



Per tenersi
informati
basta un click!
www.ilpais.it

CHE NATALE SARÀ ?

STATI D'ANIMO RIVOLUZIONATI
DAL COVID: COME REAGIRE

Furto d'identità sul web: come proteggersi

Alla scoperta del borgo di Pàlcoda

Vasto
assortimento
confezioni regalo con
nostri prodotti a km 0

BIRRA AGRICOLA
di nostra produzione

**RIBOLLA GIALLA
SPUMANTIZZATA**
di nostra produzione

la Fattoria²¹

AGRITURISMO dal 1999



- Azienda agricola
- Punto vendita km 0
- Confezioni natalizie
- Vasta scelta di prodotti coltivati e trasformati in azienda
- Catalogo on-line
- Consegne a domicilio

www.lafattoriadipavia.it



fattoreffe

via Lovaria, 48/c - Pavia di Udine - tel. 0432.655266 info@lafattoriadipavia.it

- 05** **ATTUALITÀ**
Che Natale sarà?
- 09** **PSICOLOGICAMENTE**
Dalla pandemia si devono trarre degli insegnamenti, ecco quali
- 11** **ECONOMIA**
Friulani, un popolo di risparmiatori
- 12** **DIGITALE**
Friuli, investi nel digitale
- 13** **SICUREZZA**
Furto d'identità sul web: come proteggersi
- 15** **NEGOZI CHIUSI?**
Anche in Friuli spopola l'online
- 23** **ALLA SCOPERTA DEL FRIULI**
La Val Tramontina e il borgo abbandonato di Pàlcoda
- 26** **AGRITURISMO**
Il Fvg quinta regione italiana per densità agrituristica
- 28** **CIBO**
Fame o voglia di... qualcosa di buono?
- 30** **FOOD DELIVERY**
Anche in Fvg uno sviluppo accelerato

WWW.ILPAIS.IT

IL PAIS *Gente della nostra terra*

Anno 3 - Numero n. 11/20

NOVEMBRE/ DICEMBRE 2020

Registrazione Tribunale di Udine n. 05/18 del 15/02/2018

Società editrice

SMA Srl via Selvuzzis, 53 Udine, t. 0432.523540

Responsabile trattamento dati D.Lgs 196/2003

SMA Srl

Direttore responsabile Stefano Pontoni

Stampa Poligrafiche San Marco Cormòns (Go)

Copia gratuita non destinata alla vendita

Concessionaria per la pubblicità

SMA srl Udine, t. 0432 611561

Iscrizione al ROC n. 26567

www.smacomunicare.it

La penso così

di Stefano Pontoni



POSITIVI O NEGATIVI?

Leggo che bisogna essere ottimisti, che bisogna guardare con fiducia al futuro, che presto arriverà il vaccino e tutto tornerà come prima, o quasi, che si intravede finalmente la luce in fondo al tunnel. Io non la vedo. Buio pesto e basta.

E' mesi che non mi resta altro che la speranza, che però che tutto questo passi in fretta, che provo a restare aggrappato con le unghie e con i denti a qualche buona notizia. Di buone notizie, però, non ce ne sono, nemmeno una.

Ci sono, quelle sì, storie terribili che nessuno avrebbe mai pensato di dover raccontare. Dovrei essere fiducioso, perché? Datemi un motivo. No, questa volta non ce la faccio a dire, *andrà tutto bene*.

Sarà che il virus è a me vicino, sarà che per il momento vedo tanti problemi e poche soluzioni, sarà che realtà che viviamo quotidianamente e molto differente da ciò che la politica vuol farci credere.

Sono settimane molto dure, il nostro Friuli si è trovato aggredito come mai prima d'ora da questo *bastardo*. Questa volta la nostra non è un'isola felice, tutt'altro. I nostri ospedali sono pieni, non si riescono a fare tamponi a tutti, il sistema è intasato.

Siamo stati messi a dura prova, il virus è tra noi e fa paura. Serpeggia il terrore, siamo spaventati di una cosa che non conosciamo e che non sappiamo bene come affrontare. Cerchiamo di resistere, di sopravvivere come possiamo a questo *infido*, *maledetto* nemico. Speriamo non capiti ma invece capita sempre di più, ad amici, a familiari, a colleghi. Il covid è entrato nelle nostre case e ancora una volta non ci siamo fatti trovare pronti.

Abbiamo pensato in estate che fosse tutto finito, che non fosse più un problema, che fosse soltanto retorica. Siamo stati degli sciocchi.

Ancora oggi qualcuno di noi preferisce guardare altrove, non si rende conto di quel che sta accadendo, della portata devastante di questo problema. Parla di Natale, di vacanze in montagna, di cenoni di Capodanno, dello sci.

Io mi guardo attorno e vedo sogni infranti, aziende costrette a chiudere, gente che non arriva più a fine mese. Non so come e quando ne usciremo, di fronte a questa devastazione non riesco a trovare una risposta.

Non posso, allora, essere un ipocrita, non posso far finta di non vedere. La vita di oggi è questa qui, non c'è nulla da festeggiare, non c'è nulla di cui essere contenti. Siamo molto più fragili di quello che pensavamo, la nostra vita, il nostro mondo è vulnerabile.

Dobbiamo essere realisti e provare per davvero ad immedesimarci in chi non ce la fa, in chi è in un letto di ospedale attaccato ad un respiratore, in quei medici che non sanno più dove mettere i malati, in chi la mattina si veste va in prima linea e cerca in tutti di salvare delle vite. Dobbiamo pensare a chi non ha più un lavoro, a chi stava cercando con fatica di costruirsi un futuro e ora non gli resta altro che un pugno di macerie.

In passato, di fronte alla disgrazia del terremoto, noi friulani ci siamo rimboccati le maniche e ce l'abbiamo fatta da soli. Questa volta non so se sarà così.



La Ducale

CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - Piazza Ospedale, 1
24 ORE SU 24 ANCHE FESTIVI tel. 0432 732569

WINE LAND LOVE



MONVIERT

Monviert è un vino che nasce dall'impegno armonioso di una famiglia.
Un vino che inizia il suo viaggio con la cura manuale delle migliori vigne friulane e culmina con l'imbottigliamento della selezione della selezione.

Azienda Agricola Monviert s.s.a.
via strada di Spessa, 8 · 33043 · Spessa di Cividale del Friuli · (Udine) · Italia
info@monviert.com · www.monviert.com

CHE NATALE SARÀ?



Nessun via libera dal Governo ma nuove restrizioni

Lo va dicendo ormai da settimane il ministro della Salute Roberto Speranza: "Senza misure rigide durante le feste, ci ritroveremo a febbraio con una terza ondata peggiore della seconda". Nessun via libera, allora, come fu la scorsa estate ma una serie di provvedimenti mirati il cui scopo è quello di provare a limitare il più possibile la diffusione del contagio ed evitare che la curva epidemiologica aumenti ancora. Il Governo, quindi, ha preso la decisione di non allentare la presa, come in molti speravano, e con il nuovo il nuovo decreto va a confermare il blocco degli spostamenti.

VIETATO VIAGGIARE

tra regioni dal 21 dicembre al 6 gennaio, vietato lo spostamento tra Comuni nelle giornate del 25 e 26 dicembre e 1 gennaio e vietato recarsi nelle seconde case. Si legge nel dl: "Nelle giornate del 25 e del 26 dicembre 2020 e del 1 gennaio 2021 è vietato ogni spostamento tra Comuni, salvi gli spostamenti motivati da comprovate esigenze lavorative o situazioni di necessità ovvero per motivi di salute". "È comunque consentito il rientro alla propria residenza, domicilio o abitazione". Non solo Natale, anche Capodanno sarà all'insegna del rigorismo e dell'inflessibilità, con un coprifuoco dalle 22 alle 7. Spostamenti limitati al massimo non soltanto nei giorni clou delle feste ma per tutto il periodo natalizio. Dal 21 dicembre al 6 gennaio non sarà consentito spostarsi nemmeno tra regioni gialle. Nel concreto, anche con il Fvg che ritorna giallo non si potrà lo stesso andare a trovare amici e parenti in altre regioni, nemmeno nel vicino Veneto. Le uniche deroghe permesse saranno per il ritorno ai luoghi di residenza o domicilio o per motivi di necessità, lavoro o salute. Non ci si potrà, quindi, spostare "verso le seconde case ubicate in altra Regione o Provincia autonoma", il che vuole dire chiaramente nessuna vacanza in montagna.

FESTE IN FAMIGLIA SÌ O NO?

Via libera ai ritrovi ma senza eccessivi



Spostamento tra Regioni

- Possibili per far visita ai familiari stretti



Shopping

- Centri commerciali aperti anche nei weekend con ingressi contingentati.
- Negozi aperti fino alle 22 per evitare file e assembramenti.



Locali pubblici

- Congermata la chiusura di bar e ristoranti alle 18.
- Possibilità deroga per apertura a pranzo nelle zone arancioni.



Cenoni in casa

- Partecipanti appartenenti allo stesso nucleo familiare o parenti di primo grado.
- Raccomandazione per un limite massimo di 6 persone.



Coprifuoco

- Possibile spostamento alle 23.
- Possibile deroga fino alle 24 per la Vigilia di Natale.



Scuola

- Conferma della didattica a distanza almeno fino a prima di Natale

assembramenti. Niente pranzi e cenoni come da tradizione con tutti i parenti ma soltanto dei momenti conviviali limitati agli affetti più stretti. I partecipanti dovranno appartenere allo stesso nucleo familiare o al massimo rientrare nel primo grado della parentele. La raccomandazione è quella di rispettare un massimo di sei persone. Confermata l'apertura dei locali nei giorni di festa ma niente tavolate per i festeggiamenti, a meno che non appartengano allo stesso nucleo familiari e convivente. Sarà consentito il servizio a pranzo a Natale, Santo Stefano, Capodanno e l'Epifania "per un massimo di quattro persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi", si legge nel testo. Stesso discorso anche per i veglioni che qualcuno aveva già iniziato a pubblicizzare ma che sono stati banditi.

A NATALE, SANTO STEFANO E CAPODANNO NON SI POTRÀ USCIRE DAL PROPRIO COMUNE DI RESIDENZA

Vietato, quindi, ogni spostamento da un comune all'altro, anche confinante. Nessuna distinzione, Ligosullo equiparata a Milano, Roma a Clauzetto. Vastità e numero di abitanti nemmeno lontanamente equiparabili tra loro ma per il Governo tutta l'Italia va trattata allo stesso modo, senza alcuna possibilità di deroga. Per l'ennesima volta non viene preso in considerazione l'innegabile differenza che c'è tra un territorio e l'altro. In una visione prettamente romanocentrica, si continua a basarsi soltanto sulle grandi metropoli senza rendersi conto che l'Italia è composta per per la maggior parte da piccoli e piccolissimi comuni. Nel concreto, se abito a Milano o a Roma posso girare liberamente per tutta la città (Milano è più grande di tutta la regione Friuli Venezia Giulia, Roma ha quasi il triplo degli abitanti della nostra regione). Se sono di Drenchia (121 abitanti) non posso andare nella confinante Savogna (302 abitanti). Ad essere estremamente penalizzata è la nostra regione, tra le meno densamente popolate di tutto lo stivale. Porre le stesse regole per realtà così differenti tra loro è alquanto illogico. Vero che il Governo deve cercare una ratio che vada bene per tutti, che sia il più universale possibile, ma un provvedimento di tale tipo pare mancare non solo di logica quanto soprattutto di pratica. Così facendo si rischia di tagliare fuori le piccole realtà, prediligendo invece le grandi città. Non si tratta di una questione di pranzi o cenoni quanto di buon senso.



CRISI SANITARIA E CRISI ECONOMICA

QUESTIONE DI SCELTE

In economia politica la prima nozione che ti insegnano è quella di scarsità, che porta con sé quella di costo opportunità: le risorse sono scarse e quindi non puoi ottenere tutto ciò che vuoi, l'alternativa (o le alternative) a cui si rinuncia nell'esperire un uso di una risorsa sono il costo opportunità. È un concetto assai semplice quanto importante, perché fa capire molto bene che "non ci sono pasti gratis": per ottenere una certa quantità di qualcosa devi rinunciare ad una certa quantità di qualcos'altro. Semplice quanto, purtroppo, spesso difficile da far capire alla gente. Perché dico questo? Perché la pandemia in corso ha messo alla luce un contrasto tra due scelte che ci riguardano molto da vicino: la salute e il benessere economico. Il costo opportunità della salute è il benessere economico mentre il costo opportunità del benessere economico è la salute. Una nuova "chiusura" sarebbe assolutamente deleteria. Tanto più per un'economia, la nostra, che già da prima (e per molto tempo) mostrava tassi di crescita e posizioni nello Economic Freedom Index (un indice che individua dieci diversi tipi di misurazioni utili per capire la libertà economica di uno stato) che sono degni di un Paese del Terzo Mondo. Ma non è (solo) questo il problema.

Il problema è che non si può richiedere a delle persone che hanno già fatto dei sacrifici giganteschi (in termini di libertà civili ed economiche) di sopportarne di ulteriori imponendo - come vagheggiato da qualche governatore regionale di cui preferisco non fare il nome - un nuovo lockdown.

Significherebbe la morte del commercio, della produzione, degli scambi e della vita economica del paese; nonché di una ulteriore manifestazione di un pseudoautoritarismo che, a colpi di DPCM, pretende di dividere la popolazione in "noi vs loro", in "lupi" contro "agnelli" e così facendo instillare nella popolazione il bisogno



dell'uomo forte che, con la sua azione, intende soverchiare l'ordine e la prassi costituzionale che sono andati consolidandosi in 70 anni ed oltre di vita repubblicana. Dobbiamo preoccuparci? Decisamente sì, e il perché ce lo dice Aristotele, che già ai suoi tempi aveva intuito il potere delle idee e della diffusione delle stesse nell'ambito della socialità umana: "Le Tirannidi, si conservano: reprimendo gli individui superiori, togliendo di mezzo gli spiriti indipendenti, non permettendo sissizi [i banchetti dell'antica Grecia] né consorterie politiche, né educazione, né alcuna altra cosa del genere; bensì controllare tutto ciò da cui derivano di solito questi due sentimenti: la grandezza d'animo e la fiducia. Non lasciare esistere circoli di cultura e altre riunioni a scopo di studio, e fare di tutto onde i sudditi restino il più possibile sconosciuti gli uni agli altri (perché è proprio il conoscersi che produce soprattutto reciproca fiducia): badare inoltre che quanti vivono in città stiano sempre in pubblico e s'intrattengano presso le porte di palazzo (perché così non potranno mai nascondere quel che fanno e si abitueranno a nutrire pensieri umili di sé, vivendo continuamente da schiavi). Altro espediente tirannico è rendere i sudditi poveri: così occupati nelle faccende quotidiane, non hanno tempo per cospirare. Perché la tirannide tende a tre fini: a) uno, che i sudditi abbiano

pensieri meschini (un pusillanime non si rivolterà contro nessuno); b) secondo, che siano in continua diffidenza l'uno dell'altro - la tirannide non si distrugge prima che si stabiliscono rapporti di reciproca fiducia tra loro; c) terzo che siano nell'impossibilità di agire (perché nessuno si accinge all'impossibile e quindi neppure a sovvertire la tirannide, quando ne manchi la possibilità e non si dispongano di mezzi)[...]"

In effetti ogni espediente tirannico si può riportare a questi propositi.

A una cosa sola deve badare il tiranno: a conservare la forza di guisa che possa governare sui suoi sudditi non solo se voglio ma, anche se non vogliono. Deve far vedere, in primo luogo, che si interessa del denaro pubblico, non sperperandolo, quando ad esempio essi prendono quattrini della gente che fatica e lavora senza tregua e li danno a profusione alle cortigiane, agli ospiti, agli artisti. Inoltre deve far vedere che riscuote le tasse e le liturgie in vista della pubblica amministrazione, insomma deve sempre presentarsi come custode e amministratore. E poiché gli stati sono costituiti da poveri e ricchi è estremamente necessario per entrambi comprendere che la loro esistenza è garantita dal governo e che opera sua gli uni non ricevono offese dagli altri. Lo scopo comunque è chiaro: bisogna che egli appaia ai sudditi non come un capo tirannico ma, un amministratore. Non un

usurpatore ma un tutore, che segua la moderazione nel modo di vivere e non gli eccessi”.

Siamo in questa condizione?

Chiariamoci, non sono un fan della Costituzione attuale: la sua avversione alla proprietà privata e alla libertà di impresa non mi convince molto.

Ma per una questione di scelte, tra un sistema socialdemocratico come questo dove posso esprimere critiche al governo e un sistema in cui non posso fare tutto ciò - sistema in cui potremmo rischiare di cadere se non costruiamo i necessari anticorpi culturali e politici -, io non ho dubbi da che parte stare.

Il virus è certamente un problema, credo che la scienza debba fare il suo lavoro, curando i malati più gravi, cercando un vaccino e lavorando sulla prevenzione.

Non sono un virologo, ma un giornalista per cui in merito non mi pronuncerò oltre. Ma, in ogni caso, la scienza deve fare la scienza, non la politica.

Usare le sue conoscenze ed i suoi traguardi a scopi politici è totalmente irresponsabile e - mi si permetta - ha un odore autoritario. Sono un giornalista che si occupa di politica e di economia

e permetto, sommessamente, una valutazione in merito circa l'opportunità o meno di un "confinamento": se i lavoratori non producono non possono risparmiare la parte di quel reddito che avrebbero guadagnato dalla loro attività, ma se nessuno risparmia allora nessuno investe e la strada verso il declino è imboccata.

Inoltre, bisogna fare un'ulteriore considerazione: è assolutamente ipocrita tenere tutto chiuso a causa della pericolosità del virus per la semplice ragione che - molto probabilmente - una fetta importante della popolazione è stata già infettata. Molti, probabilmente, sono stati infettati e non lo sanno perché asintomatici ed il loro sistema immunitario ha fatto il suo lavoro evitando loro l'esperienza in terapia intensiva. Ma queste sono considerazioni da lasciare ai virologi e agli statistici. I giornalisti come il sottoscritto si limitano ad studiare e interpretare le leggi economiche ed il loro funzionamento e quello che ci dice la legge economica più importante: se vogliamo crescere dobbiamo produrre (e soprattutto risparmiare affinché

gli imprenditori possano investire le risorse non consumate nei processi di produzione che assicurano una maggiore produttività e, nell'epoca della pandemia, dobbiamo farlo in sicurezza. Certo è che la pandemia sta cancellando molte certezze e tante abitudini.

Certo è che anche le nostre identità saranno esposte a cambiamenti che non saranno trascurabili. Ma è altrettanto certo che noi, il Natale lo passeremo in famiglia. Infatti il vecchio adagio dice "Natale con i tuoi e Pasqua con chi vuoi". Ma che Natale sarà? e il Capodanno? E soprattutto come arriveremo a Pasqua? Questo si dirà (era consumismo), ora abbiamo bisogno di più spiritualità e qualche sacrificio, pur di uscire da questa crisi, vale la pena farlo. Ma forse l'economia e la capacità di generare ricchezza (che si ripercuote sul tenore di vita e la condizione psicologica di molte persone) valgono di meno delle "misure adeguate e necessarie" prese in una supposta trasparenza? Francamente, penso di no; lascio al lettore la sua personale conclusione da trarre.

**DINAMISMO
E FLESSIBILITÀ
NEL TRASPORTO
FERROVIARIO**

InRail

10
2009-2019
ANNIVERSARIO
InRail

Con sede legale a Genova e sedi operative a Udine e Nova Gorica, InRail è un'Impresa Ferroviaria privata operativa dal 2009 e attiva oggi, grazie al proprio Certificato di Sicurezza, su tutto il territorio italiano.

L'Impresa, che si avvale di un organico di 130 dipendenti, fornisce servizi di trasporto per tutti i tipi di merci, come materie prime, rottami ferrosi, prodotti siderurgici, prodotti chimici, cereali, legname, auto e merci RID sia gas che liquidi. Inoltre, InRail è l'unica Impresa Ferroviaria privata italiana autorizzata al transito attraverso il valico di frontiera sloveno di Nova Gorica.



Uffici Amministrativi:
Via Marino Boccanegra 15/2
16126 Genova
Tel 010 6520502
Fax 02 42108502

Uffici Operativi Italia:
Via della Rosta 8 - 33100 Udine
Tel 0432 511476 - Fax 0432 203149

Uffici Operativi estero:
Kolodvorska pot 8
5000 Nova Gorica (Slovenia)
Tel +386 (0) 820 59380
Fax +386 (0) 530 21090

www.inrail.it



OFVG

OFFICINE FVG

LA MANUTENZIONE PORTA SERENITÀ RIVOLGETEVI AI PROFESSIONISTI

Il **Decreto legge 81/08** impone la verifica periodica di tutte le attrezzature montate su autocarro. Le nostre Officine sono abilitate ai collaudi diretti. La verifica periodica è un dovere di legge, ma anche una **sicurezza** in più.

TEL 0432-653351 / 653348
E-mail officina.cdt@officinefvg.it

IVECO



www.officinefvg.it

STATI D'ANIMO RIVOLUZIONATI DAL COVID: COME REAGIRE

Dalla pandemia si devono trarre degli insegnamenti, ecco quali

Scritto da Irene Giurovich

Ansia, attacchi di panico, depressione, paura, rabbia, disturbi digestivi e disturbi del sonno: la seconda ondata del Covid-19 sta riaccutizzando le criticità dell'animo di molti friulani che si trovano sullo strapiombo dell'incertezza e della precarietà. Ne abbiamo parlato con il **Presidente dell'Ordine degli Psicologi del Friuli Venezia Giulia, dottor Roberto Calvani**, che ha lanciato l'idea alla Regione FVG di attivare specifici protocolli di Pronto soccorso per la psiche, tramite consulenze telefoniche e piattaforme web, per supportare le persone in quarantena, in isolamento, coloro che sono in attesa di eseguire i tamponi ai drive-in, quanti si ritrovano a pensare da lontano ai parenti ricoverati senza possibilità di visitarli e confortarli e anche coloro che hanno perso i propri cari senza dare loro l'ultimo, desiderato, saluto.

Dottor Calvani, la seconda ondata è peggiore della prima per l'animo umano?
"Temo che l'ansia che tutti abbiamo vissuto nel primo lockdown si sia trasformata per molti in rabbia e paura, ovvero quei sentimenti che hanno portato a non sventolare più dalle terrazze gli striscioni #andràtuttobene, a non intonare più cori e canzoni in omaggio al personale sanitario, a non fidarsi dei dati scientifici, a scatenare rivolte di piazza e, purtroppo, ad alimentare il pericoloso e incrementato atteggiamento propagandato senza sosta da riduzionisti e negazionisti del Covid".

Quindi, secondo lei, i negazionisti, che si creano una realtà parallela e anti-scientifica, fundamentalmente hanno paura?
"Riprendo le parole dello psichiatra Claudio Mencacci, Presidente della Società italiana di Neuropsicofarmacologia: *"Chi nega l'esistenza del virus lo fa per paura. Così facendo espone non solo se stesso ma anche tutti gli altri al rischio del contagio"*. I negazionisti, che non riescono a fronteggiare il fenomeno, non vivono sul piano di realtà, anzi non tollerano alcuna condizione che provenga dalla ragione e dalla scienza e si pongono al di fuori del ragionamento cognitivo. Attivano la parte



irrazionale del cervello e cercano soltanto altri replicanti che la pensino come loro, creando addirittura il loro mondo attraverso fake news, per fortuna immediatamente denunciate dai medici e responsabili sanitari, con narrazioni di (falsi) ospedali vuoti, (falsi) letti vuoti e (false) assenze di ambulanze in coda".

Dopo la giusta condanna di queste posizioni, la domanda topica è: quale può essere il giusto atteggiamento mentale per affrontare l'incertezza di periodi dominati dal virus e un domani in cui la normalità sarà inevitabilmente diversa? "La deflessione



Roberto Calvani, Presidente dell'Ordine degli Psicologi del Friuli Venezia Giulia

dello stato d'animo è una costante ineliminabile in quanto viviamo in un'epoca profondamente mutata. Rinunciare, lamentarsi, delegare a terzi è sbagliato. E' vero che si sono dovuti ridefinire gli stili relazionali - al posto della vicinanza la distanza, al posto del contatto fisico la condivisione responsabile delle nuove regole di vita -, ma ciò non esime ognuno di noi dall'impegno e dal controllo di quanto è in nostro potere, ovvero la salute psico-fisica, gli stili di vita che devono restare improntati alla cura di sé, dall'aspetto fisico e da quello nutrizionale fino alle aree del benessere interiore, penso alle forme di meditazione, respirazione, all'attività fisica, e al supporto psicologico in senso stretto".

Dobbiamo eliminare le parole 'programmi' e 'futuro' dal nostro vocabolario?

"Consiglio a tutti di non fare programmi a medio-lungo termine, bensì di concentrarsi sul qui e ora, come insegna egregiamente la tecnica Mindfulness, e ad accettare la realtà per quella che è. Non dobbiamo dimenticare la capacità di attivare nuove forme di autenticazione di sé e di vivere il tempo in maniera nuova. Prima eravamo abituati a padroneggiarlo, ad organizzarlo secondo la nostra volontà, ma il tempo non è una nostra proprietà, questo il Covid dovrebbe averlo squadrato in maniera travolgente a tutti".

Eppure tutti parlano di "tempo sospeso"...
"Veramente siamo noi che troppe volte non siamo capaci di riempirlo di senso. Abbiamo trascorso gli ultimi dieci anni a costruire esistenze virtuali, digitali che hanno sostituito quelle reali, per poi rimpiangere i contatti fisici che non si possono avere".

A proposito di contatti fisici, il Covid ha consentito anche il recupero del valore del lutto, rimosso da sempre dalle nostre esistenze come fatto disturbante, poi espunto per decreto e oggi difficilmente celebrabile sia come accompagnamento accanto all'ammalato sia come ultimo saluto. Anche questo si traduce in senso di colpa e rabbia? "Basterebbe la dura lezione arrivata con le bare accatastate senza fiori, con la diaspora verso inceneritori di varie Regioni d'Italia, con le lunghe file di camion militari. Dobbiamo supportare quanti non sono riusciti e non riusciranno a stare vicini agli ammalati per affiancarli nell'elaborazione di un lutto da distacco e da forzata lontananza".

Un piccolo ed invisibile 'nemico' ha terremotato la struttura delle nostre magnifiche sorti e progressive...

"L'uomo non è Dio e non è onnipotente e molto spesso, per l'ardore di scoprire e imporre il suo dominio sul Creato, rischia di autodistruggersi. Forse va rivista l'idea antropocentrica che considera l'uomo come una specie di potenza muscolare assoluta che sfida la natura, inclusa la sua".

CASA FUNERARIA

ONORANZE FUNEBRI

MANSUTTI

UDINE



Via Calvario, 101 - Udine - *Ingresso lato sud cimitero Urbano*
Tel. 0432 1790128

L'UNICA IN UDINE E DINTORNI

UDINE

Tel. 0432 481481

TARCENTO

Tel. 0432 785935

**BRESSA
DI CAMPOFORMIDO**

Tel. 0432 662071

**FELETTO UMBERTO
TAVAGNACCO**

Tel. 0432 571504

TUTTI I SERVIZI LI TROVI NEL SITO

www.onoranzemansutti.it

Quargnolo Marco
cell. 348 8205040

Zuliani Andreino
cell. 348 8205041

La Casa Funeraria di Udine è una moderna struttura che abbiamo realizzato per accogliere i congiunti del defunto in un clima riservato in attesa del rito funebre. Rappresenta una soluzione particolarmente indicata nei casi in cui gli aspetti organizzativi richiedano particolare tempo o si desidera raccogliersi in un ambiente diverso, è un'alternativa alle abitazioni private, agli ospedali, alle case di riposo e agli obitori dei cimiteri, questi ultimi molto spesso degradati, non attrezzati. È un luogo tranquillo e confortevole, al suo interno familiari e congiunti possono unirsi nella massima intimità e ricevere la visita e il conforto di conoscenti, amici in uno spazio protetto e riservato. La Casa è dotata di diverse Sale, composte ognuna da una zona living e da una camera ardente ad uso gratuito. È presente inoltre una Sala del Commiato nella quale è possibile organizzare commemorazioni, celebrazioni pubbliche e private nel pieno rispetto delle

diverse concezioni ideologiche e religiose. Nella struttura è presente un ufficio e una mostra di articoli funebri per l'organizzazione del funerale. La nostra struttura è una risposta concreta alla mancanza di luoghi decorosi e idonei all'ultimo saluto ed offre l'opportunità di vivere il momento del lutto in un ambiente ospitale. C'è la possibilità di trasferire il defunto anche durante le ore notturne. La vestizione e composizione della salma (Tanatoestetica) è fatta da personale qualificato e formato. In funzione 365 giorni l'anno la Casa Funeraria Mansutti rappresenta il perfezionamento di una lunga esperienza maturata in quarant'anni di attività al servizio della comunità. La Casa Funeraria Mansutti di Udine è sita in una zona facilmente raggiungibile sia dai cittadini di Udine che da quelli dei comuni limitrofi (Pasio di Prato, Tavagnacco, Campoformido, Basiliano, Martignacco, Pagnacco, Pavia di Udine) e da qualsiasi che ne faccia richiesta.



FRIULANI, UN POPOLO DI RISPARMIATORI

Già in tempi normali eravamo un popolo di risparmiatori. In tempi di incertezza, come quelli che stiamo vivendo, lo siamo ancora di più. Lo testimonia l'aumento dei depositi bancari. La nuova ondata della pandemia, in crescita anche in Italia, torna a far salire il termometro della preoccupazione per famiglie e imprese. La corsa verso la liquidità è un fenomeno in atto da diversi mesi e anche a settembre (ultima rilevazione disponibile) ha confermato la sua ascesa.

I dati presentati nel bollettino mensile dell'Abi segnano un incremento della liquidità sui depositi anno su anno dell'8 per cento, a quota 1.682 miliardi, in aumento di 125 miliardi.

A fine agosto la liquidità era già su quei livelli, a 1.671 miliardi.

Stringendo l'obiettivo sul nostro territorio, nei primi otto mesi del 2020, in provincia di Udine i depositi pro capite, che ora ammontano in media a 29.200 euro, sono cresciuti, rispetto allo stesso periodo del 2019, del 5,7%. Nel dettaglio, quelli delle famiglie - che pesano per il 68,2% del totale e sono pari a 19.900 euro pro capite - sono aumentati del +3%, mentre quelli delle imprese sono cresciuti addirittura del +16,6%. Un pessimo segnale: le aziende in questa fase non investono o riducono gli investimenti.

In provincia di Gorizia i depositi bancari totali sono cresciuti del +5,8%, in quella di Pordenone del +5,2%, mentre a Trieste sono rimasti sostanzialmente invariati, +0,1%.

Poiché la seconda ondata di diffusione del virus si è verificata a partire da inizio ottobre, sarà interessante verificare quale sarà il dato sulla liquidità alla fine di questo mese e in quelli a venire.

Il trend fa più impressione se si tiene conto dell'andamento del reddito del Paese, il Pil, che a fine 2019 era a quota 1.787 miliardi. Le due voci, liquidità sui depositi e Pil, tenderanno a convergere nel corso del 2020: la prima, infatti, aumenta con il crescere dei timori per il futuro, il secondo scende per effetto delle restrizioni che incidono su fiducia, consumi e sulla domanda di beni e servizi.

La realtà è che la tendenza a mettere da parte i soldi era cresciuta soprattutto tra le imprese di dimensioni più grandi già prima dell'estate: i dubbi sulla forza che avrebbe potuto avere la ripresa e i timori per una nuova crisi di liquidità legata a lockdown, anche solo localizzati, in alcune aree ha spinto gli imprenditori alla prudenza.

Bassa crescita, contrazione dei consumi e aumento del risparmio privato sono tutte facce del medesimo problema: incertezza e mancanza di fiducia nel futuro. Un mix potenzialmente esplosivo sulla tenuta economica e sociale, se non si arriverà a un'inversione di rotta. Per usare una metafora: siamo congelati, come i risparmi sui conti correnti.

È anche vero il fatto che il sistema italiano soffre storicamente la difficoltà di portare il risparmio privato verso l'economia reale.

Le famiglie riducono i consumi, continuano a mettere da parte qualcosa, ma quel gruzzolo - piccolo o grande - finisce in banca, non certo in investimenti.

I dati del bollettino Abi confermano anche la crescita degli impieghi del settore bancario. Un aumento trainato senza dubbio alcuno dalle garanzie pubbliche sui prestiti. L'incremento dei finanziamenti a famiglie e imprese non finanziarie è stato a settembre del 4,8 per cento anno su anno, a quota 1.316 miliardi (ad agosto l'incremento era stato del 4,1 per cento).

I finanziamenti alle imprese a settembre hanno segnato l'incremento più significativo: +6% contro il +4,5 per cento del mese di agosto.

Sul fronte dei crediti deteriorati segnano uno dei livelli più bassi le sofferenze nette, che si attestano a 24,4 miliardi con un rapporto su capitale e riserve del 6,83 per cento. Qualche, timido segnale positivo, a voler vedere il bicchiere mezzo pieno, c'è.

Il risparmio, in sé, è un valore e una polizza sul futuro. Tutto sommato è una polizza sul futuro per l'intero Paese, gravato da un gigantesco debito pubblico, cresciuto ancora e a dismisura per effetto della pandemia. In caso di bisogno, infatti, il posto più sicuro dove mettere le mani sarà proprio il bacino del risparmio privato. No a caso, molti osservatori evocano spesso lo spettro della patrimoniale come ipotesi realistica, se non incombente, nel prossimo futuro. Risparmiatore avvisato...



Stefano Finoti, titolare di Insiderslab

FRIULI, INVESTI NEL DIGITALE

Con l'avvento del covid la trasformazione digitale da opportunità è diventata una palese necessità per le piccole e medie imprese della nostra regione. Il Friuli Venezia Giulia in questo campo, purtroppo, sta molto indietro. Un grave ritardo reso ancor più evidente dalla pandemia. Ora tutti si chiedono, come ripartire? Ed ecco che la svolta diventa evidente: investire nel digitale. Le aziende, specialmente quelle più sofferenti, hanno bisogno di un nuovo approccio alla gestione del loro business, soprattutto in ambito tecnologico/digitale. Solo così, infatti, posso superare la crisi e tornare ad essere di nuovo competitive. Della situazione ne abbiamo parlato con

Stefano Finoti, titolare di Insiderslab, azienda friulana specializzata nel web marketing e nella digitalizzazione aziendale.

Dall'emergenza covid in poi molte aziende si sono accorte di essere parecchio indietro nel processo di digitalizzazione. Secondo lei qual è la situazione del tessuto economico del fvg sotto questo aspetto?

“In FVG la digitalizzazione aziendale è ancora un tabù, purtroppo.

La maggioranza delle aziende utilizza ancora strumenti non aggiornati con i tempi di oggi e soprattutto poco connessi con le nuove opportunità che ci sono oggi nel mercato online. Questo purtroppo è un grave handicap soprattutto e limita moltissimo la competitività”.

Quanto è ancor più importante oggi digitalizzare la propria azienda?

“Oggi soprattutto per certe categorie è essenziale Digitalizzare. O digitalizzi i processi aziendali o nei prossimi anni la tua azienda è destinata piano piano a perdere pezzi e sparire. Anche il marketing non è più lo stesso da prodotto/servizio centro è diventato cliente centro e solo con una buona struttura digitale si può dare questo valore aggiunto”.

Smart working. E' una necessità ma ancora spesso non è attuabile. Perché?

“Ci sono diversi motivi ma i principali due motivi sono. L'azienda non ha digitalizzato i processi (Gestione Contabilità, CRM, ERP, Prevenzione Online. In FVG ci sono ancora zone in cui la connettività non è ancora molto



- ❑ Manovra ferroviaria (primaria e secondaria) su raccordo e impianti IFN
- ❑ Servizi integrati alla trazione ferroviaria, con soluzioni mirate alle specialità del servizio
- ❑ Progettazione e costruzione raccordi.

TS TRACTION & SERVICE S.R.L. SEDE LEGALE: VIA VILSBIBURG, 6/B1 - 33030 BUJA (UD)
Tel: 345 / 7109616 - E-mail: commerciale@traction-service.it

efficiente. Per questo molti sono costretti a rinunciare allo smart working e a non poter sfruttare al massimo questa possibilità. Questi due fattori sono i principali nemici dello smartworking e i nemici della produttività. Oggi con degli strumenti aggiornati non solo c'è un risparmio di tempo grazie alla automatizzazione dei processi aziendali, si aprono porte anche in termini di espansione del business, perché una volta digitalizzata la tua attività puoi facilmente replicarla in altre zone o addirittura altri Paesi".

Pensa che nel nostre aziende siano penalizzate anche da una mancanza di infrastrutture tecnologiche?

"Ne sono convinto. Amo il Friuli e amo l'impegno e la dedizione dell'imprenditoria friulana abbiamo tante eccellenze in regione ma soprattutto abbiamo tante eccellenze, che a causa di questo ritardo tecnologico non emergono come dovrebbero".

Come bisogna affrontare questa sfida della digitalizzazione?

"Con uno spirito rivoluzionario e pazienza, perché comporta forti cambiamenti non solo a livello di strumentazioni ma anche a livello mentale. Bisogna fissare obiettivi Smart che è un acronimo sta per Specifici, Misurabili, Attuabili, Rilevanti, Tempificati. Oggi gli strumenti digitali ti danno la possibilità di rendere la tua azienda SMART".

Quanto è importante per competere essere in rete?

"Ve lo spiego come lo spiego ai mie clienti. Abbiamo tre mondi nel business, l'inferno, la terra e il paradiso. Nell'inferno devi andare fuori a bussare porte e cercare i clienti. Nella terra investi per fare in modo che i clienti arrivino da te. Nel paradiso i clienti arrivano da soli senza bisogno di fare niente. Oggi se una azienda vuole uscire dall'inferno e arrivare sulla terra non può non avere una struttura di Digital Marketing ben impostata, che unita alla digitalizzazione dei processi aziendali porta l'azienda a una crescita costante e soprattutto misurabile, cosa che il marketing tradizionale non può dare".

FURTO D'IDENTITA' SUL WEB: COME PROTEGGERSI



Si parla di furto d'identità nel caso in cui dati personali vengano sottratti da soggetti non autorizzati per finalità non consentite. Le cronache sono intrise di tali casi compiuti sia ai danni dei singoli cittadini o aziende sia a danno di grandi società. Ricorderemo anche di recente i furti dei dati dei clienti subiti da Unicredit e da Poste Italiane. Ma altrettanto frequenti sono i furti dei dati da profili social ma anche attraverso la navigazione sui siti internet da parte dell'utente oppure il "furto" della e.mail o della sim. La conseguenza è che tali dati poi possono venire utilizzati o per attribuire, attraverso profili falsi, delle affermazioni o dei comportamenti a un determinato utente, oppure per sottrarre denaro dall'home banking del malcapitato oppure ancora per attivarli contratti ovviamente onerosi a sua insaputa. Importante è essere sempre accorti nella navigazione su internet ma anche nel modo di comportarsi nell'ambiente web. I Carabinieri, come diramato dal Ministero della Difesa, hanno stilato queste semplici ma importanti regole per cercare di proteggere i propri dati e non incorrere in brutte sorprese:

- 1** Ricordate che un computer può essere infettato non solo da un software malware ma semplicemente visitando un sito (drive-by download), senza che vi sia accesso all'hard disk. Per proteggervi, quindi, privilegiate l'adozione di uno scanner http che controlli i contenuti web prima che questi raggiungano il browser internet e provochino eventualmente dei danni.
- 2** Siate prudenti quando cliccate i link che ricevete in messaggi da altri utenti del social network.
- 3** Tenete presente che non sempre i messaggi, che sembrano provenire

da persone che conoscete, sono autentici.

- 4** Mostrate prudenza e cautela di fronte a richieste di sconosciuti. Evitate di rispondere ad e-mail che chiedono di rivelare password o numeri di account, codici PIN o altre informazioni personali.
- 5** Diffidate di quegli applicativi in grado di accedere ai vostri dati personali e agli indirizzi delle vostre mailing list.
- 6** Digitate l'indirizzo del social network direttamente dal vostro browser o usate i preferiti. Infatti, se voi cliccate a questi siti attraverso link di altri siti, potreste incorrere in situazioni di phishing.
- 7** Scegliete un social network che fornisca delle sufficienti garanzie di privacy.
- 8** Tenete presente che qualsiasi cosa decidiate di pubblicare in un social network rimarrà permanente, anche dopo la richiesta di cancellazione del vostro profilo.
- 9** Siate cauti quando installate degli applicativi extra che potrebbero sottrarvi delle informazioni personali.
- 10** Evitate di usare i siti di social network in ufficio.

E se, nonostante le accortezze, comunque siete stati vittime di frodi informatiche il primo passo è sempre quello di denunciare quanto subito alle forze dell'ordine così da poter inibire ulteriori azioni e tentare di recuperare il moltiplo.

Avv. Barbara Puschiassi
Responsabile Consumer Protection di Consumerismo

Rubrica a cura di



Via Tricesimo 101/A
33100 Udine
Tel. 0432 1721212 - 347 3092244
www.consumatoriattivi.it - info@consumatoriattivi.it

REGALA IL TERRITORIO: COMPRA IN CANTINA

Cresce sempre di più il desiderio di scegliere prodotti locali, sani e genuini anche in occasione delle festività natalizie. Il km zero non è solo garanzia di qualità e sostenibilità, ma è anche un grande aiuto per gli imprenditori locali.

Per questo motivo il Movimento Turismo del Vino FVG ha ideato l'iniziativa Regali in cantina grazie alla quale le aziende vitivinicole associate vi aspettano con numerose promozioni: omaggi, sconti, consegne a domicilio e molto altro per farvi scegliere i vostri regali autenticamente "Made in FVG" in tutta sicurezza!

Sempre più spesso, infatti, la bottiglia di vino rappresenta un dono molto gradito per molte occasioni: conoscerne la storia lo impreziosisce ancora di più con un emozionante viaggio nei luoghi di produzione. Potrete chiedere consiglio direttamente al produttore su quali siano gli abbinamenti più appropriati e le tendenze del momento.

Inoltre, chi lo desidera potrà iscriversi a Wine for You, il wine club del Movimento Turismo del Vino FVG, che riserva promozioni e vantaggi esclusivi! Per le adesioni entro il 20 dicembre, verrà inviato in omaggio (fino a esaurimento delle copie disponibili) il calendario 2021 di Spirito di Vino, il quale raccoglie le illustrazioni satiriche sul tema del vino selezionate per la fase finale della 21ª edizione dell'omonimo concorso indetto annualmente, fin dal 2000, dal Movimento Turismo del Vino FVG.

La lista delle cantine aderenti a Regali in cantina, con le specifiche promozioni pensate per voi, è disponibile sul sito web www.cantineaperte.info



NEGOZI CHIUSI? ANCHE IN FRIULI SPOPOLA L'ONLINE

L'emergenza Coronavirus non riguarda solo il mondo della sanità, ma anche quella dell'economia, ma nel commercio ci sono comunque timidi segnali positivi, la cui tenuta andrà verificata alla fine di questa seconda ondata. In base ai dati Istat di agosto 2020, risulta un aumento del volume delle vendite al dettaglio dell'8,2% rispetto a luglio, in particolare per quanto riguarda i beni non alimentari. Nei dati però si evince anche un dettaglio abbastanza prevedibile, ovvero la sofferenza dei piccoli negozi, che non hanno potuto potenziare la propria vendita sull'online e anche in Friuli Venezia Giulia si sono registrate difficoltà per i negozi che non erano pronti a migliorare il proprio e-commerce.

Il primo lockdown e questa seconda chiusura parziale stanno facendo nascere sempre più timore per i negozi, che dunque si stanno affidando agli e-commerce.

Rispetto a luglio, infatti, i negozi online hanno visto un balzo del 36,8% rispetto ai piccoli negozi che invece arretrano. La continuazione delle limitazioni con tutta probabilità aumenterà la forbice già esistente tra i negozi che hanno potuto dotarsi di e-commerce e i piccoli esercizi che non possono permettersi un investimento nel mondo del digitale, dovendo stringere i tempi per un periodo di tempo ancora indeterminato.

Basta prendere in esame i dati relativi allo shopping online di abiti, calzature e accessori, con addirittura l'8% degli italiani che si è affidato agli e-commerce, portando la quota di consumatori che fanno abitualmente acquisti in rete al 30% del totale. E la tendenza a comprare attraverso le piattaforme digitali delle aziende della moda sembra essere irreversibile. Secondo le proiezioni, e la seconda ondata accentuerà ulteriormente il fenomeno, il 10% continuerà ad evitare gli esercizi commerciali fisici, mentre il 27% in futuro si dirigerà sempre di più verso il web.

La tendenza a comprare attraverso le piattaforme digitali delle aziende della moda sembra essere irreversibile, soprattutto se l'emergenza Covid non dovesse essere contenuta a breve.

A Capterra, azienda statunitense che fa parte della multinazionale Usa Gartner e che affianca le piccole e medie imprese nei processi di digitalizzazione - si deve una ricerca europea sul cambiamento delle abitudini di consumo dal lockdown in poi. Ricerca che ha coinvolto sei Paesi - oltre all'Italia, la Francia, la Germania,



la Gran Bretagna, la Spagna e l'Olanda - per un totale di quasi 6mila persone intervistate lo scorso mese di luglio. Il campione è costituito per il 55% da donne, in maggioranza dipendenti a tempo pieno, anche se non mancano liberi professionisti (7%) e pensionati (6%) mentre i redditi variano da meno di 15mila a più di 200mila euro all'anno.

In Italia ben il 64% degli intervistati italiani si è avvicinato per la prima volta all'e-commerce, contro una media europea del 55%. E insieme al food la moda ha assunto un ruolo di primo piano.

La percentuale di chi ha acquistato abbigliamento o calzature online, durante il lockdown, è arrivata al 22%: vale a dire, la stessa percentuale dei prodotti alimentari. Oltre il 60%, proprio durante il lockdown, ha fatto shopping online almeno tre volte al mese, posizionandosi ancora una volta sopra la media europea, che si attesta sul 56%.

La moda sarà in cima alle preferenze anche al termine dell'emergenza sanitaria, a conferma del fatto che la strada sembra tracciata. Il 30% continuerà a privilegiare l'abbigliamento, seguito dai prodotti per la casa e dall'elettronica. Tutto facendo tesoro della brand reputation delle maison. La stragrande maggioranza degli italiani (65%) controlla infatti le recensioni online dei clienti che hanno già utilizzato il servizio prima di procedere all'acquisto. Il distanziamento sociale e il superamento dei problemi di consegna hanno dato una spinta maggiore al commercio online che da marzo ha iniziato dunque a volare come mai prima. Ne è testimone Amazon, che ha visto accrescere ulteriormente le sue azioni in pochi mesi dopo anni di crescita costante.

Il risultato dell'analisi dei dati è stato commentato da Massimiliano Dona, presidente dell'Unione Nazionale Consumatori: «Bene, ottimo rimbalzo. Finalmente le vendite recuperano rispetto ai valori pre-emergenza Covid». Confesercenti, invece, ha parlato di crisi soprattutto per i piccoli negozi che restano schiacciati dal boom dell'e-commerce.

1968  2020

**CON VOI E PER VOI
DA 50 ANNI!!!**

GLI OCCHIALI PIÙ BELLI DEL MONDO



Optex
L'ottica dei giovani

UDINE - via del Gelso, 7 - tel. 0432.504910



Progettiamo e realizziamo prodotti e soluzioni gestionali personalizzate per le PMI, fornendo tutti i servizi correlati e puntando alla qualità ed all'eccellenza attraverso un'applicazione professionale, delle tecnologie e delle innovazioni ICT.

SUCCESSIONI ALL'ESTERO

La residenza rimane il criterio di collegamento per le successioni degli stati europei?

Oramai capitano sempre più frequentemente casi di aperture di successioni all'estero di cittadini Italiani o aperture di successioni in Italia di cittadini stranieri.

La mobilità e la facilità degli scambi economico sociali tra cittadini di diversi paesi implica la necessità di regole per comprendere i criteri per disciplinare le pratiche successorie e i relativi diritti.

Ancorché la normativa Europea abbia cercato di dare chiarezza con un set di norme per tutti i paesi UE rispetto alle situazioni in cui la persona defunta abbia avuto contatti oggettivi di collegamento con più stati rimangono sussistenti delle difficoltà operative e interpretative anche in relazione a casistiche sempre più variegata e ciò aldilà di ogni illuminata previsione da parte del legislatore.

Nelle successioni il criterio principale di collegamento con uno Stato e con un altro, attrattivi della competenza regolamentatrice è quello della residenza ancorché non sia un concetto facile da intendere ed univoco ed agile da applicare. Risulta fattuale che le legislazioni degli stati europei sul punto si differenziano anche di molto fra di loro.

Limitandoci alla legislazione italiana anche il solo concetto di residenza è variabile: la residenza del codice civile indica come la residenza sia il luogo di abituale dimora (43 c.c.), per residenza anagrafica si intende il luogo di dimora abituale accertato con un processo amministrativo (legge 1228/54, D. P. R. n. 223/89

e infine L. 4/4/2012 n. 35, per residenza familiare si intende il luogo fissato dai coniugi secondo le esigenze di entrambi e quelle preminenti della famiglia (144 c.c.).

Quest'anno la Corte di Giustizia Europea con la sentenza dd. 16.07.2020 ha cercato di favorire una interpretazione del regolamento dell'Unione Europea 650 del 2012 per le successioni mortis causa dove agli art.23-24, di detto regolamento UE, indica il criterio di collegamento con il termine, alquanto generico, di residenza abituale del de cuius al momento della morte. Ciò al fine accertare la presenza di una successione transfrontaliera.

Il caso era riferito ad una cittadina italiana, che era sposata con un tedesco e domiciliata in Germania, era proprietaria di immobili in altre nazioni UE, aveva un figlio di nazionalità lituana e infine, in Lituania, aveva fatto testamento da un notaio di Vilnius.

Lo stesso notaio Lituano, interpellato per predisporre il certificato successorio europeo si era poi astenuto dalla redazione siccome la residenza abituale era presupposta la Germania; Stato tedesco che, a ben vedere, poteva sembrare estraneo alla vicenda successoria in quanto il coniuge vedovo tedesco aveva rinunciato all'eredità e tenuto altresì conto che nel patrimonio successorio non vi fosse alcun bene (almeno immobiliare) lasciato dalla de cuius.

In questa complicata situazione la Corte ha ritenuto (a nostro giudizio complicando ulteriormente le cose) che al fine di determinare la sussistenza di una resi-

denza abituale si debba tenere conto di un criterio "misto" ovvero sia della residenza civilistica intesa al momento della morte e sia dell'insieme delle circostanze della vita degli anni precedenti con particolare riferimento alla durata e alla intensità e regolarità dei soggiorni nonché delle ragioni e delle condizioni e qualità del soggiorno.

La residenza abituale europea da individuarsi significativa sarebbe interpretando la Sentenza della Corte quella da individuarsi attraverso un criterio ristretto e stabile da individuarsi tra il fatto della intervenuta causa di successione (la morte della persona) e lo Stato maggiormente interessato dall'intervenuta successione. La Corte di Giustizia, questo il dato positivo della decisione, richiama a quanto stabilito dal regolamento UE ma precisa che, in ogni caso, si dovranno individuare le regole di un unico e solo Stato.

In conclusione la frammentazione tra più Stati regolamentatori non è ammissibile e deve essere (possibilmente) evitata!

Detta unicità, in caso di dubbio, potrà essere indicata da una decisione di un Giudice assunta attraverso una analisi caso per caso.

A nostro parere, per semplificare le cose, risulta importante e in avvenire sempre più importante da un lato svolgere una periodica e attenta valutazione dei propri asset familiari patrimoniali allargati tenendo conto delle diversità degli stili e delle scelte di vita dei singoli componenti della famiglia e delle loro variabilità nel tempo e dall'altro ricordarsi della finitezza umana che rende opportuno e preferibile pianificare periodicamente in previsione di un giorno, "certus an" e "incertus quando", in cui sarà effettivo il ricambio generazionale.



Avvocato Roberto Omenetto



<https://www.laboratoriodeldiritto.it>
roberto.omenetto@laboratoriodeldiritto.it

Panificio Pasticceria
J.J.J. di Zamparo
Luca

*Il pane fatto
come una volta*

Ci trovi anche a
FELETTO UMBERTO - P.za Libertà, n.31 - Tel. 334/9188596
PASIAN DI PRATO - P.za Matteotti, n.1 - Tel. 339/3529561



Nicoloso Scavi S.n.c.
di Nicoloso Armando & figli

Scavi, movimento terra, demolizioni, prestazioni miniescavatori, fornitura sabbia, ghiaia, materiale riciclato - impianto recupero inerti da demolizione.

Via Polvaries, 43 - 33030 BUJA (UD) nicolososcavi@pec.it
Tel.: 0432/960449 Fax: 0432/964742 Stefano 348/2402308
nicoloso.scavi@gmail.com Giuliano 348/2402309

Sa.Ma.
di Sant p.a. Manuel

Realizzazione e manutenzione giardini
Sfalci aree verdi pubbliche e private
Potature e abbattimenti anche con piattaforma aerea
Fornitura e posa di impianti di irrigazione

Via Crete, 8/A 33030 Buja (UD) cell. 328 4684884
email: sama.santa@libero.it

**PI pezzetta
impianti**

**automazioni cancelli
ed impianti elettrici**

di Michele Pezzetta 33010 PAGNACCO (UD)
Via Colloredo di M.A. 51/2 - Tel. 338 1230482

Buja 0432.960818

Pavimenti
rivestimenti
e bagni
chiavi in mano

maschio
bathrooms & more

www.ceramicemaschio.com

Tavagnacco 0432.689147

ARTISTI DI BUJA PER BUJA

In questo periodo di profonda emergenza sanitaria dove è difficile realizzare eventi natalizi, la ProBuja assieme all'Amministrazione Comunale ha voluto ugualmente essere propositiva nei confronti della Comunità bujese con, sabato 5 dicembre, l'accensione delle nuove luminarie natalizie e con l'esposizione nel centro cittadino e presso le vetrine di numerosi esercenti locali di una mostra collettiva con le opere di oltre venti artisti bujesi.

La pandemia che in questo 2020, anno bisestile fedele alla sua fama funesta, ha messo in ginocchio non solo la salute, ma anche il lavoro e la serenità di tante persone, non lascerà a Buja solo macerie. 20 Artisti hanno preso l'iniziativa di radunare le loro risorse e, grazie alla disponibilità di alcuni commercianti, della Pro Loco e del Comune, hanno deciso di metterle a disposizione dei concittadini in un'esposizione allocata nelle vetrine dei negozi del paese.

Lo scopo dichiarato è quello di illuminare con un segnale di ottimismo le prossime festività natalizie, mortificate dalle limitazioni sanitarie che, nella speranza di sconfiggere il coronavirus, impongono necessariamente distanze fisiche e sociali foriere di tristezza e solitudine.

Gli Artisti partecipanti all'iniziativa rappresentano un panorama ampio e multiforme delle potenzialità locali: un panorama che è specchio significativo di come Buja continua a rinnovarsi nello storico ruolo di "Patria d'Arte", maturato lungo una tradizione plurise-

ARTISTI DI BUJA PER BUJA

DAL 5 DICEMBRE 2020
AL 6 GENNAIO 2021



colare e riconosciuto da illustri studiosi come Gian Carlo Menis.

Troviamo in questa esposizione pittori e scultori, mosaicisti e fotografi, capaci di esprimersi nei rispettivi indirizzi con le tecniche, i materiali e i linguaggi più diversi, dal figurativo iperrealista all'espressionismo astratto, nonché con ispirazioni culturali derivanti dalle visuali esistenziali più personali, tanto quanto da quelle elaborate da correnti artistiche e filosofiche che hanno animato la grande storia dell'arte. Anche la formazione individuale degli Espositori proviene da esperienze diverse, da quelle poco più che auto educative a quelle di alto livello accademico; ugualmente la loro età o il tempo che hanno dedicato all'arte coprono periodi

KAN SAS
CAR SOLUTION - BUJA

Officina
Carrozzeria
Elettrauto
Gommista

ESSO

Strada Prov.
Osovana, 82
Buja (UD)
0432963815

GROUP SERVICE ASSISTANCE

COOPERATIVA
DI PULIZIE CIVILI,
SANIFICAZIONI E SERVIZI
PULIZIE INDUSTRIALI

Via Santo Stefano 100 - Buja (Ud)
Telefono e fax 0432.963668
info@groupserviceass.it



questa "galleria diffusa" possiamo cogliere i segni di una bujesità artistica ereditata dai nostri grandi Maestri del passato, in particolare del XX secolo: scultori, pittori, incisori, fotografi eclettici, esperti sia come artigiani che come artisti, comunque capaci di guadagnarsi ampi assenti critici e di portare alto il nome di Buja a livello non solo locale, ma anche internazionale. Ma è anche un'eredità artistica che guarda avanti e promette nuove "Glorie del nostro Friuli" - per dirla con Guerrino Mattia Monassi - che lanciano il cuore oltre gli ostacoli di questo anno difficile e fanno sperare nei benefici di cui è capace la forza della creatività.

Mirella Comino
curatrice della mostra

GLI ARTISTI

- Aita Alessandra - scultura
- Dario Bruno - pittura
- Cappelletti Lucrezia - fotografia
- Comoretto Glauco - fotografia
- Comoretto Marisa - pittura / acquerello
- Coppetti Claudio - pittura
- Covasso Rita - pittura/ceramica
- Di Tommaso Vanessa - ceramica
- Fanzutto Annamaria - scultura / pittura / acquerello
- Fasiolo Lara - pittura
- Lostuzzo Carla - ceramica / pittura / acquerello
- Marcon Manuela - pittura
- Minutello Sonia - pittura
- Missio Claudio - pittura
- Monasso Ivana - mosaico / ceramica
- Plos Vasari Marisa - ceramica
- Cilindea Rottaro - pittura
- Sorgon Tamara - pittura
- Vattolo Elisabetta - pittura / fotografia
- Bulot (Veziò Federico) - pittura

www.probuia.it



di tempo più o meno estesi. Il risultato non è solo una galleria di piacevole fruibilità e qualità lungo le vie altrimenti spente di questo Natale. È di più: è un'occasione per prendere consapevolezza di come l'Arte bujese si stia evolvendo, di come sia stata capace di rinnovarsi anche coinvolgendo nuovi appassionati che hanno investito tempo, impegno, talenti ed anche denari nella ricerca di strade espressive che escono dalla sfera privata per diventare patrimonio di tutti e preziosa risorsa della comunità. Lungo i percorsi di

AUTOFFICINA BERNARDINIS WILLIAM

CENTRO REVISIONI COLLAUDI

BUJA (UD)
Via Tonzolano, 135
tel. 0432 963404



CARTOLERIA MENIS

"siete stati l'amazon di quando ero ragazzo" Possiamo esserlo di nuovo!
Siamo pronti per il Natale e per accontentarvi

Buja - Via S. Stefano, 36
Tel. 0432.960348 - menispoole@libero.it



BS CARPENTERIE s.r.l.s.

OFFICINA MECCANICA E CARPENTERIA

33030 BUJA / Ud - Via Casali Leoncini, 16
Tel. 0432 974153 - fax 0432 975670
bscarpenterie@libero.it - www.bscaarpenteria.com



FRIULI POSE

**pavimentazioni esterno
ristrutturazioni**

di Iacobuzio Paolo e C. s.n.c.
33040 Faedis (UD) - Via Tarcento n° 23
tel. /fax 0432 664538 - cell. 3356267836



LA PERLA
SERVIZI FUNEBRI
di Zoz Valter

P.zza Roma, 6 (fronte Duomo) - 33017 - Tarcento
Tel. 0432/785317 - Fax 0432/795457
www.onoranzefunebrilaperla.com
laperlaservizi@libero.it - info@onoranzefunebrilaperla.com



UNA SPESA CONVENIENTE CON SERVIZIO E QUALITÀ "FORTE"

FORTE EUROSPAR

BUJA via Osovana, 13 - tel. 0432-965154
MAJANO frazione Tiveriaco, 2/A - tel. 0432-958929
CIVIDALE Via Foramitti - tel. 0432-731432
CIVIDALE via Dei Miani, 41 - tel. 0432-730992
info@gruppoforte.com





SCUOLE SUPERIORI, QUALE SCEGLIERE ?

Come non mai quest'anno le scuole sono state al centro del dibattito pubblico. Di sicuro non per parlare di merito o di metodi educativi, ma per discutere di come sia radicalmente cambiata la quotidianità degli studenti ai tempi del Covid-19. Ma ci pensa l'edizione 2020 di Eduscopio, curata dalla Fondazione Agnelli di Torino e consultabile sul sito www.eduscopio.it, a fornire informazioni in merito. È uscita la classifica aggiornata delle migliori scuole secondarie di secondo grado: dal liceo classico a quello scientifico, senza dimenticare indirizzi più recenti come quello delle scienze applicate (per gli scientifici) o il mondo degli istituti tecnici. Un modo per aiutare le famiglie e gli studenti in un momento di passaggio fondamentale tra le scuole medie e le superiori. Consultando il portale, nato nel 2014, è possibile vedere come si collocano i diversi istituti secondo alcuni parametri. Per i licei da un lato c'è l'indice Fga, che comprende la media dei voti agli esami universitari e i crediti ottenuti. Dall'altro c'è invece la percentuale degli studenti che si riescono a diplomare nei tempi, "in regola".

E QUALI SONO LE SCUOLE MIGLIORI PER IL FVG?

Per i licei classici è un istituto udinese a guadagnare il primato: lo Stellini di Udine

è il migliore in assoluto con una media agli esami ottenuta dai suoi ex frequentanti di tutto rispetto (28,16). Per i licei scientifici la medaglia d'oro a livello regionale va al Magrini-Marchetti di Gemona, qui ex aequo con l'istituto paritario Vendramini di Pordenone. A breve distanza c'è però Udine con il Marinelli (indice Fga 84,11), che ha anche una percentuale altissima di studenti che finiscono il proprio percorso superiore senza essere bocciati (81,8%), e poi dal Copernico (80, 18). Se si guarda ai licei delle scienze applicate, a primeggiare in regione è "Le Filandiere" a San Vito al Tagliamento (Fga 83,8). Per la provincia di Udine, invece, il primato è del Malignani di Udine (Fga 78,27). Per chi invece ha scelto di intraprendere da subito la carriera lavorativa, la classifica tiene conto del numero di coloro (in percentuale) che ha lavorato almeno 6 mesi entro i primi due anni dal conseguimento del diploma. Per gli istituti tecnici tecnologici il migliore è proprio il paritario Bearzi dei Salesiani di Udine, che può vantare ben l'84% degli studenti che ha ottenuto un contratto di almeno sei mesi entro i due anni successivi al diploma. Il professionale che garantisce il 94% in questo parametro è invece il Malignani di Cervignano. Per i licei delle scienze umane gradino più alto per il Pujati di Sacile; a poca distanza il Percoto di Udine.

Il Dipartimento di studi umanistici dell'Università di Udine al primo posto tra gli Atenei italiani

La rivista Education Around premia l'offerta didattica magistrale in materie umanistiche dell'ateneo. Prospettive occupazionali, grado di internazionalizzazione, varietà all'interno del corpo studentesco, ricchezza e validità dei canali offerti per connettersi

al mondo del lavoro: è stata la valutazione di questi quattro criteri fondamentali a portare i corsi di laurea magistrale targati Dipartimento di Studi umanistici e del patrimonio culturale nettamente in cima alla graduatoria stilata per il 2020 da Education Around (<https://educationaround.org/ranking-education-around-2020/lauree-magistrali-umanistiche/>), il magazine specializzato che ogni anno esamina le performance degli Atenei italiani e dei loro dipartimenti, identificandone le eccellenze. L'Università di Udine finisce per imporsi con 88,8 punti sull'Alma Mater di Bologna (72,1) e sull'Università di Padova, al terzo posto (70). Dall'analisi del ranking di Education Around una perfetta sintonia tra la ferma risoluzione dell'Ateneo a proporre un'offerta formativa dinamica e aperta – all'Europa e all'estero, come al mondo della ricerca e del lavoro – e l'altrettanto convinta determinazione degli studenti nello sfruttare le varie opportunità che vengono loro dedicate: Udine figura infatti tra le università con il maggior numero di iscritti "con la valigia in mano", per svolgere periodi di studio fuori dall'Italia, e più pronti a mettersi in gioco anche al di fuori delle aule, approfittando dei diversi tirocini organizzati.



Scritto da Gianni Bellinetti

Perchè si dice

Quante volte abbiamo usato o abbiamo sentito usare nei nostri confronti come augurio in vista di una prova rischiosa e difficile l'espressione **in bocca al lupo**, che prevede la risposta **crepi il lupo**? Questa bizzarra espressione nasce dal linguaggio dei cacciatori che si avventuravano nei boschi come augurio scaramantico, l'intenzione insomma era di allontanare il pericolo. Ha veramente bisogno di un in bocca in lupo il popolo italiano di fronte a questa imperversante pandemia che sconvolge sempre più la nostra vita. Dopo gli insopportabili anglicismi sono riapparsi termini desueti come **coprifuoco o serrata**. Il coprifuoco è il divieto di uscire durante le ore serali o notturne imposto dall'autorità in caso di emergenza. In effetti era un'usanza medievale per cui a una determinata ora della sera gli abitanti di una città erano tenuti a coprire i fuochi con la cenere per evitare incendi. Viene usato il termine serrata come obbligo di chiusura di attività imposta dal governo, col quale normalmente si intende la sospensione dell'attività di una azienda attuata dal proprietario a scopo di pressione o di protesta. Negli ultimi giorni hanno rispolverato la parola **ristori** plurale di ristoro andando a pescare sul suo significato più antico e letterario cioè compenso, risarcimento.

La politica invece di trovare forme di collaborazione necessarie a prendere decisioni condivise continuano a polemizzare fra di loro: il centrodestra non vuole lasciare **carta bianca** a Conte rinunciando ad avere **voce in capitolo**. A definire la situazione abbiamo usato due ricorrenti modi di dire. Lasciare o dare carta bianca significa concedere totale libertà di azione nell'affrontare un'impresa o un progetto, ma anche sinonimo di stima e fiducia. Relativamente all'origine, l'ipotesi più probabile è quella di un accordo tra due persone siglato su carta da entrambi: se sulla carta c'è solo la firma non esistono limitazioni a quello che l'accordo può prevedere. Quanto ad aver voce in capitolo l'espressione si usa per indicare il potere di esprimere la propria opinione su una determinata questione. Il Capitolo era un'assemblea di religiosi che serviva a prendere decisioni importanti: solo quelli con più prestigio avevano diritto di parola. Invece vorrei dire chapeau agli organizzatori del Giro d'Italia che sono riusciti a portarlo a termine in un periodo così difficile. Chapeau è un termine francese che significa cappello e corrisponde al nostro **tanto di cappello** e viene usato come esclamazione di apprezzamento. Togliersi il cappello era (un tempo) segno di saluto di ossequio o ringraziamento.



PRESEPE DELLA PRO VENZONE



VENZONE,



il Borgo delle tradizioni



PRESEPE ARTIGIANALE

Dal 6 dicembre 2020 al 10 gennaio 2021
nel Duomo, nella Loggia del Palazzo Comunale,
nelle chiese di San Rocco e Santa Chiara,
nei laboratori artistici e artigianali,
nelle vetrine lungo le vie del Centro Storico
GIROPRESEPI, SEGUENDO LA STELLA!



PRESEPE DI SAN ROCCO

6 DICEMBRE

ACCENSIONE DEL GRANDE ALBERO DI NATALE E DEL GRANDE PRESEPIO DELLA PRO VENZONE, opera dell'artista Davide Clonfero realizzato con la collaborazione di Ivo Zamolo e Alberto Gollino alle 18.00 - Piazza Municipio e nella Loggia del Palazzo Comunale



12 DICEMBRE

LE LOCANDE DEL NATALE spettacolo teatrale itinerante alle 16.30 – Piazza Municipio
ACCENSIONE DEL PRESEPIO E DELLA STELLA alle 17.00 – Portis, Chiesa di San Rocco
ACCENSIONE DEL PRESEPE A SANTA CHIARA alle 20.00 – Piazza Dogana, Chiesa di Santa Chiara



13 DICEMBRE

FIERA PER L'ANTICA SAGRA DI S. LUCIA si tratta della "Antighe Sàgre di S. Lussie", avente origini medioevali rafforzate in seguito da un ex-voto seicentesco della comunità della Val Resia, i cui abitanti un tempo raggiungevano a piedi la chiesa di S. Lucia e poi il Centro Storico di Venzone, dove si svolgeva un grande mercato tradizionale da confermare in base alla normativa vigente ed ai DPCM di dicembre
SAPORI DI UN TEMPO A VENZONE: LI TRIPIS alla scoperta dei sapori della cucina della tradizione: **LE TRIPPE**
SANTE MESSE alle 8.00, 10.00 e 12.00 - Chiesa di Santa Lucia

Durante tutto il periodo le attività di ristorazione di Venzone offrono piatti tipici stagionali e della tradizione.
(nel rispetto delle normative anti COVID-19 vigenti)

INFO E PROGRAMMI DETTAGLIATI SU WWW.VENZONETURISMO.IT
UFFICIO IAT - PRO VENZONE 0432 985034 - PROVENZONE@LIBERO.IT

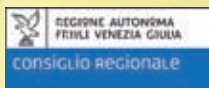


Organizât:



CIRCOL CULTURÂL LAURINZIAN - BUJE
CIRCOLO CULTURALE LAURENZIANO - BUJA

cul Patrocini e cu
la colaborazion di:



ARCIDIOCESI
DI UDINE



Comune di Buja

si ringrazia la
Banca di Cividale

Civi Bank

Premi 2020



42^a EDIZIONE

La consegna si svolgerà in forma privata
dopo il 6 Dicembre

Arcivescovo Diego Causero



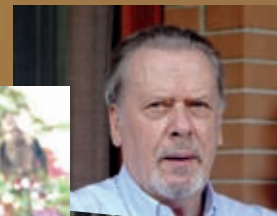
Arcivescovo, Nunzio apostolico emerito e Patriarca di Grado; ha svolto la sua missione in Stati dell'Africa delle miserie, nel Medio-riente delle violenze e nell'Europa consumista, sempre con saggezza e profonda umanità.

Suor Fides



Jolanda Bertoldi, dopo gli eventi sismici del 1976 si è trasferita a Bordano dove, instancabilmente continua nell'impegno sociale e pastorale a favore della comunità della Val del Lago.

Paolo Maurensig



Illustre ed affermato scrittore e letterato. Ha pubblicato diversi romanzi, due di essi sono stati successi internazionali "La variante Lüneburg" e "Canone inverso"; i suoi personaggi sono tratteggiati con profonda sensibilità.

Giuseppe Bergamini

Storico e promotore del patrimonio artistico friulano, direttore dei Civici Musei, del Museo diocesano, delle Gallerie del Tiepolo; attivo collaboratore con le maggiori istituzioni culturali udinesi.



Storico e promotore del patrimonio artistico friulano, direttore dei Civici Musei, del Museo diocesano, delle Gallerie del Tiepolo; attivo collaboratore con le maggiori istituzioni culturali udinesi.

LA VAL TRAMONTINA E IL BORGO ABBANDONATO DI PÀLCODA

Scritto da **Valentino Riva**

Una cattiva gestione del territorio porta alla compromissione delle risorse naturali che anche garantiscono la sopravvivenza dell'uomo; questo lo si vede spesso nella nostra attualità: la deforestazione, l'eccessiva cementificazione, la sproporzionata conversione di aree naturali in agricole o urbane rappresentano alcune delle forzanti che nel mondo del ventunesimo secolo (ormai inoltrato) minano maggiormente il patrimonio naturale.

In regione, se si pensa alla montagna dei secoli scorsi ci si immagina che i suoi abitanti vivessero sempre in armonia con ciò che li circondava sfruttando in modo responsabile e sostenibile quel che la natura offriva loro. Non sempre però è stato così perché la Val Tramontina, una delle valli che ad oggi è considerata tra le più selvagge e interessanti da visitare in Friuli, è uno di quegli ambienti che un tempo fu completamente deforestato per il commercio di legname e per la creazione di nuovi pascoli. Uno scrittore del 1800 descriveva così la deturpazione che ne era conseguita: *"della rigogliosa vegetazione che ricopre la maggior parte dei monti della Carnia, tutto è deserto e squallore nella Valle del Meduna. [...] tutto è dirupi nudi, tutto è frana. L'infinita ingordigia degli abitanti ha spogliato completamente quelle montagne, già ricche di boschi"*.

A questa profonda modificazione territoriale corrispose una consistente espansione demografica che tra il XVI e il XIX portò alla trasformazione di molte stalle sparse qua e là in vere e proprie borgate. Questo fenomeno fu favorito dagli sgravi fiscali concessi dalla Repubblica di Venezia e dal fatto che in questa vallata passavano delle importanti vie mercantili che collegavano la pianura all'area germanica. A 628 m d'altezza, tra i numerosi borghi abbandonati a Est di Tramonti di Sotto, c'è anche Pàlcoda, un paese fondato nel '600 ai piedi del monte Brusò, che testimonia quanto in questa zona si fosse sviluppata in passato una civiltà fiorente, ma che negli anni è collassata su sé stessa a causa della lontananza dei nuovi centri economici e la mancanza di strade carra-

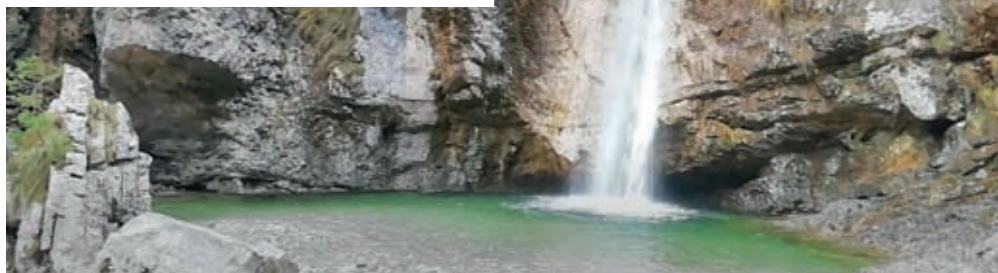
bili. Era il 1923 quando l'ultima famiglia di Pàlcoda abbandonò il paese, distante più di 2 ore a piedi dalla Villa di Sotto e poco meno da Camponè. È incredibile pensare che in un luogo così remoto, tra il 1790 e la fine del secolo successivo, vivesse stabilmente una popolazione di 120 anime e che nei dintorni si fosse sviluppata una vivida costellazione di numerosi altri borghi, che ora però si presentano quasi tutti come solo dei ruderi coperti da soffice muschio e circondati dalla boscaglia. Chissà quanti episodi di vita vissuta potrebbero raccontare i massi di queste vecchie costruzioni! I toponimi dei borghi possono suggerirci qualcosa, come Spissial (ci abitava forse un abile spezialista?), Brusat (qui sarà scoppiato un incendio?), La Vedova (chi sarà stata questa donna?), Ciuet (dal friulano, zoppo)... e via discorrendo.

Partendo da Tramonti di Sotto si possono visitare le località appena citate (dette di Tamar) e poi raggiungere la più lontana Pàlcoda in un'escursione ricca di acqua, curiosità geologiche e storia. Con una mappa sott'occhio si possono comporre numerose varianti di itinerari ad anello. Ad esempio, giunti a La Vedova seguendo il percorso CA1831a, costituito da una mulattiera, si può sostare nell'attrezzatissimo Bivacco Varnerin e continuando a calcare la traccia, che da qui diventa un sentiero in cui l'elleboro (la rosa di Natale) cresce rigoglioso, si potrà prima godere di una vista panoramica sulla verdissima Val Tramontina, e poi meravigliarsi di fronte al "leone di Pala", una conformazione rocciosa le cui pieghe disegnano precisamente il muso del re dei felini. Da qui, proseguendo dritti e costeggiando vari torrenti si arriva a Pàlcoda. La vista da lontano della sua chiesa e del campanile recentemente restaurati ci accompagna nel nostro percorso. Arrivati di fronte a loro potremo iniziare ad esplorare l'intricato centro abitato che conserva nelle sue strutture purtroppo diroccate un'eleganza intrinseca. I

Pàlcodani curavano le loro abitazioni con elementi architettonici esteticamente belli da vedere, che andavano oltre alla mera funzionalità; parliamo delle ampie arcate, delle pietre squadrate che si alternano ordinatamente sugli angoli dei muri e di vari altri esempi che testimoniano la ricchezza e il buon gusto degli antichi proprietari. Poco più a Nord, si trovano dei terrazzamenti utili a trattenere il suolo a ridosso del Riu di Pàlcoda. Lungo questo fiumiciattolo, salendo dall'antica fornace ci si può avvicinare ad una cascata detta "del velo", la cui acqua, che scivola adesa alla parete di roccia, crea un eccezionale effetto ottico che fa apparire la cascata immobile (provare per credere!). Per ritornare al Varnerin si può imboccare un altro sentiero, di maggiore difficoltà, seguendo il corso del torrente Chiarzò. Guadando alcune volte il suo alveo si giungerà ad un sistema di gagliarde marnitte e andando ancora un po' più avanti ci si sentirà piccoli al cospetto della prorompente e suggestiva cascata del Pissulàt.

Un'escursione molto varia che pone anche la consapevolezza a chi la compie che, laddove l'uomo perisce, la natura - nonostante tutto - rimane pronta a riprendersi agevolmente il suo spazio.

(Un particolare ringraziamento a Lorenzo Sebastianutto per il recupero delle fonti)



PIUSSI
porte
interne
REMANZACCO Tel. 0432 667060

ALL CARS
di Piano Stefano
Assistenza
Pneumatici
Servizio
Carroattrezzi
cell. 335 63 55 940
via dell'Artigiano, 5 - Remanzacco (Ud)
tel. 0432 667 897 - e-mail: ste.piano@alice.it

GE. CO. SNC
DI DI GIORGIO E SCARAVETTO
ELABORAZIONE
DATI CONTABILI
CONTO TERZI
VIA PIAVE 2 - 33040 POVOLETTO UD
TEL. 0432 679308 - FAX 0432 634770
GECODOR@LIBERO.IT

LU'CA Petris
RIPARAZIONE E VENDITA
MACCHINE DA GIARDINO
Via Ronchia, 30 - 33047 Ziracco di Remanzacco
328 16 13 739

Ditta Beriach Flavio
L'ARMONIA
IN GIARDINO
CIVIDALE
Via Berengario 25
347 1504239
f.beriach@alice.it

ASSEGNATO A 4 PERSONALITÀ IL PREMIO NADÂL FURLAN

Nonostante la pandemia anche quest'anno verrà assegnato il Premio Nadâl Furlan, manifestazione ideata dal Circolo Culturale Laurenziano di Buja, nell'ambito delle parrocchie bujesi della Pieve di S. Lorenzo M., con il concorso dell'Amministrazione Comunale locale, la Presidenza del Consiglio Regionale, la Provincia di Udine (ora il Comune di Udine), l'Arcidiocesi di Udine e la Società Filologica Friulana.

Ha visto la sua prima edizione nel dicembre del 1979 e si è ripetuto ininterrottamente fino ad oggi. Quest'anno, le restrizioni per la lotta al covid19, hanno impedito l'organizzazione della tradizionale pubblica serata di consegna dei premi, ma, sollecitati in tal senso dagli enti patrocinatori, il C.C.Laurenziano, presieduto da Aldo Calligaro, non ha voluto interrompere questa importante manifestazione, ritenendola un riferimento per il mondo culturale dell'intero Friuli e un messaggio di fiducia nel futuro: quindi, dal canonico primo sabato di dicembre, il Circolo si recherà nelle rispettive sedi dei Premiati per procedere alla consegna in forma ristretta e privata. Obiettivo del Premio è quello di dare pubblico riconoscimento "alle personalità che nella loro vita si siano impegnate ed abbiano raggiunto significativi risultati nel mondo della cultura, delle arti, della promozione umana e sociale, e della salvaguardia della friulanità, nell'ottica del messaggio cristiano" (art. 3 dello Statuto).

La lista delle personalità che l'hanno ricevuto è di assoluto valore, con diverse significative eccellenze, e pure quest'anno la Giuria ha attentamente valutato la decina di candidature, in-



dicando un quartetto di personaggi di indubbia valenza morale e di impegno culturale e sociale. La Giuria, presieduta da Maurizio Piemonte, vedeva altri tre esponenti del Laurenziano, oltre che del Presidente del Consiglio Regionale, P.M. Zanin, degli Assessori alla cultura di Udine e Buja, F. Cigolot e A. Guerra, e il vice Presidente della Filologica, C. Venuti. Unanimemente hanno deliberato: **Mons. Diego Casuero**, Arcivescovo, Nunzio Apostolico Emerito, Patriarca di Grado. **Giuseppe Bergamini**, Studioso di storia e d'arte, in particolare del Friuli, ha una ricca bibliografia di volumi d'alto pregio artistico e storico.

Suor Fides, Jolanda Bertoldi all'anagrafe della natia Torviscosa, fin da bambina si avvia a seguire la chiamata vocazionale.

Paolo Maurenzig, Goriziano, classe '43; scrittore di fama internazionale.

RECAFFE
Qualità Italiana
COMPATIBILE SISTEMA A MODO MIO*
COMPATIBILE SISTEMA NESPRESSO*
COMPATIBILE SISTEMA DOLCEGUSTO*
COMPATIBILE SISTEMA LAVAZZA BLU*
CALDE CARTAFILTRO
COMPATIBILE SISTEMA ESPRESSO POINT*
UDINE
viale Tricesimo, 159
tel. 0432 482745
ORARIO AL PUBBLICO:
dal martedì al sabato
8.30-12.30 / 15.30-19.00
lunedì chiuso
CASARSA
DELLA DELIZIA
via Pasolini, 40
tel. 0434 871472
ORARIO AL PUBBLICO:
dal martedì al sabato
9.00-12.30 / 15.30-19.00
lunedì chiuso
TOLMEZZO
via Roma, 3
ORARIO AL PUBBLICO:
dal lunedì al sabato
9.00-12.30 / 15.30-19.00
lunedì e mercoledì
pomeriggio chiuso
WWW.RECAFFE.COM
RIMANE APERTO LO STORE AZIENDALE DI REMANZACCO in via Salt 59/14 tel. 0432 667530

LA ANTÍGHE SÂGRE DI S. LUSSIE A VENZONE

Una delle tradizioni piú antiche di Venzone riguarda la Antica Sagra di Santa Lucia, meglio conosciuta come la Antíghes Sâgre di S. Lussie, avente origini medioevali trecentesche con la straordinaria concessione patriarcale di una grande fiera della durata di tre giorni che aveva luogo nei pressi della Chiesa di Santa Lucia.

L'usanza è giunta viva e forte fino ai nostri giorni oggi e rappresenta un momento molto intenso di incontro e di amicizia tra le comunità di Venzone e della Val Resia.

In tempi di normalità dal punto di vista sanitario, il programma degli eventi collegati alla Antica Sagra di Santa Lucia sarebbe iniziato già a fine novembre per giungere fino a ridosso delle festività natalizie. I vari appuntamenti solitamente lasciano ovviamente spazio all'enogastronomia friulana e venzone se la giornata clou si ha sempre il giorno 13 dicembre, quando nei ristoranti e nel chiosco della Pro Loco si possono degustare le tradizionali trippe, preparate in una decina di ricette diverse.

A causa della situazione che stiamo vivendo, nello spirito di collaborare tutti

alla risoluzione al piú presto possibile della grave problematica legata al Covid-19, quasi tutti gli appuntamenti previsti nel programma tradizionale sono stati annullati, in accordo con l'Amministrazione Comunale e le altre associazioni organizzatrici degli eventi.

Sono confermati gli appuntamenti dove non è prevista l'affluenza di pubblico e quelli legati alla tradizione per la comunità venzone, con l'intento di mantenere sempre vivo e solido il legame tra le famiglie e la popolazione di Venzone. Il programma 2020 è:

6 dicembre accensione dell'albero di natale e del presepe, apertura della rassegna espositiva aderente al Giro-presepi.

13 dicembre, Sante Messe ore 8.00 Chiesa di Santa Lucia, ore 11.00 Duomo

13 dicembre Antica fiera per la antica sagra di S.Lucia, da confermare in base alla normativa vigente ed ai DPCM di dicembre

13 dicembre Sapori di un tempo: "Li tripis a Vençon", alla riscoperta dei sapori tipici della tradizione, durante tutto l'arco della giornata è possibile acquistare per asporto nei locali le trippe



GEMONA ADVENTUM

"In un momento così difficile, anche per il nostro animo - afferma l'assessore alla cultura Flavia Virilli -, in cui non è nemmeno possibile accedere a musei, archivi e biblioteche per regalarci un po' di quel sollievo che la cultura e la bellezza sanno dare, abbiamo pensato a un piccolo dono simbolico in grado di raggiungere tutti attraverso i principali social network. Ogni domenica d'Avvento e in occasione dell'Epifania, tutti coloro che lo vorranno saranno condotti in un itinerario "ideale e virtuale" alla scoperta di opere e

libri particolarmente preziosi, custoditi a Gemona all'interno della sezione storica e antica della Biblioteca e dell'Archivio Comunale, nel Museo Civico di Palazzo Elti, nella pinacoteca del Santuario di Sant'Antonio, presso il Museo della Pieve o che si potranno ammirare, quando sarà nuovamente concesso, nella prossima esposizione che sarà ospitata dalle ex-carceri del nostro Castello".



MANGIMI - CONCIMI SEMENTI

Petfood 
PETRINI

Gemona del Friuli
Via Taboga 215
Tel. 0432.980274
melch@conecta.it

il miglior amico degli animali

Ralf   

di Melchior Giovanni



DE MONTE ARTURO & C. S.N.C.

**scavi - demolizioni
movimento terra
fornitura materiali inerti
e terra vagliata
recupero materiali inerti
da demolizioni**

S. DANIELE DEL FRIULI - LOC. CIMANO - VIA DEI PONTI, 47
TEL. 0432/955120 AUTO.DEMONTE@GMAIL.COM
ARTURO - CELL. 348 2280070

emipetalò

Emidia Manzano



Via Roma, 252
Tel. 0432 970692
33013 Gemona del Friuli
E-mail: emipetalò@libero.it *Servizio Interflora*



**Onoranze Funebri
GIULIANO**

ARTEGNA - GEMONA - OSOPPO - TARVISIO

**NUOVA REALTÀ
PROSSIMA APERTURA
DELLA PRIMA CASA
FUNERARIA a
Gemona del Friuli
Via Battiferro
a 250 mt ingr. Ospedale**

cimitero per animali da compagnia

**il giardino
dei ricordi**

IL GIARDINO DEI RICORDI
si trova a Cassacco in un luogo tranquillo immerso nella quiete della campagna, un parco dove poter far riposare i nostri cari e fedeli amici, sapendo di poter far loro visita ogni qualvolta ne sentiamo la necessità.



**Il cimitero si trova
in Via Montareze a Cassacco (UD)**

La gestione è affidata alla ditta MARMÌ MANSUTTI:
Via Mazzini, 138 - 33017 Tarcento
Tel. e Fax 0432 792361 - Email: info@marmimansutti.it

Responsabile Stefano Mansutti - Cell.347 2797084
A disposizione per qualsiasi informazione



Technologica Impianti srl

**COSTRUZIONE IMPIANTI ELETTRICI
ED IDRAULICI CIVILI E INDUSTRIALI**

Via Rivoli - Zona Industriale, 1 - OSOPPO
Savonitti Ulderico  Tel. 348 5120059
Basaldella Loris  Tel 348 7840178
fax 0432 974421 - technologicaimpianti@vodafone.it

NEL 2019 L'AGRITURISMO DEL FVG CONFERMA LA SUA LENTA CRESCITA

Siamo la quinta regione italiana per densità agrituristica, ma il 2020 è stato disastroso

In Friuli VG, nel 2019, si mantiene stabile al 2,8 per cento la crescita degli agriturismi attivi. Infatti, il loro numero sale dai 670 del 2018 ai 676 attuali (erano 643 nel 2015), confermando il trend dell'anno precedente (in Italia la crescita media è stata del 4,4 per cento), come confermano le elaborazioni del Centro studi di Confagricoltura sull'annuale rilevazione settoriale dell'Istat. Nell'arco dei 12 mesi, le chiusure di attività sono state 14 e le nuove aperture 20.

«Pur di fronte alla costante diminuzione del numero di aziende agricole nazionali e regionali, si assiste a una altrettanto lieve crescita delle strutture agrituristiche – commenta il presidente di Confagricoltura Fvg, Philip Thurn Valsassina -. Ciò significa che le nostre imprese rurali sono



impegnate con convinzione nella diversificazione aziendale e nella multifunzionalità. Azioni imprenditoriali dalle quali si può trarre reddito: principale o integrativo, in anni economicamente abbastanza critici per tutto il comparto e con un 2020 difficilissimo per tutti. Nonostante ciò, il Friuli VG si conferma la quinta regione italiana per densità agrituristica, con una struttura attiva ogni 394 ettari, contro una media nazionale di 1 ogni 679 ettari».

CROLLA IL PREZZO DELLA CARNE SUINA

«In soli 30 giorni, a novembre, il prezzo della carne suina è crollato del 20%», è la denuncia di David Pontello, coordinatore della Sezione economica suinicoltura di Confagricoltura Fvg. «Su base annuale, il valore è sceso in maniera ancora più sensibile: di oltre il 30%. Un anno fa, infatti, la carne di suino valeva 1,80 euro al chilo circa. Ora siamo a 1,22 euro al chilo (con tendenza verso l'euro)»

In questa condizione drammatica si trovano tutti i 765 suinicoltori regionali che, ogni anno, allevano oltre 245mila suini.

«L'attuale situazione ha origine in Germania dove, da settembre, sono scoppiati un paio di focolai di Peste Suina Africana (PSA). Di conseguenza, sono scattate alcune misure di contrasto alla pandemia e i Paesi asiatici (Cina in testa), hanno smesso di acquistare la carne suina tedesca che si è riversata sul mercato italiano facendo crollare i prezzi – spiega Pontello -. A questo grave fatto si è aggiunta la chiusura del canale Horeca a causa dei nuovi confinamenti conseguenti alla seconda ondata di Covid-19 che ha ulteriormente ristretto le opportunità di mercato. Durante tutti questi mesi difficili – è la considerazione di Pontello – gli allevatori hanno garantito i rifornimenti di carne su tutti i mercati disponibili, in quantità e qualità, pur tra mille difficoltà. Nelle prossime settimane, dunque, confidiamo che il nostro appello di acquistare carne allevata e macellata in Italia venga ampiamente accolto dall'opinione pubblica e dai consumatori».

D'ANNATAWINES

ENOTECA BOTTIGLIERIA DEGUSTAZIONE

Via Poscolle, 36 - UDINE

0432 154 0155
(marco) 393 937 0352

dannatawines

dannatawines.com

IL CIBO MADE IN FVG DA REGALARE

sulla vetrina online di Campagna Amica

Il Natale a km zero non è mai stato così buono e quest'anno lo sarà ancora di più. Coldiretti Friuli Venezia Giulia, attraverso Campagna Amica, ha organizzato in occasione delle feste di fine anno un modo facile per acquistare anche da casa il meglio dei prodotti delle aziende agricole Fvg, presenti nei tre mercati Coperti attivi in regione sotto il marchio appunto di Campagna Amica, a Udine (in via Tricesimo 2, zona Piazzale Chiavris), a Pordenone (in via Roma 4) e a Gorizia (in via IX Agosto 4/b). Grazie alla nuova vetrina, www.laspesadicampagnamicafvg.it, sarà ora possibile scegliere tra le proposte di scatole di Natale contenenti le eccellenze locali e riceverle direttamente a casa propria o delle persone destinatarie del dono. È possibile inoltre acquistare direttamente o ritirare, previo ordine on-line, le scatole di Natale anche nel Mercato coperto più vicino.

L'iniziativa nasce dalla constatazione dell'inclinazione sempre più diffusa tra i cittadini di scegliere cibo locale, sano, sicuro e garantito. Si cerca in sostanza la



sostenibilità e c'è il desiderio di aiutare i piccoli agricoltori e nello stesso tempo di regalare cibo di qualità da portare nelle tavole di amici e parenti. Il km zero è anche un'opportunità per le realtà aziendali che hanno il piacere di omaggiare i propri collaboratori e dipendenti con la qualità del prodotto unita alla solidarietà per il territorio.

Scegliere le proposte regalo di Campagna Amica, utili, golose, 100% Fvg signi-

fica scegliere inoltre di aiutare le aziende agricole locali in questo momento di difficoltà. Ma la solidarietà non finisce qui. Per ogni acquisto, infatti, una quota dell'incasso sarà devoluta a una Onlus friulana che si occupa di dare un impiego a ragazzi con disabilità, perché l'attenzione per la collettività e il sostegno alle fasce più deboli è tra i valori fondanti del progetto.

Per informazioni: cell. 366.5722897
e-mail campagnamica.fvg@coldiretti.it

PER UN NATALE BUONO E SOLIDALE
REGALA I PACCHI DELLE ECCELLENZE DI CAMPAGNA AMICA

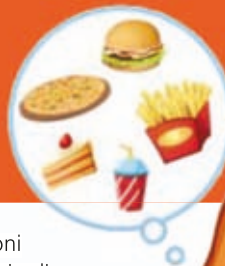
ORDINA ONLINE E RICEVI DIRETTAMENTE A CASA TUA
O INVIA A CHI VUOI TU!

ACQUISTA LE ECCELLENZE
 ➔ CON UN CLICK SU www.laspesadicampagnamicafvg.it
 📍 NEL MERCATO COPERTO PIÙ VICINO

UDINE Via Tricesimo 2
PORDENONE Via Roma 4
GORIZIA Via IX Agosto 4/b

www.campagnamica.it Campagnamica Udine Campagnamica Pordenone Campagnamica Gorizia

FAME O VOGLIA DI... QUALCOSA DI BUONO?



Dipende. Tutti noi mangiamo per 2 motivi: la fame e l'appetito.

A differenza di quanto succede per gli animali, l'uomo non mangia per il semplice risultato di bisogni fisici. Ce ne rendiamo conto quando al termine di un pasto abbondante non riusciamo a rinunciare al dolce oppure quando siamo incapaci di staccarci da un vasetto di cioccolata nonostante una psiche fortemente combattuta tra ingordigia, sensi di colpa e i primi segni di un'indigestione.

Quando Totò pronunciò la famosa frase "dicono che l'appetito vien mangiando... ma l'appetito viene a star digiuni!", commise un errore grossolano di valutazione, scambiando l'appetito con la fame.

La fame è un meccanismo istintivo che assicura al corpo l'ottenimento del "carburante" necessario per il suo corretto funzionamento. Indica il bisogno di mangiare per sopravvivere. L'appetito, invece, è una reazione psicologica che induce risposte fisiologiche involontarie dell'organismo

quali la salivazione o le contrazioni dello stomaco. Esprime il desiderio di mangiare, determina l'inizio di un pasto e la qualità nutrizionale dello stesso. Quando abbiamo "voglia di", non ci accontentiamo di qualsiasi alimento, ma scegliamo accuratamente cosa vogliamo mangiare. È così che le situazioni della vita, i pensieri e le emozioni influiscono sul nostro modo di alimentarci. La varietà e l'offerta dei cibi presenti in commercio, poi, genera spesso una confusione di segnali, che prende il sopravvento sul controllo di quei meccanismi ipotalamici che, in condizioni normali, dovrebbero regolare l'interesse e il disinteresse per il cibo. Se siamo costantemente affamati a causa di un regime alimentare eccessivamente ipocalorico e restrittivo, sarà molto difficile calare di peso poiché il pericolo dell'abbuffata sarà dietro l'angolo e tutti i nostri sforzi rischieranno di essere tristemente vanificati in una manciata di secondi. Tenere a bada l'appetito, invece, è tutt'altra storia.

Quindi, cosa fare? Il primo passo è

imparare a fare una "spesa intelligente". Se andiamo al supermercato affamati, saremo naturalmente portati ad acquistare alimenti più calorici, spesso ricchi di grassi e zuccheri semplici, fortemente appetibili e che innescano quel malsano meccanismo di dipendenza. Responsabile di tutto ciò è l'ormone grelina, che agisce sulle aree del nostro cervello legate alla motivazione, spingendoci ad acquistare non solo più calorie, ma anche più cose

PRODUTTORI ORZO & MALTO

ASPROM

Produzione
Birra Agricola
con Ricetta
Personalizzata
Commercio
Orzo distico
e Malto

**VENDITA
BIRRA**

ASPROM
Rete Produttori Orzo & Malto
Produzione in Pocenia - Via Rivignano, 4
Tel. 0432 777156 - asprom@asprom.it

in generale.

Alcuni consigli? Fate la spesa con la lista della spesa, diffidate dalle promozioni alimentari (sono ingannevoli), comprate piccole quantità di cibo (non siamo in guerra!), fate uno spuntino a base di carboidrati prima di andare a fare la spesa (un pacchetto di cracker andrà benissimo). Spoiler... più comprenderete, più mangerete!

Fare una "spesa sana" significa riempire il carrello di cereali integrali, verdure di stagione e frutta, nelle quantità giuste. Gli attacchi di fame, quelli veri, quelli che si manifestano dopo ore trascorse senza toccare cibo o, nel caso della persona con diabete, in conseguenza a una dose eccessiva di insulina, si riconoscono subito.

Avete mai provato quella strana sensazione di "buco allo stomaco" dopo aver mangiato una mela a digiuno? Ecco, quella è fame, fame vera! Dopo una prima, transitoria, impressione di sazietà, capita spesso di avere più fame di prima. La colpa è della glicemia. Un'ipersecrezione di insulina in risposta all'elevato apporto di zuccheri semplici contenuti nella frutta determina la rapida salita della glicemia e l'altrettanta rapida discesa: quando la glicemia sfugge ai normali meccanismi compensatori e scende sotto un valore

soglia, sentiamo lo stimolo della fame che ci porta alla ricerca di cibo. Come gestire la fame biologica? Il segreto è imparare a combinare meglio tra di loro gli alimenti. È noto che piccole quantità di grassi e proteine rallentano il picco glicemico post prandiale, prolungando il senso di sazietà dato dal pasto. In pratica, invece di fare merenda solo con un frutto, provate ad accompagnarlo con 30 g di frutta secca oleosa o con una fetta di pane integrale, molto probabilmente arriverete a cena meno affamati. Per lo stesso principio, vi consiglio di fare sempre pasti completi e di iniziare pranzo e cena con una abbondante porzione di verdura. Alimenti a basso indice glicemico e ricchi di fibra vi aiuteranno ad aumentare il senso di sazietà.

In conclusione, se volete adottare e mantenere un'alimentazione sana ed equilibrata, dovrete iniziare a portare maggior consapevolezza sulla qualità e quantità della vostra dieta, interrogandovi regolarmente se la sensazione che provate è "fame" o semplicemente "voglia di". Piccoli accorgimenti saranno sufficienti a regolarizzare il vostro ritmo di fame e di sazietà, senza grosse rinunce.



E quando si è in balia delle emozioni e non si riesce a riconoscere cosa si prova? Preparatevi un tè, una tisana, un infuso senza zucchero e sorseggiatelo in 15-20 minuti, rallentare il momento servirà a chiarirvi le idee, tenete in frigo verdure fresche già lavate e mondare e sgranocchiatele come antipasto, scrivete una lista di attività alternative al cibo e usatela al bisogno (leggere, camminare, cantare, ecc.). Ma, come diceva Ippocrate, "prima di guarire qualcuno, chiedigli se è disposto a rinunciare alle cose che lo hanno fatto ammalare".

Dott.ssa Silvana Cum - Dietista
ASUGI – Centro Diabetologico Trieste



Rubrica a cura di Sweet Team Aniad FVG

www.sweetteam.fvg.it
Facebook: Sweet Team ANIAD FVG
Instagram: sweetteamaniadfvg
Email: sweetteamfvg@gmail.com

Regali in Cantina

PER TUOI REGALI
SCEGLI PRODOTTI
AUTENTICAMENTE
MADE IN FVG



Movimento Turismo
del Vino
Friuli Venezia Giulia

www.mtvfriulivg.it
+39 0432 289540

Iscriviti a Wine for You:
per le nuove adesioni
in omaggio
il calendario 2021
di Spirito di Vino*

*fino ad esaurimento
delle copie disponibili

FOOD DELIVERY, ANCHE IN FVG UNO SVILUPPO ACCELERATO



Oggi il servizio di food delivery è qualcosa di più di un semplice passatempo per molti ristoratori:

la dinamica infatti ha evitato il fallimento a molte attività ristorative in Italia.

Si tratta di una realtà ormai consolidata, che ha ancora qualche imperfezione, ma piace molto agli italiani, che sempre più spesso si affidano ad aziende come Deliveroo, Foodora, Just Eat e Glovo.

Il food delivery, o più semplicemente la consegna di cibo a domicilio, è diventato negli ultimi anni un importante business ma ancora di più nelle zone dove si è reso necessario un lockdown a causa del Covid-19. C'è chi lo ha messo su con niente nell'arco di un weekend, chi ci ha investito tempo e risorse pianificandolo per durare nel tempo e chi lo ha aperto il giorno dopo l'inizio della quarantena generalizzata a marzo. Il punto è che oggi il servizio di food delivery è qualcosa di molto più concreto di una semplice attività da fare solo perché "non c'è altro da fare". L'arrivo del Covid ha portato alla scoperta delle possibilità di sviluppare ulteriormente il food delivery, soprattutto in zone come il Friuli dove per molto tempo servizi come Just Eat avevano ancora una copertura carente. Tra gli imprenditori della ristorazione tradizionale, per intenderci quelle con il servizio al tavolo e una vocazione gastronomica focalizzata sulla cucina italiana e/o regionale, solo il 5,4% era già in grado, al momento dell'entrata in vigore del primo dpcm, di fornire un servizio di food delivery e il 10,4% si è subito attivato per svilupparlo.

I cibi più desiderati sono pizza, piatti stranieri, spesa da supermercati, hamburger e panini ma il food delivery non si occupa solo di questo: oggi il servizio di consegne di cibo a domicilio è sbarcato addirittura nel mondo della gastronomia gourmet.

Il servizio entra nelle cucine di quegli chef che fino a ieri tutto immaginavano fuorché di cimentarsi sui comfort food d'asporto.

Dai dolci all'elettronica: con Glovo si può ricevere a casa praticamente tutto. Attivo in parecchie città, fa anche da "corriere": è possibile consegnare ai rider qualcosa da portare ad altre persone (anche i tanto amati piatti della nonna, quando non era possibile andarla a trovare). I costi di consegna cambiano in base alla distanza. Numerose macellerie, pescherie, panifici, negozi di frutta e verdura ma anche piccoli spacci, botteghe e drogherie hanno aderito al servizio di consegna a domicilio durante

il periodo di lockdown totale, a volte senza avere una piattaforma online per effettuare gli ordini ma bastava fare una telefonata per ricevere acqua, carne, surgelati, farina e tanto altro direttamente a casa. Meno immediato per chi è abituato ad usare lo smartphone per fare la spesa, più veloce per chi preferisce alzare la cornetta.

Chi è abile con i social network avrà notato che tra i nuovi sticker opzionabili nelle stories di Instagram è comparso "Ordini di cibo". Con questo adesivo, è possibile taggare il ristorante da cui avete ordinato, nel caso in cui fosse presente su una delle App di delivery di cui Instagram è partner. Per evitare disservizi e fregature, vi consigliamo di informarvi sul sito da cui volete acquistare consultando ShoppingVerify, il sito realizzato da Casa del Consumatore, dove potrete leggere le esperienze di acquisto inserite da altri utenti, sia positive che negative, permettendovi così di conoscere in anticipo l'affidabilità del venditore.

Informarsi, prima di fare un acquisto, può essere considerata una "perdita di tempo", ma non è così, perché in pochi minuti ed in modo semplice, potrete conoscere l'e-commerce che avete davanti e farvi una vostra idea sulla base delle recensioni che sono state lasciate.

Non ci sono però solo dati positivi. Secondo l'ultima indagine di TradeLab il coronavirus, soprattutto con la seconda ondata, sta frenando il Food Delivery organizzato, mentre sta favorendo quello gestito in autonomia. Nel periodo di lockdown, il delivery tramite piattaforma online ha subito un rallentamento, complici lo smart working, la paura del contagio, il maggior tempo a disposizione e la voglia di cucinare.

La percentuale di user, tramite classica app, è calata di oltre il 40% nelle settimane della quarantena. Nell'era pre Covid-19, il mercato del delivery valeva (dati 2019) 590 milioni di euro, meno dell'1% del totale dei consumi fuori casa. Negli ultimi anni, il trend di forte crescita del servizio online tramite app è stato tale da far pensare ad uno sviluppo sempre più accelerato, al netto dei ritardi nella digitalizzazione di bar e ristoranti. Sulla base delle risposte dei consumatori intervistati da Trade Lab, nel periodo pre Covid-19 oltre un terzo degli Italiani (35%) utilizzava il servizio del Food Delivery online. Fra i più 'addicted' gli Young Millennials (26-

Un terzo dei friulani acquista cibo a domicilio

35 anni): ben uno su due (50%) ordinava abitualmente il pranzo o la cena online. In questo periodo di isolamento, il servizio ha subito un rallentamento, a fronte di una crescita del Food Delivery pensato in autonomia dai ristoratori.

Complessivamente, solo 4 italiani su 100 hanno iniziato ad utilizzare il servizio delivery online organizzato durante il periodo di lockdown, contro un calo del 50% degli utilizzatori abituali dell'era pre Covid-19. Ma inizia a diffondersi il fenomeno della gestione 'in autonomia' da parte dei singoli esercenti.

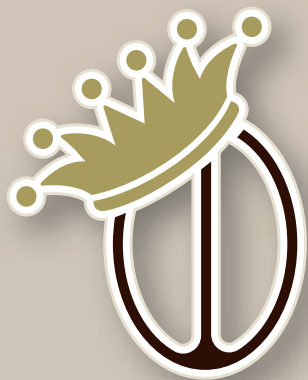
I gestori di ristoranti e bar stanno infatti promuovendo servizi di consegna autonomi, indipendenti dalle piattaforme. Sarà importante monitorare nei prossimi mesi questo fenomeno per capire se resterà un'azione tattica di breve periodo, in risposta all'emergenza sanitaria e al lockdown, o se diventerà una strategia di lungo periodo che modificherà i modelli di business dei punti di consumo. La dimensione di questo fenomeno dipenderà anche dalle decisioni del governo in merito al tema dell'asporto.

Durante il lockdown, circa la metà (47%) degli user dichiara di utilizzare il servizio più volte a settimana. L'area del Nord Ovest, in testa Milano, è quella dove la frequenza di ordinazioni online è più elevata. Ad ordinare con maggiore frequenza sono i Last Millennials, coppie o famiglie con bambini.

Quanto ai consumatori, il 79% degli utilizzatori nel periodo di emergenza si dice intenzionato ad approfittare del Food Delivery anche dopo il periodo di chiusura dei ristoranti, ma solo il 50% intende farne un'abitudine anche nel post, mentre tre user su dieci (29%) passato il lockdown si avvarranno del servizio solo al bisogno. Nel post emergenza, anche il delivery online dovrà probabilmente darsi nuove regole (certificazioni di igiene, qualità garantita dalla filiera, ecc.), per non rischiare di essere penalizzato dal nuovo mood 'timore contagi & sicurezza alimentare', che pesa sulla ristorazione.



Dal 1968, le migliori miscele
di caffè tostate a legna,
seguendo l'antica
tradizione di famiglia



DEMAR

Caffè



Torrefazione Demar Caffè Srl
Viale Palmanova, 415 - UDINE - tel. 0432 601277
info@demarcaffe.it - www.demarcaffe.it





Per il 7° anno consecutivo
Tre Bicchieri del Gambero Rosso
al Sauvignon Tiare.



TIARE®

*Grandi vini
di Roberto Snidarcig
nel Gotha
dell'enologia mondiale*

Loc. Sant'Elena 3/a - Dolegna del Collio (GO)

Tel. 334 3695038 - info@tiaredoc.com

www.tiaredoc.com

