

Fare impresa

Quando la passione garantisce la qualità

I dati di Unioncamere dicono che in Friuli-Venezia Giulia il numero delle imprese «under 35» è troppo basso rispetto alla media nazionale. Eppure ci sono giovani coraggiosi, da cui prendere esempio. È il caso di Michele Zanetti, 26 anni e originario di Resia, che da pochissimo tempo gestisce l'agglomerato malghivo Tuglia a Forni Avoltri. Una scelta impegnativa e faticosa, ma ricca di soddisfazioni e sostenuta da una grandissima passione per il suo lavoro. «La Vita Cattolica» è salita fino alla malga «Colle di Mezzodi» dove Michele, assieme alla mamma, Sabrina Della Mea, ha portato all'alpeggio il suo bestiame e produce latte e formaggio di qualità. Grande accoglienza da parte della comunità di Forni Avoltri che vede così continuata un'attività fondamentale per l'economia del territorio. Il «benvenuto» è stato dato addirittura in musica, grazie al trombettista e presidente del Corpo bandistico «Federico Vidale», Piergiacomo Ferrari

A Forni Avoltri, in malga, per realizzare un sogno

GIOVANI E LAVORO. La crisi morde e oltre a chi lo cerca c'è anche chi un lavoro se lo inventa. Ma quanti sono i giovani imprenditori in Friuli-Venezia Giulia? Stando ai dati di Unioncamere Fvg nel 2012 il 28% dei nuovi imprenditori aveva meno di 30 anni, il 17% si collocava invece fra i 30 e i 35. Dati incoraggianti, certo. Ma non abbastanza. Se si guarda infatti al dato complessivo del 2012 le imprese «under 35» in Friuli Venezia Giulia si fermano all'8,4% del totale delle imprese attive. La media nazionale invece arriva all'11,5%. Stesso trend, di conseguenza, per l'apporto dell'imprenditoria giovanile alla formazione del Pil regionale che per il Friuli è del 15,2% mentre a livello nazionale si attesta al 17,2%. Dunque ancora troppo basso il numero dei giovani che decidono di mettersi in proprio. «La Vita cattolica» però vuole guardare il «bicchiere mezzo pieno» e raccontare, in presa diretta, la storia di un 26enne coraggioso, che sia d'esempio e sprone per gli indecisi. Per farlo saliamo in quota, assieme a «Radio Spazio 103», perché la storia da raccontare è quella di **Michele Zanetti**, resiano doc, che da poco ha preso in gestione l'agglomerato malghivo Tuglia, a Forni Avoltri.

Imprenditore in malga

Michele fa dunque parte di quel 9,44% di imprenditori friulani «under 35» che ha scelto il comparto dell'agricoltura. E per di più in montagna. Arriviamo alla malga lunedì mattina, è giugno, ma fa freddissimo, sulle montagne più alte che fanno da sfondo ha appena nevicato. Assieme a noi una piccola, ma variegata delegazione: il direttore dell'Ersa, Mirko Bellini, il tecnico Manuele Bianco e l'assessore alle Attività produttive di Forni Avoltri, Primo Del Fabbro. Tutti qui per dare il benvenuto a Michele Zanetti e alla mam-



ma, Sabrina Della Mea (insieme nella foto in alto a destra) - che lo segue in questa avventura -, e tutti pronti a partecipare in diretta alla trasmissione «Cjargne» di Novella Del Fabbro, su «Radio Spazio 103». Con noi anche Piergiacomo Ferrari, presidente del locale Corpo bandistico «Federico Vidale» che armato della sua tromba non ha voluto far mancare il suo contributo musicale.

Quando arriviamo Michele sta facendo il formaggio, e subito ci avverte: «Vi racconto tutto, ma mentre lavoro». Quando si dice il valore del tempo! «È il primo anno che siamo qui a Forni Avoltri, ma - spiega - è ormai da 11 anni che salgo in montagna per portare il bestiame al pascolo». E nemmeno lui sa spiegare il perché di questa scelta. «Mi muove qualcosa difficile da spiegare. È una passione che hai sin da bambino, nel cuore. Poi provi - io da ragazzino ho fatto il pastore - e semplicemente non smetti più».

Il «lavorare per sé»

Eppure si tratta di un lavoro faticoso, la sveglia suona alle 4.30 del mattino (ciascun giorno dell'anno), «ti infili gli stivali» e li togli solo «a sera inoltrata, quando devi andare a dormire». E allora? «Allora c'è la passione e se c'è quella, la fati-

ca non pesa. Anche perché - sottolinea Zanetti - il bello di essere imprenditori è che sai che quello che stai facendo lo fai per te, e questa è una soddisfazione molto grande». «Ad esempio - continua - adesso portiamo il latte nella latteria di Illegio, vendiamo solo il nostro prodotto, e un po' di latte lo vendiamo anche a Ugovizza, così abbiamo un margine di guadagno».

Cospalat: «Che rabbia!»

Già, il latte. Non serve nemmeno che glielo chiediamo: «I sacrifici sono tanti e li fai volentieri, ma poi vedi quello che succede e provi una rabbia enorme». Il riferimento è chiaro, Zanetti ha in testa l'inchiesta che vede nell'occhio del ciclone la dirigenza e alcuni soci della Cospalat, accusati di aver occultato i livelli fuori norma delle aflatoxine nel latte. «Gli effetti di questo scandalo li sentirà anche chi come noi lavora per garantire un prodotto sano. I prezzi del bestiame, del latte e del formaggio scenderanno ai minimi storici». Ma poi aggiunge. «Rimango però del parere che chi lavora bene, con onestà avrà comunque buoni risultati». Ne siamo convinti anche noi, per questo siamo saliti a quota 1150 metri per raccontare la sua storia.



Del Fabbro «L'economia di montagna: un'opportunità»

AI PRIMI DEL Novecento Forni Avoltri contava ben 30 malghe, o meglio, come si dice qui, «bergios», cioè complessi di fabbricati destinati all'alpeggio comprendenti casera e lozze. Oggi ne restano solamente quattro. In passato per andare incontro alle tante difficoltà del lavoro in malga fu costruito anche un «latteodotto», una sorta di tubo che portava il latte da monte a valle. Esperimento che però ebbe vita breve, troppi gli inconvenienti che compromettevano la qualità del latte.

È quindi facile immaginare come, il

fatto che a prendere la gestione del complesso Tuglia sia una famiglia giovane, faccia davvero ben sperare questa comunità. «Anche perché - spiega Primo Del Fabbro, assessore alle attività produttive di Forni Avoltri, - quando come Amministrazione abbiamo indetto il bando (la malga è infatti di proprietà del Comune) sono state ben sei le domande inoltrate». Segno questo che, nonostante si tratti di un lavoro faticoso, c'è comunque il desiderio di guardare a un'economia che forse va riscoperta. «Da sempre - continua Del Fabbro - il nostro comune ha vissuto dell'economia di montagna e questi giovani rappresentano una speranza per la nostra comunità».

«Per me poi - continua l'Assessore, mostrandoci il panorama mozzafiato che abbiamo davanti gli occhi - si tratta di una grande emozione, perché da ragazzino venivo qui a comprare i prodotti. Non nascondo quindi una punta di nostalgia. Sono però convinto che ritornare anche agli antichi mestieri possa rappresentare, in un momento di crisi un'opportunità di lavoro che andrebbe promossa e valorizzata, anche perché darebbe respiro al nostro territorio».



Il «benvenuto» in musica della tromba di Ferrari

È DAVVERO UN attimo e le note della tromba di **Piergiacomo Ferrari** (nella foto), presidente del Corpo bandistico «Federico Vidale» di Forni Avoltri, riempiono subito l'aria fresca di montagna. E la loro bellezza fa venire la pelle d'oca. Si badi bene però, la melodia non è certo scelta a caso, quella che Ferrari ha appena intonato è «La Roseane». Un omaggio ai nuovi arrivati proprio dalla Val Resia. È anche questo un segno dell'accoglienza di una comunità verso chi ha deciso di prendersi cura della sua montagna.

«Le mie - spiega Ferrari - sono note

d'augurio. Sono di casa su questi monti, quando avevo 12 o 13 anni - anche se, fortunatamente, sono di una generazione che grazie alla tecnologia non ha faticato



come i nostri genitori - venivo su a portare la spesa ai pastori o a fare la «giornata di migliorie», si saliva cioè tutti assieme a sistemare i prati o ad aggiustare l'acquedotto. Spero che questa nuova azienda si trovi bene, come cittadino di Forni Avoltri faccio loro gli auguri a nome di tutta la comunità». E anche qui il pensiero è rivolto ai giovani. «Spero davvero che siano sempre di più i ragazzi che decideranno di intraprendere questa strada. Anche mio figlio Federico che ha 15 anni sta studiando proprio per questo. Per noi significa avere una speranza per il nostro territorio, per la nostra montagna». E Federico (anche lui trombettista della banda cittadina), che ci ha raggiunto con la sua moto da cross, sorride e ci spiega «mi impegno molto nello studio e nello sport, ma chissà, magari in futuro salirò in malga anche io».

ad alta quota

LA FUNZIONE DELL'ERSA. L'Agenzia per lo sviluppo rurale del Friuli-Venezia Giulia monitora le malghe non solo in merito alla qualità dei prodotti, ma anche per verificare la gestione del territorio, fondamentale per lo sviluppo della montagna che deve necessariamente coniugarsi con una vocazione turistica.

COSTELLAZIONE DI MALGHE. Sono 64 le malghe della Regione che l'Ersa segue durante il periodo estivo. Inoltre per ognuna ha raccolto dati in merito a struttura, strade, pascolo e molto altro ancora, questo per capire quali sono le necessità di ognuna e intervenire in maniera adeguata.

LATTE CONTAMINATO. Di fronte al rischio di mettere in ginocchio un intero comparto a causa di un numero ristretto di produttori coinvolti nell'inchiesta sul latte contaminato da aflatossine, sono gli stessi centri di raccolta che oggi chiedono all'Ersa di aumentare i controlli.



Gestione del territorio fa rima con turismo

È

Importante il controllo di quanto bestiame viene portato all'alpeggio.

UN MICROCOSMO particolare e unico quello che custodisce il Friuli-Venezia Giulia. Sospeso nel tempo e immerso in una natura dai panorami mozzafiato, fatto di gesti rituali e scandito da ritmi antichi. È il mondo delle malghe, di cui nella nostra regione si hanno notizie sin dai tempi del Patriarcato di Aquileia. Un patrimonio però che oggi va riletto, attualizzato e valorizzato. Una risorsa che deve coniugarsi al turismo e fare da volano all'economia.

L'Ersa - l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ormai da tempo è sensibile e vicina alle esigenze di questo settore, seguendo con particolare attenzione il suo evolversi. L'Agenzia, infatti, fornisce, a coloro che lo richiedono, assistenza tecnica casearia durante tutto il periodo estivo. Non solo. «Stiamo anche concludendo - spiega il direttore dell'Ersa, **Mirko Bellini** - un lavoro di individuazione e di monitoraggio di tutte le malghe della regione che sono ben 64. Andiamo a vedere qual è la loro struttura, la qualità dell'acqua, la condizione dei pascoli come anche quanto bestiame viene portato in quota e l'essenza delle erbe che andrà a caratterizzare il prodotto finale».

L'obiettivo naturalmente è avere un quadro completo e individuare così le esigenze specifiche di ognuna. «Capiamo in questo modo - continua Bellini - come e dove si può intervenire». «Quello che poi ci preme di

più, è conoscere lo stato dei pascoli, perché molto spesso salgono troppe mucche o troppo poche. La gestione della malga è anche questo».

C'è poi il fronte relativo alla qualità dei prodotti. E qui la nostra Regione, spiega Bellini, è all'avanguardia. «Siamo molto impegnati nella certificazione di qualità, l'obiettivo è, infatti, quello di riuscire a certificare la malga sia come prodotto che come gestione del territorio. Siamo la prima regione in Europa ad avere una certificazione di questo tipo. Di fatto ci sarà un bollino che dice che la malga è certificata dalla Regione Friuli Venezia Giulia. La Regione quindi ci mette la faccia».

«Penso - prosegue il direttore dell'Ersa - che assieme all'assistenza tecnica che forniamo alle malghe, anche se andrebbe potenziata con una persona in più, questi interventi vadano nella direzione di ottenere un prodotto certificato che è in grado di rappresentare il Friuli. Il



prodotto, infatti, deve essere qualitativamente valido perché il turista deve trovare un prodotto sempre all'altezza. Basta che una volta la qualità sia inferiore perché a risentirne sia tutto il comparto». «La malga - conclude Bellini -, e di conseguenza la montagna, devono essere inserite in una politica più ampia di tipo turistico, anche perché la malga significa gestione del territorio con uno sfogo che deve essere necessariamente turistico».

CASO COSPALAT

Bellini: «Servono più controlli»

DURANTE LA nostra mattinata in malga, dove i controlli sono strettissimi, lo abbiamo sentito ripetere innumerevoli volte: «Qualità prima di tutto». Poi però la cronaca racconta altro. La bufera Cospalat - che vede indagati i vertici e alcuni soci del consorzio per aver messo in commercio latte che non rispettava i limiti di legge per le aflatossine -, rischia di mettere in ginocchio il comparto lattiero-caseario, trascinando in una crisi di credibilità anche le aziende in regola. Come correre ai ripari? Lo abbiamo chiesto naturalmente a **Mirko Bellini**, direttore dell'Ersa che spiega: «Anche l'anno scorso eravamo intervenuti sul problema delle micotossine, da dieci anni, infatti, abbiamo un progetto di monitoraggio, e avevamo chiamato i centri di raccolta per lanciare un allerta riguardo il rischio della presenza oltre i limiti». «Ora - continua - una delle richieste che ci vengono proprio dai centri di raccolta è di certificare il grano, certo sulla filiera animale, ma anche su quella per l'alimentazione umana. È proprio in questa ottica che bisogna lavorare e quindi avere una garanzia in più». «Purtroppo però - conclude - la disonestà non si risolve del tutto con una certificazione di qualità».

IMPRESE GIOVANI

Nuovi strumenti per gli «under 35»

UNIONCAMERE dunque registra (ne diamo conto a pagina 4) una percentuale ancora troppo bassa di imprese «under 35», al di sotto della media nazionale. Allo stesso tempo però mette in campo strumenti per incoraggiare i giovani con idee vincenti e aiutarli a muovere i primi passi. Rimarrà, infatti, aperto dal 1° al 31 luglio il bando dedicato alle imprese giovanili, di nuova costituzione o iscritte da meno di un anno al registro delle imprese. A disposizione delle quattro camere di commercio che gestiranno il bando ci sono circa 463 mila euro. Le domande dovranno essere inoltrate utilizzando l'apposita modulistica, disponibile sul sito di Unioncamere nonché sui siti delle singole Camere di commercio, qui inoltre sarà possibile reperire tutte le informazioni di dettaglio relative al bando.

Un'altra buona notizia arriva da Friuli Innovazione, nei giorni scorsi infatti ha siglato l'accordo di collaborazione con l'Associazione professionale italiana dei consulenti di direzione (Apco) con l'obiettivo di lavorare fianco a fianco per favorire la nascita e lo sviluppo di nuove imprese hi-tech.

SERVIZI DI ANNA PIUZZI



Si inizia a raccogliere il latte addensato.



Ecco il formaggio «catturato» nella tela.



Si comincia a dare forma al formaggio.



E adesso bisogna solo aspettare!