion dai progjets tra 1998 e 1999, une fuarte caraterizazion di promovion economiche e culturâl e un caratar inovatif cetant marcât.



Gastronomia

Al Vitello d'oro, ristorante "in" del centro storico udinese, dove opera la famiglia Sabinot

Carne e pesce della tradizione e un delizioso menu friulano

di Bruno Peloi



Com'è bello andar per Udine in primavera. La città è godibile anche soltanto a camminarci. Basta guardare case e palazzi, soffermandovi un po' lo sguardo, per capire quanto sia vivibile. La gente è sì presa dai ritmi moderni, ma non esasperatamente frenetici. Si può passeggiare, conversare, bere il tajut anche per strada. E poi ci sono le mostre. Appena conclusa quella sull'Oro degli Avàri, è ancora aperta Le Arti a Udine nel 900 (sede principale nell'ex chiesa di San Francesco e "succursale" alla Galleria

d'arte moderna). Sia immergendosi nelle piccole e semplici cose del quotidiano sia cercando esperienze di maggiore impegno culturale, lo spirito finisce sempre per essere appagato. A quel punto, una pausa ristoratrice non guasta mai.

Come sempre alla ricerca della ristorazione di qualità, in questo ancor frizzante mese di marzo facciamo dunque tappa nel capoluogo friulano, al Vitello d'oro, oggi proprietà di Antonio Sabinot e della sua famiglia. Negli Anni 60-70 divenuto famoso per le proposte di pesce, il ristoran-

to Minestra e fagioli e ha fatto il "resentin" con la grappa. E poi il grande Vittorio Gassman, Sting, Joe Cocker...

Al Vitello d'oro, il pesce (rigorosamente di mare, e mai proveniente dall'estero) occupa tuttora un posto importante nel menu. Ma altrettanto spazio è riservato alle carni. Da tempo, prim'ancora dei recenti fatti di cronaca, la famiglia Sabinot ha optato per non mettere in "lista" né filetti né costate (che a richiesta sono comunque disponibili), valorizzando invece prodotti con i quali la fantasia del cuoco può sbizzarrirsi: maialini da latte, anatre, agnelli, conigli, oche e altri animali da cortile.

"Per la composizione dei nostri piatti - è sempre lo chef Massimiliano che parla -, le stagioni rivestono un ruolo importante. In questo periodo primaverile, per esempio, il pesce va per la maggiore. Un piatto molto richiesto è il Filetto di San Pietro in cocotte (cotto in umido, col il suo brodo ristretto all'olio d'oliva). In estate, fanno il loro ingresso le spezie fresche, tutte col-



costa 60-70 mila lire a persona, bevande comprese. Ma ci sono anche altre due proposte: il menu degustazione a 75 mila lire (più bevande) e il menu friulano. Quest'ultimo (almeno per una coppia, 55 mila lire a persona, più bevande) è a dir poco allettante. In marzo, col titolo Aghis di Maran,

propone: Gjambar di lagune, Sope di caparots, Sardons crostolats, Brudiet di rombo e, per dessert, Milucs saurits cun spongie e canele (tratto da un'idea del grande Gianni Cosetti).

Non mancano il carrello dei formaggi e le carte dei dolci e dei vini. La cantina è seguita personalmente

dai fratelli Sabinot. Sono elencate circa 250 etichette, regionali, toscane, piemontesi e francesi. "Ma noi - conclude Massimiliano - puntiamo soprattutto sui vini friulani. Perché, anche in questo segmento della ristorazione, ci teniamo a valorizzare i prodotti della nostra terra".

La ricetta

Massimiliano Sabinot propone ai lettori di Udine Economica una ricetta adatta alla stagione: Asparagi verdi con piccolo soufflé al pesto e formadi frant (particolare formaggio che lo stesso chef si procura a Nonta, un paesino della Carnia).

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di asparagi verdi, 125 gr di basilico, 1 decilitro di olio extravergine d'oliva, 50 gr di Montasio stagionato grattugiato, 15 gr di pinoli, 10 gr di noci, 3 tuorli d'uovo, 4 albumi, 100 gr di formadi frant, sale e pepe. **Esecuzione:** lavare e asciugare il basilico, frullarlo in un cutter precedentemente raffreddato in congelatore, aggiungendo 30 gr di Montasio, i pinoli, le noci e un pizzico di pepe. Ottenuto un composto ben omogeneo, unire prima i tuorli e in seguito gli albumi montati a neve. Versare il tutto negli stampi da soufflé ben imburrati, riempiendoli per tre quarti, cospargere con il restante Montasio e cuocere a bagnomaria per circa 15 minuti a 180 gradi. Nel frattempo pelare e lavare gli asparagi verdi (in questa stagione sono reperibili quelli campani) e cucinarli a vapore per 5 minuti circa. Sformare i soufflé e servire sui piatti con gli asparagi e il formadi frant sbriciolato a piacere.

Da abbinare con un vino debolmente aromatico, asciutto, snello di corpo, come la Ribolla gialla di Walter Filiputti.



te ha oggi diversificato le sue specialità. "La nostra cucina - dice Massimiliano, figlio di Antonio e chef del locale - è sì frutto della tradizione friulana, ma è anche legata a un attento percorso di innovazione e di creatività. I sapori e i profumi antichi ci sono ancora, ma abbiamo puntato molto al contenimento dei valori calorici dei cibi. I nostri clienti devono alzarsi da tavola soddisfatti nel palato, ma non appesantiti. Naturalmente, nelle pietanze entrano soltanto prodotti di assoluta qualità".

Si spiega anche così la fama acquisita dal locale. Negli anni è diventato meta di una clientela raffinata. Politici e artisti di passaggio a Udine vi si sono fermati sempre volentieri. Qualche nome: il presidente Sandro Pertini qui ha gra-

tivate da mamma Gigliola nell'orto di casa: basilico, dragoncello, menta, origano, cerfoglio... Sono profumi che arricchiscono bene le pietanze. Molto apprezzate, nella stagione calda, le Seppioline al bacon su confettura di pomodoro e timo. In autunno, largo ai prodotti di bosco: porcini freschi e tartufi (bianchi di Aqualagna e neri di Norcia) danno corpo a manicaretti da gourmet, come i Ravolini di gallina. D'inverno, a scelta pesci e carni. Degno di menzione, il Bacalà in filo (in umido, con patate e latte), tratto da una ricetta elaborata nel Novecento dai cuochi dei conti Asquini".

Al Vitello d'oro il servizio è molto curato (tovagliato in lino, sottopiatti e posateria in argento). Un pasto medio "alla carta"

Quando il pasto costava soltanto una Lira

La storia del locale è antica. Una significativa traccia della sua lunga vita si trova su un annuncio economico del giornale Il Friuli n. 21 di sabato 27 gennaio 1849, quando il quotidiano costava "Lire tre mensili, pagate anticipatamente". E' il periodo in cui si combattevano le guerre d'indipendenza che soltanto nel 1861 avrebbero portato all'unità d'Italia. Leggiamo dunque quella comunicazione commerciale: "Il Trattore al Vitello d'oro in contrada S. Pietro Martire avverte que' signori, i quali si degneranno onorarlo di loro frequenza, che saranno serviti con tutta sollecitudine e pulitezza in una Sala decentemente adobbata, che avranno per Lire una un pranzo composto di minestra, allessato con verdura, rosto, caccio con frutta, pane e vino, e ne' giorni festivi un piatto in più. L'ora fissata per il pranzo alla tavola comune è dalle 1 alle 2 e dalle 3 alle 4. Questa specie di abbuonamento comincia col giorno primo di febraro p.v."

Edificato certamente prima del 1849, lo stabile del Vitello d'oro è stato co-

struito sui resti della seconda cinta muraria dell'antica Udine: sull'ingresso della cucina c'è una lastra marmorea che l'attesta. Ma, anni e date a parte, nei secoli non sono cambiate la "sollecitudine" e la "pulitezza" riscontrabili ancor oggi nel ristorante "in" udinese, riaperto in questi giorni dopo un puntiglioso maquillage. Dal 1990, il Vitello d'oro è proprietà di Antonio Sabinot. Con lui collaborano la consorte Gigliola e i figli Gianluca e Massimiliano. "Da quando, una decina d'anni or sono, la gestione è passata completamente alla nostra famiglia - dice Massimiliano -, abbiamo apportato continue migliorie: alla cucina, all'ingresso-bar, al giardinetto, alla cantina. Adesso agli interni. Ma non abbiamo mai snaturato le caratteristiche del locale. Vestito nuovo, insomma, però di vecchia tradizione".

Ai clienti è sempre garantita la discrezione. Una ventina di commensali possono trovar posto nell'appartata saletta di lavoro. Altrettanti nella sala dell'antico caminetto-fogolar. La cosiddetta sala delle bot-

tieglie può ospitarne 15. Per altri venti ancora c'è posto nella sala centrale. D'estate, nella frescura del richiestissimo giardinetto si accomodano fino a 50 persone.

Massimiliano, giovane ed entusiasta, è lo chef del locale. L'arte l'impara dapprima alla scuola alberghiera di Trieste, ma la vera "università" la frequenta all'Astoria di Udine, col "professore" emerito Giorgio Busdon. Il suo aggiornamento è continuo, talché Massimiliano, appena il tempo glielo consente, fa sempre nuove esperienze sul campo, visitando cantine (è sommelier professionista) e ristoranti di tutt'Italia. In cucina, con lui collaborano due cuochi e uno stagista.

In sala, Antonio e Gianluca Sabinot, con due camerieri.

Situato nel centro storico di Udine (in via Erasmo di Valvason 4, a due passi da piazza San Giacomo), il locale rimane chiuso il mercoledì per turno di riposo. Prenotazioni e altri contatti allo 0432 - 508982 (anche fax); e-mail: info@vitellodoro.com; sito internet: www.vitellodoro.com.

Attualità

Mangiar bene nelle nostre osterie e trattorie - Sosta alla Frasca di Lauzacco

Deliziosa marcundele piatto antico per gourmet d'oggi

di Bruno Peloi



Valter Scarbolo

La bella pensata trova riscontro sei anni dopo, nel 1994, con l'avvio della ristorazione. Il successo è immediato. La clientela apprezza e cresce. Nel 1998 c'è un ulteriore salto di qualità: nella gestione entra la signora Maria Grazia Beltrame, consorte di Valter, e l'agriturismo diventa trattoria. Ma non cambiano né l'impostazione né lo "spirito" del locale né, tantomeno, la qualità dei prodotti proposti.

La Frasca è facile da raggiungere. Sullo stradone Udine-Palmanova, si trova subito dopo il semaforo all'incrocio per Risano: cinquecento metri sulla sinistra, in direzione città stellata. Il locale è il punto di sbocco di tutti i prodotti dell'azienda agricola di Valter Scarbolo: vino, carne suina, ortaggi. I vigneti attualmente si estendono su una

dozzina di ettari e altrettanti sono già stati individuati per un futuro sviluppo. Siamo in zona Doc Grave. Qui i bianchi hanno un'ottima riuscita: Tocai, Chardonnay, Sauvignon e Pinot grigio. Di qualità pure i rossi, tra i quali spiccano Cabernet, Merlot e Refosco. Nelle grandi annate, per quest'ultimi due si imbottigliano dei cru di qualità, con l'etichetta Campo del Viotto (restano in barrique dai 18 ai 24 mesi). La cantina accontenta però tutti i gusti: sono disponibili etichette toscane, piemontesi, venete e umbre. Oltre all'attività di vignaiolo in proprio, Valter Scarbolo collabora nei vigneti (a Casali Ottelio di Premariacco) di Joseph Bastianich, ristoratore a New York e punto di riferimento per tutti i friulani che approdano alla Grande Mela.

Degno di nota il lavoro svolto nell'allevamento di suini. Nelle porcilaie ruotano in continuazione una quarantina di maiali: sono allevati fino alla macella-

zione, effettuata in proprio. I norcini aziendali sono talmente bravi che recentemente sono stati invitati negli Stati Uniti a dar prova della loro abilità.

Non mancano, naturalmente, gli ortaggi. Tutti prodotti freschi e legati al ciclo delle stagioni.

I cibi proposti da La Frasca sono semplici e gustosi a un tempo. Gli antipasti - stagionati al punto giusto in due stanzoni con condizionatore per temperatura e umidità - sono un trionfo di sopressa, ossocollo, costa arrotolata con filetto, guanciale, salame e pancetta (quest'ultimi due, anche affumicati). Il "crudo" è invece "importato" dalla ditta Lorenzo D'Osvaldo, di Cormons. Primi e secondi, per gli ingredienti base, pescano a piene mani nella produzione della casa madre. Da ricordare le zuppe (con cipolla o porro), le gustose paste (strigoli o garganelli) al sugo di salsiccia o salame. Oppure la pancetta affumicata ai peperoni. Per non dire dei piatti

classici: bracirole, tagliata alla rucola, filetto ai ferri con verdure grigliate, coctehino.

Su tutti, consigliamo però la marcundele, piatto antico, riproposto per i gourmet moderni: 30 per cento carne di salsiccia, per il resto fegato, reni e polmone. Il tutto ben drogato con noce moscata, cannella, chiodi di garofano, pimentolo. L'impasto viene infine avvolto nella rete di fegato e cotto al forno. Si mangia come secondo. La marcundele si può gradire anche come antipasto: in questo caso durante la cottura va usato vino Verduzzo. Si serve su un lettino di polenta fresca. Per l'abbinamento va bene un Refosco di buona intensità.

Tra poche settimane La Frasca inaugurerà due nuove sale: una al piano terra, una in taverna. I posti disponibili passeranno così da 100 a 160. La nuova struttura, provvista di ascensore e dotata d'impianto d'amplificazione, è stata studiata per ospita-

re anche riunioni di lavoro.

Lo chef è Stefano Miani, aiutato da Arti Kuqi. In sala, Valter Scarbolo con otto camerieri. Il menu varia ogni dieci giorni. Il costo medio di un pasto è di 30-35 mila lire più bevande. C'è anche un menu degustazione a 40.000 lire. Giorno di chiusura mercoledì. La sera del giovedì le cene sono accompagnate da Angelo alla chitarra. Sempre meglio prenotare, telefonando allo 0432675150.



L'angolo della letteratura friulana

Il ritorno di Gortani con "L'arte popolare in Carnia"

di Silvano Bertossi

Un popolo che vive e lavora lascia sempre delle tracce. E che tracce! Sono quelle che servono a dare autenticità alle radici e - perché no? - a segnare i confini della storia e quelli della geografia. Dentro ci sono l'uomo e i segni che lo stesso uomo lascia. Sono graffiti che, letti anche moltissimi anni dopo, servono a definire le origini e le peculiarità di una appartenenza, in questo caso quella friulana. Sono osservazioni che nascono al primo sfogliare delle pagine del volume "L'arte popolare in Carnia", edito

dalla Società Filologica friulana, una pubblicazione di grande formato, di 435 pagine, che fa vedere al meglio le testimonianze intelligentemente raccolte nel Museo carnico delle arti e tradizioni popolari.

Il testo del volume è stato ripreso dalla prima edizione del catalogo "L'arte popolare in Carnia" (1965) scritto da Michele Gortani, che è stato professore all'Università di Bologna, accademico per la sezione geologia dell'Accademia nazionale dei Lincei e presidente dell'Ente Museo carnico delle arti e tradizioni



popolari. È stato proprio Gortani che, negli Anni Venti, ha iniziato a raccogliere in Carnia del materiale etnografico, che in principio è stato ospitato nella Scuola professionale Candoni e che, nel 1964, ha avuto la sua collocazione definitiva, quella attuale, a Palazzo Campeis.

Si è ritenuto indispensabile riproporre il libro con il corredo illustrativo originario, arricchendolo delle nuove acquisizioni degli ultimi decenni - scrive nella premessa la professoressa Raffaella Cargnelutti, presidente della Fondazione del Museo carnico - perché,

condividendo il pensiero di Luigi Ciceri (che fu accanto a Gortani nella prima edizione e curò la seconda), si auspica che la disposizione del Museo per ambienti rimanga così come l'ha voluta Michele Gortani ancora per molti anni, essendo ormai un allestimento storicizzato, che documenta criteri museografici condivisi a livello europeo negli Anni Sessanta.

L'artigiano, il restauratore e l'appassionato trovano nel libro - si continua -, riprodotto fedelmente, un patrimonio di inestimabile valore, puntigliosamente illustrato.

Il bel volume comincia con il descrivere la casa carnica, gli tavoli in legno, le case in muratura, le case in legno e muratura, le case con archi e loggiati che si trovano a Pesariis, Ovaro, Paularo, le case antiche di Verzegnis, le chiese e le pievi, luoghi di culto e di preghiera.

Illustrata magnificamente la cucina, centro e cuore della casa rustica della Carnia. Nel Museo di Tolmezzo è ben visibile la cucina "Giuseppe Marchi", con la serie di rami sbalzati, le suppellettili di peltro e i bronzini, che risale alla prima metà del Settecento. La cucina denominata "Società Filologica friulana" raccoglie invece elementi di varia provenienza. Dalla cucina ai mobili, agli abiti, al costume popolare, alle ceramiche, agli strumenti da lavoro per la vita agricola e pastorale. Sono testimoniati anche l'artigianato e la reli-

giosità popolare.

Un volume, ottimamente illustrato, molto utile per entrare nel vivo della storia della Carnia. Consultare questo libro ed effettuare una visita al Museo carnico, dove il visitatore è accolto come in una casa ospitale, serve a cogliere i particolari della vita di un tempo, una vita di intelligente lavoro, di fedeltà alle tradizioni, di pietà religiosa senza affettazioni né soprastrutture.



Industria

Il segretario generale dell'Anita, Luigi Sestieri a Palazzo Torriani

L'autotrasporto schiacciato da costi crescenti e vincoli

Rinnovo del contratto collettivo nazionale di lavoro del settore con particolare riguardo agli accordi di forfettizzazione; restituzione del bonus fiscale; la nuova normativa di accesso alla professione; ecopunti Austria e la riduzione dei costi di esercizio per le imprese: sono stati questi i temi affrontati a Palazzo Torriani nel corso di un incontro informativo sulle problematiche dell'autotrasporto merci in conto terzi cui hanno partecipato il dottor Luigi Sestieri e l'avvocato Giovanna Salimbeni, rispettivamente segretario generale ed esperta in materia contrattualistica dell'Anita di Roma.

Sestieri, introdotto dal capogruppo delle imprese di autotrasporto merci in conto terzi aderenti all'Assindustria friulana, dottor Michele Bortolus-

si, si è espresso in termini positivi sul nuovo contratto collettivo nazionale di lavoro "all'interno del quale è stato codificato un principio ammesso solitamente come ipotesi nei precedenti ccnl: ovvero la possibilità di accordi aziendali di forfettizzazione tra datore di lavoro e propri dipendenti sulle trasferte intraprese, uno strumento che consente un contenimento dei costi a parziale compensazione della prevista riduzione dell'orario di lavoro del personale, viaggiante e no".

Il segretario generale dell'Anita si è poi soffermato sulla battaglia in atto relativa alla richiesta di restituzione del bonus fiscale di 1.500 miliardi di lire da parte del Governo alle imprese di autotrasporto. "L'esecutivo - ha commentato Sestieri - pare intenzionato a trovare delle soluzioni

indolori. Un disegno di legge che prevede la restituzione, seppur compensata, del bonus giace però fermo al Senato, vuoi anche per l'opposizione al provvedimento per fini di strumentalizzazione politica di alcune associazioni di categoria. Il rischio che si corre è che la legge non passi in questa legislatura".

Né meno lineare è la situazione sul rilascio di nuovi ecopunti per il transito dell'Austria. "Anzi - ha spiegato Sestieri -, il problema è destinato ad aggravarsi sotto le spinte protezionistiche di Vienna che si trincerano dietro al principio della salvaguardia ambientale. A testimonianza di ciò, cito un dato dell'Agenzia europea per l'ambiente che fa riflettere: da quando è stato introdotto il sistema degli ecopunti e in virtù del miglioramento sotto il profilo ecologico

del parco automezzi degli autotrasportatori europei, i transiti in Austria dei Tir appartenenti a Paesi Ue è aumentato del solo 13% rispetto al quasi 58% dei Tir austriaci". Evidentemente esistono due pesi e due misure.

Altra ombra per il comparto è anche la nuova normativa sull'accesso alla professione. Per Sestieri è "una regolamentazione tutta da rifare dal momento che nega alle imprese forme di tutela dei propri diritti dinanzi alle sanzioni che vengono comminate. Per esempio, è assurda la previsione che a pagare con la radiazione dall'Albo sia l'intera azienda di autotrasporto qualora un proprio dipendente incorra in tre sanzioni nell'arco di dieci anni".

Per fortuna che all'orizzonte per l'autotrasporto si profila anche qualche luce: una è quel-

la derivante dal calo del prezzo del gasolio. "Ultimamente c'è stata una inversione di tendenza - ha evidenziato il segretario generale dell'Anita -, anche se i prezzi del carburante restano una variabile dipendente delle decisioni dei Paesi pro-

duttori dell'Opec. Per il comparto, comunque, un importante segnale è arrivato pure dal Governo che ha ridotto l'accisa sul prezzo del gasolio di 100 lire per l'ultimo quadrimestre del 2000 e che intende riproporre lo sconto anche per l'anno 2001".



Il vicepresidente: "Imprenditori protagonisti o spettatori della politica?"

Simeon, ecco perché Vespa ospite all'Api



La visita del giornalista Bruno Vespa all'Associazione piccole medie industrie di Udine ha avuto un significato che è andato al di là dell'aver avuto ospite un personaggio che ha seguito in questi anni le vicende politiche del nostro Paese. L'invito gli è stato rivolto dal gruppo Media impresa dell'Associazione di categoria friulana il cui presidente Marco Simeon lo ha sollecitato a un confronto su un tema di particolare attualità imperniato sullo scenario delle consultazioni elettorali che si terranno probabilmente a maggio.

L'occasione è stata propizia per ricavarne un'opinione su quello che potrebbe essere il ruolo degli

imprenditori in questo contesto, protagonisti o spettatori?

Di particolare attenzione è stato l'intervento d'apertura di Marco Simeon, in felice digressione sugli scenari che gli stessi imprenditori reputano possano aprirsi da qui al prossimo maggio.

Fino ad oggi - ha affermato Simeon - siamo stati più spettatori, anche perché le nostre scelte di vita ci portano sempre più nelle nostre aziende e sempre meno fuori, anche se si sta consolidando ormai una idea che forse dobbiamo stare più fuori dalle nostre fabbriche ed essere più partecipi alle scelte che ci riguardano da vicino. "La fabbrica delle idee" (il nome

dato al ciclo di incontri che sta portando all'Api di Udine giornalisti e scrittori di chiara fama, prima di Vespa il direttore del Tg 5 Enrico Mentana) ha questo scopo; dicevo già tempo fa che fabbrica delle idee vuole fare sintesi su come migliorare la nostra laboriosità quotidiana e la nostra normale genialità".

"Sono convinto - ha proseguito Marco Simeon nel proprio intervento di apertura - che avere idee vuol dire innovare, e questa è la grande sfida degli anni a venire. Le nostre aziende si stanno affacciando al nuovo decennio con molta più grinta rispetto al passato e, soprattutto, con una iniezione di fiducia in un miglioramento diffuso del contesto socio-economico in cui operano.

Ci sono, infatti, più occasioni di confronto. C'è più voglia di cercare e applicare l'innovazione che caratterizza un nuovo modo di fare impresa.

Questa maggiore fiducia ci consente di affrontare consistenti investimenti per introdurre nel nostro sistema produttivo nuove tecnologie e forse, poi, la debolezza dell'euro ci ha consentito di essere ancora competitivi nell'area del dollaro.

Tutto ciò naturalmente contribuisce a consolidare questo clima diffuso di fiducia sul futuro".

"E' sempre più facile intracciare alleanze; è sempre più facile affrontare mercati e investimenti, quasi fosse il risultato di una nuova voglia di rischiare.

Non è che sia cambiato il contesto in cui stiamo operando, ma, sicuramente, siamo di fronte a un nuovo scenario che è la risultanza di tanti fattori composti che ci fanno andare avanti. Lo scenario politico ha anche la sua importanza e chi sarà il vincente della prossima competizione elettorale avrà l'occasione di imprimere anche alla nostra economia un ulteriore stimolo competitivo. E' ben vero che se vincerà la coalizione di centro-sinistra con tutta probabilità pagheremo le conseguenze dell'affermazione dello stato sociale, pensiamo alla riforma delle pensioni cui deve essere messa mano forse una volta per tutte e in maniera definitiva".

"Ai governi di centro-sinistra dobbiamo dare atto di uno sforzo per un cambiamento in particolare sul piano normativo, anche se questo cambiamento sta

avvenendo con assoluta lentezza e, quindi, forse ciò che influisce sulla nostra fiducia verso il sistema sono più fattori legati al mercato che alla politica economica.

Se vincerà, invece, la coalizione di centro-destra è più probabile che ci sia più attenzione verso la liberalizzazione dei mercati e quindi nuovo impulso per lo sviluppo. Se pensiamo che elementi determinanti per la nostra economia come l'aumento del costo dei prodotti petroliferi e delle materie prime non ci hanno di fatto preoccupato oltre modo, e neppure hanno influenzato i conti pubblici, in modo tale da subire contraccolpi da primi Anni 70, si può ritenere che

il seppur cauto ottimismo che deriva anche da una situazione congiunturale economica ancora positiva ha superato o quanto meno sta superando un comportamento tipicamente fatalista".

"La funzione della fabbrica delle idee è quella di diffondere le informazioni e le conoscenze e ci siamo resi conto, in questo contesto, che è fondamentale oggi, per stare sui mercati, fare rete, quindi confrontarsi in maniera attiva con chi opera su quei mercati. Fare rete significa anche avere come partner la politica e per questo forse non possiamo stare solo alla finestra a guardare, ma dovremo avere forse un ruolo più attivo".



Commercio

Alla scoperta del servizio di assistenza sanitaria proposto dall'Ascom

Ecco la mutua del commercio molte coperture, costi contenuti

di Caterina Segat

L'Ascom è da sempre impegnata nella tutela delle piccole e medie imprese del commercio, del turismo e dei servizi, affrontando i temi più scottanti della categoria: dal fisco alla previdenza, dalla formazione agli incentivi per le Pmi, dal sostegno ai processi di modernizzazione tecnologica e organizzativa al supporto della competitività. Molti però non sanno che, da diversi anni, l'Ascom di Udine - di concerto con le altre Associazioni della nostra regione - offre ai propri associati anche un servizio di assistenza sanitaria dagli standard qualitativi elevati. Fin dal 1995 il servizio viene gestito dalla Mutua Commercio e prevede un'ampia serie di servizi accessori a vantaggio di tutto il nucleo familiare.

Poiché la salute è un bene fondamentale e l'attuale qualità dei servizi sanitari pubblici è piuttosto precaria, la Mutua Commercio è stata recentemente potenziata assicurandosi con un primario Gruppo assicurativo. Grazie a questa convenzione, ai soci è garantita la massima sicurezza e tangibili risparmi sul contributo richiesto per le prestazioni sanitarie offerte. La Mutua Commercio annovera più di 2.000 soci, suddivisi tra le quattro Ascom provinciali e le new entry extra-regionali: l'Ascom di Belluno e l'Unione Commercio Turismo e Servizi di Venezia.

Previsioni e obiettivi

fanno pensare a un ulteriore rafforzamento, come spiega anche il suo presidente Giovanni Da Pozzo: "La nostra filosofia è quella di aumentare gradualmente il numero dei nostri soci al fine di poter garantire loro un servizio ancora più esclusivo. Anche se - non dimentichiamo - attualmente siamo in grado di fornire prestazioni sanitarie universalmente valide, uniche e soprattutto convenienti. Basti pensare che le prestazioni sanitarie offerte dalla Mutua comprendono anche il rimborso spese per cure odontoiatriche e odontostomatologiche". Per accedere ai servizi offerti dalla Mutua Commercio bisogna essere titolari o dipendenti di aziende appartenenti ai comparti del commercio, del turismo e dei servizi, ma è possibile estendere la copertura assicurativa anche ai propri familiari.

Per iscriversi alla Mutua Commercio è sufficiente sottoscrivere una scheda di adesione e consegnarla alla propria Ascom provinciale. Inoltre, da quest'anno, le Ascom - al fine di fornire un servizio sempre più qualificato - hanno inserito gratuitamente nella propria quota associativa una copertura assicurativa della Mutua Commercio, che dà diritto a una diaria di £. 50.000 in caso di ricovero ospedaliero per infortunio. I servizi offerti dalla Mutua sono suddivisi in quattro tipologie a seconda del tipo di prestazioni erogate: Assistenza Standard, Assistenza Extra, Assi-

Assistenza standard

• PRESTAZIONI EXTRAOSPEDALIERE

- Visite mediche specialistiche
- Accertamenti diagnostici
- Esami di laboratorio

• RICOVERO OSPEDALIERO

- indennità giornaliera di ricovero

• PRESTAZIONE POST-OSPEDALIERA

- indennità giornaliera di convalescenza

• PRESTAZIONE PER INGESSATURA

- indennità giornaliera

COSTO ANNUO PER NUCLEO FAMILIARE

NUCLEI DI 1 PERSONA	£. 380.000
NUCLEI DI 2 PERSONE	£. 630.000
NUCLEI DI 3 PERSONE	£. 860.000
NUCLEI DI 4 PERSONE	£. 1.030.000
NUCLEI DI 5 PERSONE	£. 1.180.000

Per ogni persona in più £. 160.000

• PRESTAZIONI EXTRAOSPEDALIERE

£. 2.000.000 è la somma globale massima per anno mutualistico e per nucleo familiare, destinata al rimborso delle spese:

- per visite mediche specialistiche;
- per accertamenti diagnostici;
- per esami di laboratorio.

Detrazioni a carico dell'assistito :

A ogni rimborso si applica la detrazione del :

- 20%, con il minimo di £. 70.000 per le visite mediche specialistiche ;
- 20% con il minimo di £. 50.000 per gli accertamenti diagnostici e gli esami di laboratorio.

Non si rimborsano le spese per le prestazioni odontoiatriche, odontostomatologiche e ortodontiche.

stenza Super e Assistenza Plus. Per dare un'idea delle prestazioni offerte vengono illustrate - di seguito - la formula base e quella top.

Si ricorda, comunque, che rivolgendosi a una qualsiasi sede Ascom è possibile ottenere ogni chiarimento e assistenza nell'utilizzo delle presta-

• RICOVERO OSPEDALIERO

£. 60.000 d'indennità giornaliera a partire dal quarto giorno di ricovero presso Istituti di cura pubblici o privati, in Italia o all'estero, per un massimo di 90 giorni per evento o per anno mutualistico.

* La giornata di entrata e quella di uscita sono considerate un'unica giornata, qualunque sia l'ora di ricovero o di dimissione.

• PRESTAZIONE POST-OSPEDALIERA

£. 30.000 d'indennità giornaliera di convalescenza post-ospedaliera per ricoveri di durata superiore a sette giorni completi.

Precisazioni :

* L'indennità giornaliera viene corrisposta, su prescrizione medica, per la durata effettiva della degenza ospedaliera, ma con il limite massimo di 30 giorni per ogni ricovero e di 90 giorni per anno mutualistico.

* La giornata di entrata e quella di uscita sono considerate un'unica giornata, qualunque sia l'ora di ricovero o di dimissione.

• PRESTAZIONE PER INGESSATURA

£. 30.000 d'indennità giornaliera con decorrenza dal primo giorno d'ingessatura o di applicazione di tutori equivalenti, applicati e tolti da personale medico, per un massimo di 90 giorni per evento e per anno mutualistico.

Precisazioni:

* L'indennità giornaliera non è cumulabile con quella di ricovero e di convalescenza post-ospedaliera, salvo il diritto dell'assistito di chiedere quella di durata maggiore.

* Le giornate in cui viene applicata e tolta l'ingessatura sono considerate un'unica giornata.

zioni della Mutua Commercio, nonché tutte le spiegazioni sulle modalità di accesso al servizio di assistenza sanitaria offerto dalla Confcommer-

cio regionale.

(Per informazioni signora Sonia Liuzzi - tel. 0432/538743; Ufficio Enasco - signora Gazza Diletta tel. 0432/538707).

La nuova cantina del Ferarùt

Sono state recentemente inaugurate la cantina e la contigua sala degustazione del ristorante Al Ferarùt di Rivignano. La famiglia Tonizzo ha così aggiunto un tocco di classe a un ambiente già noto e apprezzato per una ristorazione d'élite, nella quale il pesce è il vero protagonista.

La cantina - si trova nella parte sotterranea del locale - è semplice, lineare, con tanti box ricavati da strutture di mattoni a vista. In ogni nicchia sono posati i migliori vini non

solo d'Italia, ma anche stranieri. Naturalmente, le parte del leone la fanno le etichette nostrane, quelle dei bianchi in particolare, deliziosi abbinamenti alla cucina di pesce.

Accanto alla cantina, la splendida sala degustazione. Anche qui, pavimento in cotto, muri in mattone rosso, travi in legno a vista. Alle pareti, alcune vetrinette incavate nelle pareti, nelle quali, sapientemente illuminati, fanno bella mostra di sé le migliori grappe friulane e i liquori

di tutto il mondo. Al centro della sala, un grande tavolo in legno. Vi si possono accomodare una quindicina di persone: per semplici degustazioni, per più impegnative "verticali", per convegni e per il puro piacere di sorreggiare, a fine pasto, un cicchetto di sgnape furlane e commentare una serata di sicuro successo.

Guerrino Tonizzo è sempre stato grande intenditore di vini e liquori di qualità. Questa sua passione adesso è continuata dal figlio Alberto, sommelier

professionista.

Per festeggiare degnamente l'inaugurazione dei nuovi locali, la famiglia Tonizzo ha allestito una piccola festa, un licof per dirla alla friulana, durante la quale gli ospiti - tra i quali il prefetto Romano Fusco, il questore Giuseppe De Donno, il presidente della Camera di commercio Enrico Bertossi, il sindaco di Rivignano Paolo Battistutta - hanno potuto constatare bellezza e funzionalità di cantina e sala degustazione, ma anche avere conferma della

grande cucina "ittica" del Ferarùt. Dopo l'aperitivo con Spumante brut 1991 di Girolamo Dorigo e gli stuzzichini (si fa per dire) a base di astice, scampi, pesce spada e muggine, una puntualissima brigata di sala ha via via servito Zuppa d'astice, Rollini di pasta verde ripieni con peccatrice e scampi su crema di farro e patate, Filetto di go su letto di polenta, Pesce San Pietro al forno con profumi dell'orto. Per dessert, Cannolo in pasta filo ripieno di crema Chantilly, sca-

glie di cioccolato e gelato fior di latte. Di assoluta qualità i vini: Tocai friulano 1999 Ronco dei Tassi (Cormons), Braide Alte 1998 di Livon (Dolegnano), Picolit 1999 Il Roncal (Spessa di Cividale). Una simpatica curiosità della serata: per la prima volta, Guerrino Tonizzo s'è seduto a tavola con gli ospiti. E' stato servito dai suoi camerieri, guidati dall'impeccabile figlio Alberto. Ha potuto così constatare di persona con quanta signorilità si trattino i commensali Al Ferarùt.

Artigianato

La Camera approva definitivamente il 'Collegato mercati'

Faleschini (Uapi) soddisfatto la "Srl artigiana" è legge

Grazie alla volontà di quasi tutti i Gruppi parlamentari e del Governo, sono state abbattute anacronistiche barriere d'accesso al mercato. L'artigianato e le piccole imprese sono più liberi da vincoli, discriminazioni e pregiudizi incompatibili con le sfide della nuova economia. Da oggi possono affrontare la competizione economica con strumenti moderni che rappresentano conquiste di civiltà giuridica per il nostro Paese. Lo ha detto il presidente dell'Unione

Artigiani e Piccole Imprese - Confartigianato Carlo Faleschini commentando il via libera definitivo da parte della Camera (il 27 febbraio) al Collegato ordinamentale alla Finanziaria 2000 "Apertura e regolazione dei mercati". "Sono state approvate - sottolinea Faleschini - quelle che consideriamo 'rivoluzioni' per lo sviluppo dell'artigianato e delle Pmi. In particolare, la possibilità per gli artigiani di costituire Società a responsabilità limitata fa giustizia di un'assurda dis-



Carlo Faleschini

crimazione rispetto ad altre piccole imprese, consentite di separare il capita-

le personale da quello impiegato nell'azienda e di accedere a forme moderne di agevolazione finanziaria e al capitale di rischio, superando così il grave ostacolo della sottocapitalizzazione e proiettando l'impresa verso un'organizzazione aziendale più solida e agile".

Un'altra disparità - aggiunge Faleschini - è stata abbattuta con l'abbassamento della soglia di consumo per accedere al mercato libero dell'energia elettrica. In questo modo, anche

le piccole imprese, che oggi pagano l'elettricità il 40% in più delle grandi aziende e il 30% in più rispetto alla media Ue, potranno acquistare l'energia alle condizioni più convenienti. Sono state superate anche le barriere d'accesso agli incentivi per potenziare gli investimenti e l'attività di internazionalizzazione, grazie alla semplificazione dell'utilizzo dei contributi della legge 488 e delle risorse per l'export". "Il 'Collegato' - fa notare ancora Faleschini - accompagna le piccole im-

prese nel mercato anche con nuove norme che rafforzano il controllo e le sanzioni dell'Antitrust e della magistratura contro l'abuso di dipendenza economica e contro i comportamenti scorretti di imprese che sfruttano i vantaggi di condizioni monopolistiche. E' uno strumento efficace contro la 'legge del più forte', per migliorare la regolazione e il funzionamento del mercato e permettere a tutti i soggetti economici di competere ad armi pari".

Sottoscritto da Carlo Faleschini, Italo Del Negro e Rosario Candilio un progetto innovativo

Buoni pasto con lo sconto per gli artigiani grazie alla convenzione Bcc, Uapi e Ristomat

Saranno gli sportelli delle Banche di Credito Cooperativo della provincia di Udine a vendere, con uno sconto del 4%, senza obblighi contrattuali, senza prenotazione, con flessibilità nella quantità e nel valore, i buoni pasto della Ristomat a tutti gli associati all'Unione Artigiani e Piccole Imprese Confartigianato di Udine. E' questo il senso di un accordo di collaborazione sottoscritto dal presidente della Federazione regionale delle Bcc Italo Del Negro, dal presidente dell'Uapi Carlo Faleschini e dal direttore vendite di Ristomat

Rosario Candilio.

"Quella adottata in Friuli - ha detto Candilio - è una formula assolutamente innovativa in Italia per il nostro gruppo e crediamo che sarà adottata anche in altre regioni". Ristomat è una società del gruppo Onama, leader in Italia nella ristorazione collettiva, con 900 miliardi di fatturato e 7.500 dipendenti. Responsabile per il Nord-Est, dove Ristomat è presente da tre anni con quasi 5 milioni di buoni pasto venduti ogni anno (il 50% dei quali in Fvg), è Davide Manzato. "Fra i nostri clienti in Fvg, oltre alle Bcc, an-

noveriamo Autovie Venete, la Cciaa e l'Acegas di Trieste. In Italia - ha spiegato ancora Manzato - sono 55 mila gli esercizi convenzionati con Ristomat, in provincia di Udine 1.500".

L'accordo, per il quale hanno espresso soddisfazione Faleschini e Del Negro, prevede che le Bcc della provincia di Udine assumano il ruolo di canale distributivo dei buoni pasto, mentre i mandamenti dell'Uapi quello di promozione del servizio buono pasto Ristomat agli associati. "Gli artigiani e i piccoli imprenditori che operano con cantieri sul ter-

ritorio, cambiando spesso località - ha commentato Faleschini -, saranno particolarmente agevolati da questa opportunità in quanto potranno acquistare i buoni pasto ovunque si trovino in qualsiasi sportello delle Bcc, senza alcun altro onere. A fine mese riceveranno regolare fattura. Un nuovo servizio - ha concluso Faleschini - che ci auguriamo gradito, agli associati Uapi". "Attraverso questa operazione - ha evidenziato Del Negro - le Banche di

Credito Cooperativo confermano la loro vicinanza alle esigenze degli artigiani e il

loro ruolo nell'erogazione di servizi innovativi rivolti alla piccola e media impresa".



L'assessore regionale Giorgio Venier Romano alla Cna

"Nel testo unico per il settore via libera ai distretti artigianali"

"Nel testo unico sull'artigianato, che a breve sarà esaminato dalla competente commissione regionale, troveranno posto anche articoli di legge per la istituzione in Friuli-Venezia Giulia dei distretti artigianali". E' questa la novità che ha anticipato l'assessore regionale all'artigianato Giorgio Venier Romano nel corso di un incontro alla Cna provinciale di Udine. Ospite del presidente Denis Puntin, del vice-presidente Carlo Tudech, del direttore Giovanni Forcione e di tutto il consiglio direttivo dell'Associazione, Venier Romano ha evidenziato l'opportunità di prevedere una normativa ad hoc per l'istituzione dei distretti artigia-

nali sulla falsariga di quella già esistente per i distretti industriali. In pratica, sarebbe attuata una sorta di "par condicio": ovvero, come attualmente viene consentita alle imprese artigiane la possibilità di svolgere la propria attività all'interno dei distretti industriali così, in futuro, sarà permesso alle realtà industriali di operare all'interno dei distretti artigianali. Venier Romano, nel suo intervento, ha poi passato in rassegna anche gli altri emendamenti che ha inteso apportare, prima dell'esame delle commissioni consiliari, al testo unico sull'artigianato. Tra questi spicca il mantenimento, pur con competenze diverse, delle commissioni provinciali e regionali per

l'artigianato - la cui ventata abolizione aveva messo in allarme le associazioni di categoria - e, soprattutto, la previsione del "dopo-Esa". A tal riguardo, l'Ente per lo sviluppo dell'artigianato, destinato a scomparire definitivamente con il prossimo 30 settembre, sarà sostituito da un organismo con competenze in materia di sicurezza sul posto di lavoro, di certificazione della qualità, di successione di impresa e di promozione del settore. "L'ipotesi cui stiamo lavorando - ha spiegato l'assessore - è quella di una società per azioni mista con capitale pubblico e privato. Valuteremo questa nostra proposta con le associazioni di categoria che hanno dato già

vita a un tavolo tecnico per la discussione delle varie problematiche connesse al testo unico". Tuttavia, un primo "no" all'ipotesi di una Spa è arrivato proprio dal presidente della Cna, Puntin, secondo cui "il dopo-Esa potrebbe essere gestito con altre forme di intervento pubblico. Una società per azioni rischierebbe infatti di non salvaguardare le rappresentanze delle piccole realtà artigiane". A parte questo rilievo, Puntin ha come sempre espresso, a nome della Cna, un parere positivo sugli emendamenti apportati dall'assessore Venier Romano al testo unico, dal momento che recepiscono gran parte delle istanze formulate dalla propria associazione.

La Ugo Nodale e la Renzo Stefanutti

Due aziende certificate soddisfazione dell'Uapi

Due nuove aziende, la Ugo Nodale e la Renzo Stefanutti, hanno ottenuto recentemente la certificazione di conformità del Sistema qualità alla norma Uni En Iso 9002. Lo annuncia il presidente di Confartigianato Servizi, Roberto Mestroni, spiegando che si tratta delle prime due imprese edili a conseguire la certificazione tra un nutrito gruppo che ha partecipato ai progetti pilota organizzati da Confartigianato Servizi, società dell'Unione Artigiani e Piccole Imprese, in collaborazione con Orga Nordest. Mestroni, che esprime grande soddisfazione per il lavoro svolto, ha evidenziato come stia dando

i propri frutti l'accordo avviato a suo tempo con Orga Nordest, società leader in Friuli-Venezia Giulia nel settore della formazione e ricerca del personale oltre che nell'assistenza allo sviluppo di sistemi per la gestione della qualità nelle aziende.

"La certificazione del sistema di gestione qualità è ormai un requisito determinante per le aziende che mirano - ha aggiunto Mestroni - a consolidare e ampliare la propria quota di mercato o che lavorano con enti pubblici e grandi aziende, tutti ambiti nei quali conseguire la certificazione è condizione indispensabile per poter operare con successo".

Agricoltura

A Regione e Governo chiesta una profonda riforma della politica agricola

Coldiretti è ora forza sociale e rilancia la concertazione



Della Picca, Donda, Rignonat, Marangone

“**L**a Coldiretti non è più un'organizzazione corporativa di rappresentanza, ma una vera e propria forza sociale che costituisce il punto di riferimento nelle politiche di sviluppo economico sostenibile, di sicurezza e qualità dell'alimentazione, della vita e dell'ambiente e rilancia la

concertazione come metodo di confronto”. Lo ha detto il 16 febbraio il presidente Roberto Rignonat all'assemblea provinciale della Coldiretti, che si è svolta nella sala riunioni di Consorzio agrario a Organo di Basiliano.

Rignonat, dopo una riflessione sull'attività svolta negli ultimi mesi, che

hanno visto la Coldiretti impegnata su molti fronti, ha chiesto a Governo e Regione nuovamente “una riforma sostanziale del settore per arrivare a una agricoltura più a misura d'uomo e d'ambiente, nella quale siano centrali la qualità e la salubrità dei prodotti”. “L'attività sindacale di questi ultimi anni -

ha aggiunto Rignonat - ha dimostrato come Coldiretti avesse ragione su temi fondamentali quali la salubrità delle colture e dell'ambiente (ha lanciato Campagna amica, Semina sicura e Allevamento sicuro tre anni fa) e anche l'impegno sindacale recente è stato premiato a livello nazionale con la Finanziaria e con i provvedimenti per la Bse.

Ma non basta. L'impegno della Coldiretti è intenso anche al proprio interno, come ha spiegato il direttore Mauro Donda: “Per riformare profondamente l'agricoltura italiana, condizione indispensabile per un suo rilancio, serve anche una Coldiretti rinnovata. Coldiretti ha già cambiato marcia avviando una nuova politica sindacale, istituendo Impresa Verde, la nuova società che gestirà i servizi agli associati, società collegata al Caf Triveneto, e lanciando Campagna amica, un nuovo modo di concepire l'agricoltura e i prodotti agricoli, e intende proseguire su questa strada perché è convinta



che la battaglia sulla competizione possa essere vinta dalle aziende agricole se messe nella condizione di essere competitive”.

Il direttore regionale Olivero Della Picca, ha ricordato la strada percorsa dalla Coldiretti in questi ultimi anni. “Un processo di rinnovamento avviato nel 1997 che ha fatto del nostro sindacato un soggetto autonomo, organizzato sul territorio con le nuove società di Impresa Verde legate al Caf Triveneto. Un processo - ha concluso Della Picca, che ha portato i saluti del presidente regionale Filipuzzi - che ha reso la Coldiretti

protagonista sia a livello nazionale sia a livello regionale”. Sono fra gli altri intervenuti Pierantonio Zonin, Gianpaolo Venuti, Azzo Pasqualini, Luigino Zorutti, Stefano Michelutti e Milo Geremia. L'assemblea ha infine provveduto a eleggere i delegati alle assise regionali svoltesi il 20 febbraio al Consorzio Agrario a Organo di Basiliano. Si tratta di Pierina Alessio, Dino Baron, Mirco Beinat, Dante Dentese, Bruno Di Giorgio, Milo Geremia, Adriano Gigante, Daniele Marangone, Loreta Nascivera, Mario Rossi, Gianpietro Tomat e Graziano Zanello.

“**D**enunceremo le amministrazioni comunali inadempienti, cioè quelle che non intendono applicare la circolare 50 del ministero delle Finanze del marzo del 2000 con la quale si specifica che tutti i soggetti che utilizzano fabbricati rurali in qualità di coltivatori debbono essere esonerati dal pagamento delle imposte comunali, visto che la rendita dei fabbricati rurali è assorbita dal reddito dominicale del terreno”. Lo ha detto, preannunciando iniziative in tal senso, Luigi Cenicola, dell'Ufficio fiscale della Coldiretti nazionale, intervenendo recentemente al convegno su “Fiscalità e accatastamento dei fabbricati rurali” organizzato dal Caf Triveneto (Centro assistenza imprese Coldiretti del Triveneto) in una gremita sala convegni della Fiera di Udine.

Sono già 5.000 i casi di contenzioso con i Comuni

Accatastamento, oltre 100.000 le posizioni nel Triveneto

I lavori sono stati introdotti dall'amministratore delegato del Caf Triveneto, Olivero Della Picca, che ha dato le dimensioni del Centro di assistenza fiscale della Coldiretti che raggruppa tutte le federazioni provinciali della Coldiretti di Veneto, Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia: è distribuito su tutto il territorio con oltre 100 uffici nei quali operano quotidianamente oltre 600 persone, in grado di assicurare agli associati servizi asseverati e certificati. Significativi anche altri numeri del lavoro del Caf Triveneto: 100.000 dichia-

razioni dei redditi e oltre 50mila dichiarazioni annuali Iva.

Dati che danno anche la dimensione del fenomeno dell'accatastamento nel Triveneto. “Se si considera che ogni dichiarazione dei redditi implica almeno 2 o 3 fabbricati rurali da sottoporre a censimento obbligatorio - ha detto Della Picca -, si ha la dimensione del problema che ha due facce: quella dell'individuazione del fabbricato e quella della determinazione della rendita”.

Un problema con molte sfaccettature, tante sono le

interpretazioni della legge da parte delle amministrazioni comunali. “Se con il ministero delle Finanze e con gli uffici tecnico-erariali i rapporti sono buoni - spiega il direttore del Caf Triveneto, Paolo Mingardo -, non si può dire lo stesso per quanto riguarda le amministrazioni comunali (spesso non hanno avuto ancora modo di prepararsi adeguatamente per gestire anche l'imposizione fiscale), le quali interpretano ognuna a modo proprio le norme, creando problemi interpretativi e controversie con gli agricoltori”.

Il solo sistema Coldiretti, con Impresa Verde e Caf Triveneto, sta gestendo nelle tre regioni almeno 5.000 pratiche di pre-contenzioso”. Per questo occorre - è l'appello lanciato dal Caf Triveneto - che il ministero delle Finanze precisi meglio i criteri da utilizzare per considerare un fabbricato rurale e quindi stabilisca una corretta e univoca interpretazione di ruralità ai fini dell'applicazione delle imposte comunali, mentre alle amministrazioni comunali è stato chiesto di uniformare i principi adottati per le esenzioni in modo da non creare

figli e figliastri.

Hanno dato un significativo contributo ai lavori del convegno del Caf Triveneto Edoardo Monassi dell'Agenzia delle entrate del Friuli-Venezia Giulia sul tema “L'impostazione fiscale dei fabbricati rurali”, il direttore dell'Ufficio provinciale dell'agenzia per il territorio di Udine (ex Utes) Giorgio Li Vigni su “Norme per l'accatastamento dei fabbricati rurali”, Roberto Pierini, responsabile Catasto del Collegio nazionale periti agrari, che ha parlato delle “Difficoltà nell'accatastamento dei fabbricati rurali” e del vicepresidente Anci Friuli-Venezia Giulia, Giancarlo Tonutti, sul tema “L'Ici e i fabbricati rurali”. In particolare Tonutti, ha dichiarato la disponibilità dell'Anici a semplificare e a uniformare il più possibile le politiche fiscali delle amministrazioni comunali.

Bse, dopo la manifestazione regionale della Coldiretti del 9 febbraio a Udine e le successive “sollecitazioni” alla Regione sempre da parte di Coldiretti, finalmente, qualche cosa si muove. Sono, infatti, partite le domande per l'abbattimento volontario e questo significa che il

Soddisfazione del presidente Roberto Rignonat e del direttore Mauro Donda

Bse, è partito l'abbattimento volontario alla Coldiretti le prime domande

meccanismo sta cominciando a funzionare.

“A oggi - annuncia la Coldiretti - abbiamo raccolto, nella sola pro-

vincia di Udine, una prima significativa tranches di domande. Ma siamo soltanto all'inizio e ci aspettiamo uno svi-

luppo maggiore non appena gli allevatori percepiranno che le domande saranno accolte e che si tratta quindi di

una strada percorribile”.

Soddisfazione è stata espressa a questo proposito dal presidente

provinciale della Coldiretti Roberto Rignonat e dal direttore Mauro Donda che spiegano che tutti gli uffici centrali e periferici di Coldiretti sono a disposizione degli allevatori per raccogliere o predisporre le domande che saranno poi “girate” all'Agea (ex Aima) per il risarcimento.