

SCATOLIFICIO
UDINESE s.r.l.

LO SCATOLINO

Udinese



www.scatolificioudinese.it

Giornale poliedrico. Interattivo. E non.

Copia omaggio

SOMMARIO

**Dimmi che Social
usi e ti dirò chi sei.**

PAGINA 2

**Rimboccarsi le
maniche con T.U.E.**

PAGINA 3

**6 regole d'oro per
colloqui di lavoro.**

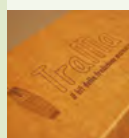
PAGINA 3

**Piccole grandi
associazioni.**

PAGINA 4

**Padre David
Maria Turoldo.**

PAGINA 5

**La tradizione ma-
ranese in design.**

PAGINA 6

**-Rave per fare la sbrovata
cum la trappa. (PAG. 6)**

TRATTI CHE LASCIANO IL SEGNO. GERMANA SNAIDERO.



NATA A San Daniele del Friuli e residente a Udine, di professione insegnante e tutor presso la facoltà di scienze della formazione dell'Università degli studi di Udine, è laureata a pieni voti in Scienze dell'Educazione con una tesi in Estetica sul cinema di Eric Rohmer. Condivide da sempre la sua **passione per le arti visive** con i propri alunni e anche con gli adulti, che hanno frequentato i corsi di disegno e acquerello da lei tenuti all'Università della Libertà di Udine. Dal 2013 partecipa prima a **rassegne nazionali ed internazionali**, mostre collettive e alla sua "prima" personale nel 2015 a Palazzo Elti di Gemona del Friuli che l'ha affermata come artista emergente.

Germana, ci racconti come è nato il suo viaggio artistico?

Il legame con il disegno nasce dalla mia infanzia, da piccola

*L'Attesa - acquerello su carta.*

osservavo mio papà appassionato di fotografia che colorava in modo perfetto le fotografie. Mi rivedo spesso con una matita o un libro in mano. **Disegnare, scrivere e leggere: passioni che mi hanno accompagnata da sempre.**

Da quando mi sono laureata, anche la settima arte è diventata un mondo da scoprire, attraverso la produzione di diversi cortometraggi ed il lavoro di giornalista pubblicitaria.

Intanto sperimentavo le varie tecniche, cimentandomi con la **pittura ad olio, l'acrilico e infine l'acquerello**, la tecnica più difficile, perché non permette errori e grandi ripensamenti: ma era ciò che cercavo. La mia formazione pittorica è stata essenzialmente da autodidatta, anche se ho avuto modo di perfezionarmi durante un corso di acquerello con il pittore udinese Aldo Ghirardello.

Quali sono le sue ispirazioni e quanto il colore ne fa parte?

Le ispirazioni mi pervengono in vari modi, colpita da paesaggi, scorci di natura o particolari, prendo appunti, abbozzo delle idee, non è detto poi possa svilupparle da subito, ma le trattengo nel mio archivio. In altri casi prendo spunti dai fatti di cronaca. I miei artisti preferi-

*Ars, lux vitae (dett.) - acquerello su carta*

ti sono gli acquerellisti inglesi Turner e Sargent. Il desiderio è quello di **comunicare attraverso l'opera le emozioni e i sentimenti che provo**. Per me dipingere è elevarsi e trasmettere positività. Amo molto il tema dell'acqua e del mare, l'orizzonte, l'Infinito, il senso della vita, la profondità plastica dell'occhio che è lo specchio dell'anima. Le mie opere sono classiche, non violente. **Mentre dipingo ascolto musica classica.**

Dove e come pensa continuerà il suo viaggio?

È talmente entusiasmante un nuovo corso della mia vita che sinceramente non so dove mi porterà, ritengo di avere molto spazio per migliorarmi e continuare comunque con l'acquerello. Le mostre mi hanno arricchito molto, le collettive attraverso un sano confronto ti permettono di capire se sei sulla strada giusta, aggiungerei che fare una mostra è come mettersi a nudo. Mi hanno **incoraggiata a migliorarmi e ad andare avanti in questo percorso** che oltre alla esperienza mette insieme le mie emozioni in un modo sempre più chiaro ed apprezzabile. » ●

Andrea Biban

info@germanasnaidero.com
www.germanasnaidero.com

UN LUOGO UNA STORIA. CARTOLINE DAL FRIULI VENEZIA GIULIA.



IL CONSUETO SPAZIO dedicato alle cartoline della nostra regione in questo numero ospita Babbo Natale, reinterpretato a matita dalla nostra artista Daniela Tassile. Quello della

redazione vuole essere un **sincero augurio** affinché ognuno di noi possa riscoprire in sé quel bambino capace di farci vedere il mondo con gli occhi della serenità. ●

PASSIONE E PROFESSIONALITÀ, QUALITÀ DI FAMIGLIA.

VI PROPONIAMO UNA bella storia, che va raccontata: una **testimonianza del fermento del territorio udinese** e dell'impegno costante nel mettersi in gioco dei nostri imprenditori.

Dal 1965 l'impresa edile Versolatto srl opera nel settore delle costruzioni edili a Pocenia dove, prima il papà Sergio, titolare dell'azienda, ed ora i figli Loredana e Maurizio conducono **un'azienda attenta alle persone, legata al territorio e ispirata alla ricerca della qualità.**

Un'azienda che da oltre 50 anni segue con attenzione le esigenze dei clienti, offrendo servizi altamente qualificati nella costruzione, ristrutturazione, riqualificazione e vendita di immobili. Qualità, innovazione, cura dei dettagli che meritano di essere valorizzati e presentati nella giusta maniera.

Attenta a quello che succede nella realtà di Udine, l'azienda capisce che per arrivare a pro-

porre i suoi servizi e le sue "opere" ha bisogno di **rinnovare la sua immagine** e di aggiornare i suoi canali di comunicazione.

Decide così di intraprendere un percorso di **Digital Transformation**, affacciandosi al mondo del web e dei suoi strumenti digitali per meglio sfruttarne aumento di visibilità ed innovazione.

Un lavoro che parte dalle fondamenta (e scusate il gioco di parole visto l'argomento...), ideando prima di tutto un logo che la possa rappresentare e un'immagine coordinata che l'aiuti ad essere **riconosciuta nelle sue attività di comunicazione.**

Studio, analisi, scelta di colori, forme, cosa scrivere, cosa no... un brief tra i componenti della famiglia che porta, alla fine del percorso, anche alla realizzazione di un sito web dove poter offrire le maestranze di professionisti preparati e attenti alle esigenze dei propri clienti, al pubblico di tutta la rete.

www.versolattosrl.it va online,

e con il tempo si arricchisce di **nuovi contenuti e nuove immagini**, un profilo Google My Business, la possibilità di essere geo-localizzati all'interno delle mappe di Google, una presentazione aziendale per eventi e meeting.

L'entusiasmo di Versolatto srl si rispecchia in molte realtà del territorio: aziende non molto grandi, spesso a conduzione familiare, che percepiscono la possibilità di **utilizzare il web per ottimizzare le loro attività di marketing** o cominciare un percorso a piccoli step, mirato su esigenze specifiche e soprattutto a portata di competenze e tempo da investire. Un percorso che nel marketing viene chiamato appunto **Digital Transformation** che, come Consulenti, ci troviamo a pianificare e seguire ogni giorno per aziende sempre diverse. ●

PMIdigitali

www.versolattosrl.it

The image shows a screenshot of the Versolatto website. At the top, there's a navigation bar with 'HOME', 'CHI SIAMO', 'SERVIZI', 'CASA IN VENDITA', 'RISTRUTTURAZIONE', and 'GALERIE'. Below that, a banner features the text 'AFFIDATI A DEI PROFESSIONISTI' and 'Ottimo livello di servizio e professionalità all'avanguardia'. The main content area is titled 'LE NOSTRE PROPOSTE PER VOI' and lists three services: 'COSTRUIRE LA TUA CASA', 'ACQUISTARE LA TUA NUOVA CASA', and 'SERVIZIO CLIENTI'. Below this, there's a section 'SCOPRI I NOSTRI SERVIZI' with icons for 'CURA PROFESSIONALE', 'SERietà E PUNTUALITÀ', and 'SERVIZIO CLIENTI'. At the bottom, there are three boxes: 'PREVENTIVO GRATUITO', 'GARANZIA TEMPI DI CONSEGNA', and 'CONSALENZA PROFESSIONALE'. The footer shows a gallery of images of buildings.

SOCIAL: DIMMI CHE SOCIAL USI E TI DIRÒ CHI SEI.

ISOCIAL NETWORK SONO "piazze virtuali", luoghi nella rete dove è possibile ritrovarsi, tenersi in contatto anche a grandi distanze, comunicare, creare un profilo che "parli di noi", di quello che ci piace e non, dei nostri hobby e delle nostre passioni. Dunque parola d'ordine: **condivisione.**

Esistono tantissime piattaforme, ognuna orientata e ben distinguibile a seconda della tipologia di relazioni su cui si basa, per esempio quelle **ami-**

cali, lavorative o pubbliche, o anche in base ai format usati, come ad esempio **testi brevi, immagini, video, musica.**



Naturalmente non tutti gli utenti sono attratti dalla stessa tipologia di Social Network: si sceglie uno piuttosto che l'altro, per delle caratteristiche o delle inclinazioni personali, che ci fanno **sentire più a nostro agio o che ci permettono di assecondare le nostre passioni.**

FACEBOOK è uno dei Social più utilizzati al mondo da utenti di tutte le fasce d'età, basato sulla socializzazione e sull'interazione tra individui. Nei loro

profili, gli utenti condividono fotografie e liste di interessi, scambiano messaggi privati o pubblici. Possono creare e prendere parte a "Gruppi" per condividere interessi, seguire "Pagine" legate a brand e aziende. Il suo motto è *"Facebook aiuta a connetterti e rimanere in contatto con le persone della tua vita"*.

TWITTER è un servizio gratuito di microblogging, basato su messaggi di testo di 140 caratteri. Gli utenti utilizzano questo strumento per tenersi aggiornati e seguire ciò che gli interessa: personaggi pubblici, attualità e politica, marchi famosi. Twitter funziona come una finestra sul mondo continuamente aggiornata sui fatti che accadono. **Le news, passano prima da qui** piuttosto che sugli altri Social Network o nelle agenzie di stampa. Il motto di twitter è *"What's happening?"*

INSTAGRAM è un'App che si fa Social e permette agli utenti di scattare foto, applicare filtri, e condividerle su numerosi altri

servizi Social. **Si basa sul catturare il momento attraverso le immagini.** Attualmente è il social network più utilizzato dai giovanissimi e dagli adolescenti. La parola d'ordine è **#selfie.**

YOUTUBE è una piattaforma web che consente la condivisione e visualizzazione in rete di video. È **il terzo sito web più visitato al mondo dopo Google e Facebook.** Principalmente YouTube viene utilizzato dagli utenti come canale di intrattenimento o per cercare informazioni, ad esempio attraverso i **numerosi tutorial** presenti all'interno della piattaforma.

E il tuo Social preferito qual è?! ●
PMIdigitali

www.pmidigitali.it

Nella prossima puntata parleremo di Brand Reputation e di come le aziende possano migliorarla grazie al web.

LO SCATOLINO UDINESE

Reg. Tribunale di Udine
nr. 9 del 24 settembre 2013
Nr. Roc 24037

Editore: Igab sas
Proprietà: Scatolificio Udinese srl

Direttore responsabile:
Davide Vicedomini

Progetto grafico: Igab sas

Pubblicazione articoli gratuita

T.U.E.: TI AIUTA A RIMBOCCARTI LE MANICHE.

UNA DELLE ASSOCIAZIONI "figlie" di Codacons, T.U.E. (Terra agli Ultimi Emarginati), è nata per aiutare le persone in difficoltà a cercare un inserimento lavorativo, facendo emergere le proprie potenzialità e i propri talenti. L'antico adagio: aiutati che il cielo ti aiuta. **La collaborazione con i Servizi Sociali** è importante per aiutare i meno fortunati a costruirsi una vita degna di essere vissuta. Un progetto, quindi, che mira a **valorizzare le proprie capacità aiutando a mettersi o rimettersi in gioco** per crearsi un futuro con le proprie mani. Da agosto 2013 T.U.E. ha raccolto e distribuito in rimborsi alimentari e pagamenti bollette oltre € 20.000,00. Le informazioni di Codacons dicono che molte, davvero molte famiglie si trovano in stato di grave necessità e si vedono **costrette a rinunciare alle cure mediche**

e ai medicinali di base (oltre il 40% delle famiglie friulane) **o agli alimenti minimi indispensabili**. La raccolta di beni alimentari, con consegna diretta alle famiglie riconosciute bisognose dai Servizi Sociali è un altro progetto di T.U.E., per fine dicembre 2015 vuole raggiungere ulteriori 500 nuclei familiari con la "borsa della spesa", grazie anche all'apporto di alcuni "sponsor". Questi progetti saranno perseguiti in collaborazione con altre associazioni del territorio. I dati sono solo una piccola finestra di osservazione sulla situazione di disagio e di crisi che molte famiglie stanno vivendo.

Un nuovo progetto già avviato da T.U.E., e che ha trovato la solidarietà di vari sponsor, è la **scatolina "salvadanaio"** distribuita presso molti punti commerciali. La finalità è di intervenire direttamente, at-

traverso dei micro-aiuti, per l'acquisto di farmaci e beni o generi alimentari di prima necessità. **È il salvagente che consente di galleggiare in attesa dei soccorsi.**



In particolare, il denaro raccolto presso le farmacie che aderiscono a questo progetto, viene conteggiato alla presenza del farmacista, il quale poi emette un buono acquisto di pari valore che viene affidato al medico referente del **Banco Farmaceutico** della stessa zona. È il medico che si cura di consegnarlo ai meno abbienti. Noi consideriamo questo salvadanaio magico: in primo luogo

perché è riuscito a **coinvolgere un importante numero di volontari** altamente qualificati, in secondo luogo perché il controllo è sotto l'egida di Codacons, infine perché agli "aiutati" finisce il **100% del denaro raccolto** attraverso le offerte.

Quando riconoscete la scatolina "salvadanaio" che gli incaricati Codacons lasciano presso i commercianti aderenti, sapete che i centesimi donati subiranno la magia di andare a formare quegli euro necessari a offrire un minimo di diritto all'esistenza anche per gli ultimi.

Lo Scatolino metterà a disposizione lo spazio per un resoconto trimestrale dell'andamento del progetto, affinché si diffondano queste informazioni. ●

Pierluigi Chiarla
Vicepresidente Codacons

CODACONS FVG UD
Via Gorghi 11 - 33100 - Udine
CODACONS FVG PN
Viale Martelli 16/D - 33170
Pordenone
Mob. +39 333 4000203

T.U.E. progetti che ridiano fiducia ai nuovi poveri del nostro territorio, riscoprendo i loro talenti lavorativi
TERRA AGLI ULTIMI EMARGINATI
via Gorghi, 11 - 33100 Udine

FVJOB: 6 REGOLE D'ORO PER TROVARE LAVORO.

UNA RICERCA DI LAVORO prolungata può essere estenuante, soprattutto dal punto di vista psicologico; ricevere un rifiuto dopo l'altro non è mai facile, perciò sappi: durante la ricerca di lavoro riceverai poche risposte e tanti "no". Ma non preoccuparti, è una cosa normale.

Ecco sintetizzate **sei linee guida** da tenere sempre a mente durante la tua ricerca di lavoro:

1. Organizzati

Sembra banale dirlo, ma certe cose è meglio ripeterle cento volte: **organizza la tua ricerca**, fai una selezione dei siti di lavoro più importanti da consultare giornalmente; crea (e cura) il tuo **profilo su LinkedIn**; cerca di imparare da chi ne sa più di te; scrivi **diverse versioni del curriculum** e aggiornarlo costantemente.

Ognuno ha il suo metodo di organizzazione, non ne esiste solo uno. Organizzare la ricerca ti permette di essere più produttivo e di risparmiare molto

tempo. Essere organizzato ti consente di avere a portata di mano gli strumenti basilari per la tua ricerca di lavoro, e quindi, **di avere più tempo a disposizione** per ricerche più approfondite e specifiche.

2. La positività fa la differenza

Assumere una persona è un investimento: si investono soldi, tempo ed emozioni. Le qualità personali contano tanto quanto quelle lavorative, se non di più: una **persona positiva, solare e di compagnia** è un perfetto biglietto da visita per il cliente e contribuisce a creare un buon ambiente lavorativo nell'azienda. Non sottovalutare questo aspetto, perché, se curato a dovere, potrebbe farti trovare lavoro più in fretta.

3. Impara dai tuoi errori

Questa è difficile. Principalmente perché richiede una **buona dose di autocritica** e obiettività, che quando si parla di se stessi, non è sempre possibile avere. Parti da una cosa molto

semplice: quando un colloquio va male invia una mail in cui chiedi le motivazioni alla base del rifiuto. Non sempre rispondono, ma tentar non nuoce.

4. A chi sto scrivendo?

Dopo aver inviato un buon numero di curriculum, dopo aver risposto ad un buon numero di annunci e dopo aver mandato un sacco di lettere ho iniziato ad inviare queste mail: **Copia-Incolla. Non farlo mai**. Se puoi, informati sul tuo interlocutore: a chi sto scrivendo? che azienda è? perché vorrei lavorare per loro? Cerca di rispondere brevemente a queste domande e scrivi una **lettera di presentazione** personalizzata; prima di inviarla rileggila mettendoti nei panni del ricevente: il tuo interlocutore noterà la differenza tra una lettera personalizzata e una lettera standard.

5. Sii te stesso

Detto più semplicemente: non mentire. Non esagerare con la descrizione delle tue qualità e

non mostrarti per quello che non sei, rischia di ritorcersi contro.

6. Rimani aggiornato

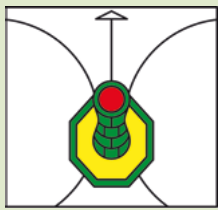
Fai una lista delle aziende per cui vorresti lavorare, segui i loro profili LinkedIn e su Facebook, scopri cosa stanno facendo e quali sono le loro necessità. **Sfruttare l'on-line per essere aggiornato** sul tuo settore di riferimento, è un ottimo metodo per stare un passo avanti a tutti gli altri e può fare la differenza nella ricerca di lavoro.

Conclusione

Inviare passivamente un curriculum non basta più: ci sono **decine di altri fattori**, oltre alle competenze lavorative, che influenzano la ricerca del personale oggi. Mostrarsi organizzati, propositivi e ottimisti è fondamentale, può fare la differenza tra un "sì" e un "no" e convincere le aziende ad investire su di te. ●

Per altre informazioni o altre visite entra su www.fvjob.it

ASSOCIAZIONE "AL POZZO": DOVE ATTINGERE AIUTO.



I VOLONTARI dell'Associazione "Al Pozzo" operano dal

2005 nell'ambito e a favore della **comunità locale** in stretta collaborazione con i responsabili dei Servizi Sociali.

L'associazione ha **sede presso l'Auditorium "Luigi Garzoni"** in uno dei locali messo a disposizione dalla Amministrazione Comunale di Cassacco.

L'organizzazione si pone l'obiettivo di soddisfare integralmente le **richieste di intervento e/o collaborazione che pervengono dall'assistente sociale** del Comune e dagli interessati (o da altri soggetti da questi delegati) nel campo dei trasporti e accompagnamenti nelle strutture sanitarie del territorio per accertamenti e cure, supporto a ragazzi e adolescenti con situazioni familiari particolari, visite a domicilio di infermi o anziani.

In notevole aumento la distri-

buzione di generi alimentari a persone in stato di indigenza, **in collaborazione con il Banco alimentare del Friuli Venezia Giulia**. All'interno del Comune abbiamo un supermercato che ha accettato la nostra proposta di raccolta dei generi alimentari per gli indigenti. Al Banco alimentare vengono integrati, su decisione del consiglio, alimenti freschi quali carne e verdure ed alimenti per l'infanzia. Di recente, per il cortese tramite di una signora associata, è pervenuta l'offerta di capi di vestiario maschile in perfetto stato e di pronto utilizzo che vengono tenuti a disposizione per la consegna a eventuali richiedenti.

Esiste inoltre la disponibilità di un **sollevatore per persone inferme e di una carrozzina per non deambulanti**, acquisiti grazie alla generosità di due distinti nuclei familiari, da dare in uso gratuito **per esigenze improvvise e contingenti**. Anche alla luce di sempre più complesse e problematiche re-

altà (di tipo umano, familiare, economico, lavorativo, ecc.), si può attendibilmente prevedere un continuo incremento delle esigenze e una correlata necessità di disporre di sempre più ampie risorse. Tra queste, **le più importanti e preziose sono, ovviamente, le risorse umane** e cioè la disponibilità di un adeguato numero di volontari che sono per noi una risorsa importantissima di cui non possiamo fare a meno.

I fondi erogati dal 5x1000 contribuiscono a rendere concreto e più dignitoso l'aiuto ad una quantità sempre più numerosa di famiglie indigenti, in diffi-

coltà, in una realtà di povertà ancora a noi nascosta.

L'adesione all'Associazione e la partecipazione alle sue attività possono avvenire in alternativa con una delle seguenti opzioni: **diventare socio** con il versamento di una modica quota associativa annuale; **isciversi quale volontario** senza versamento di alcuna quota; **diventare contemporaneamente socio e volontario**. ●

Associazione "Al Pozzo" Onlus
Via Divisione Julia, 10
33010 Cassacco (UD)
C.F. 94096280303
Cell. 335 1656019



GRANDI INIZIATIVE PER PICCOLI EROI.



SIAMO UN GRUPPO DI genitori che ha avuto i propri figli ricoverati nel reparto di **Patologia Neonatale dell'Ospedale Santa Maria della Misericordia di Udine**.

Dalla nostra esperienza è nata, nel dicembre 2000, l'Associazione "Il Paese di Lilliput" con il desiderio di **mettere a disposizione di altri genitori l'esperienza maturata ed acquisita non solo nei giorni di degenza ospedaliera, ma anche nel periodo successivo e nella routine quotidiana**. Operiamo in stretta colla-

borazione e a sostegno del reparto di Patologia Neonatale, avendo a cuore il benessere del bambino e della sua famiglia.

Per questo motivo oggi è a disposizione presso il reparto anche uno **Sportello di Ascolto**, con l'obiettivo di sviluppare interventi di sostegno morale, materiale e psicologico nei confronti di genitori e familiari con bambini ricoverati presso il reparto di Patologia Neonatale di Udine.

L'Associazione "Il Paese di Lilliput" non ha finalità di lucro, persegue esclusivamente **finalità di solidarietà sociale**.

Per questo motivo si è posta come obiettivo per il 2015 un **progetto particolarmente ambizioso: la realizzazione della stanza delle mamme!**

Si tratta nello specifico di allestire ed arredare una

stanza, oggi completamente vuota, dotata di quattro letti, armadietti e stanza bagno, nella quale le mamme dei bambini ricoverati nel reparto di Patologia Neonatale avranno la possibilità di fermarsi tutto il giorno ed anche la notte, **per stare più vicine ai propri piccoli** durante questo periodo delicato. Le donazioni raccolte durante l'anno verranno pertanto destinate alla realizzazione della stanza.

Vi ringraziamo fin da ora per l'aiuto che vorrete dare a sostegno di questo pro-

getto!

L'Associazione ha la propria sede operativa presso il reparto di Patologia Neonatale dell'Ospedale Santa Maria della Misericordia di Udine. ●

Per informazioni: **Associazione "Il Paese di Lilliput"**

Piazzale Santa Maria della Misericordia 15 33100 Udine
Tel: 333 8930350

E-mail: info@ilpaesedililliput.it; amministrazione@ilpaesedililliput.it

Sito web: www.ilpaesedililliput.it



Le poltrone da allattamento donate alla stanza delle mamme.

PADRE DAVID MARIA TUROLDO – UOMO DI FEDE VISSUTA E DA VIVERE.

HO ACCOLTO CON piacere la proposta della redazione de Lo Scatolino di iniziare una rubrica dedicata a mio zio Giuseppe Turoldo, più conosciuto come padre David Maria Turoldo, nell'imminenza del centenario dalla nascita avvenuta il 22 novembre 1916. Il 2 novembre 2015 sono ricorsi anche i 40 anni dalla scomparsa di Pier Paolo Pasolini. **Due figli importanti della terra friulana**, entrambi partiti in giovane età dalla loro terra, **entrambi poeti e scrittori**, divenuti 'voce per chi non ha voce' cioè voci universali e critiche verso un sistema e un 'progresso' portati a escludere o emarginare i semplici, gli umili, gli ultimi.



La mia attenzione sarà rivolta alla figura di padre David proponendo, attraverso dei semplici ricordi, **un percorso non sempre cronologico**, ma in un'ottica familiare che aiuti ad approfondire o ad accostare (per chi non la conosce) la sua persona. E proprio in **ossequio alla memoria di Pasolini** riporto alcuni brani della lettera che lo zio David ha scritto alla madre di Pasolini, e che egli stesso ha letto in cimitero a Casarsa, in occasione dei funerali di Pier Paolo da lui celebrati.

«Sono venuto come sacerdote ad accompagnare all'ultima dimora l'amico e fratello Pier Paolo. Vi leggerò (...) un documento che non ho potuto pubblicare. **Potrei lasciare libero sfogo all'odio e alla maledizione, ma a che serve?** (...) Mamma, ti parlo per lui che non ti può chiamare: ma ha tanto bisogno di te, mamma; come l'ha sempre avuto lungo tutta la sua martoriata vita: una vita di povero friulano, solo, senza patria e senza pace. Eri tu la vera sua patria, il luogo della sua pace, il solo asilo sicuro. Lui così timido, fino

al punto di aver paura di ogni cosa, per cui era diventato tanto spavaldo. (...) Tu, che eri per lui la sua vera chiesa, il segno di una fede magari bestemmata ma mai tradita nel profondo della sua passione. Tu, che sei stata la sua madre addolorata sotto la croce, immagine di una umanità che ancora, dalle nostre parti e nei paesi più poveri del mondo, continua a piangere su qualche figlio ucciso, su qualche innocente crocifisso. Mamma, vorrei dirti ora di tornare a casa, di lasciare questa maledetta capitale. (...) Ritorna, riaccompagnandolo in quella terra che non ha mai potuto dimenticare. (...) Tutti lo devono dire che era così buono, fino al tormento, fino a distruggersi con le sue mani. Ed era così bisognoso di amicizia. E gridava le sue contraddizioni e i suoi peccati, come un russo che ha bisogno di martoriarsi: noi abbiamo anche questi sconfinamenti nella nostra natura. E poi chiediamo scusa di esistere. (...) E tu come madre di un emigrante, ora lo riaccompagni al piccolo cimitero del paese. (...) In fondo il tuo Pier Paolo, mamma, ha sempre vissuto con la morte dentro, se l'è portata in giro per il mondo lui stesso come **suo fardello di emigrante**, come suo carico fatale. Ed ora che l'ha raggiunta, è bene che ritorni anche lui a casa. (...) Da ricordare l'orgia di inchiostri di tutti i colori in quei giorni; e il livore e la bava della gente "più pura". No, meglio non dire più nulla. Dato che non siamo più capaci di un minimo gesto di pietà. E questo mi fa veramente paura: di quanto sia capace di odio (...) un uomo di religione; di quanto sadismo egli sia fonte come nessun altro [rif. a dichiarazioni di un alto prelato]. Ma forse la ragione è proprio questa: che è un uomo di religione, non un uomo di fede, non uomo di vangelo. Come la mettiamo in questo caso? Perché pare che la moltitudine dei "praticanti" sia scatenata».

Un ricordo dello zio, in quel Friuli del primo dopoguerra del '18 – quando per la fame aveva visto suo padre mangiare



la saggina (il sorgo rosso) – era una forte e umile minestra dal sapore di campo: la sua quotidiana amata e odiata minestra di orzo. E non lo umiliava che la mangiassero anche i cavalli, anzi gli pareva di poter diventare forte come loro.

«**Bisogna essere poveri non miserabili**, ma poveri, perché miserabile può esserlo anche il ricco; poveri, per sentire la fraternità delle cose. **E sentire la bontà dell'acqua e della polenta**, e del raro boccone di pane gustato come una torta o la "panade" riservata solo agli ammalati; da desiderare di essere ammalati per poterla mangiare. D'accordo, una minestra sempre uguale per una fame sempre nuova, così ti pareva nuova anche la minestra».

E poi ricordi delle pannocchie; quelle lattee abbrustolite sul fuoco nella campagna, e quelle scartocciate nelle lunghe sere d'autunno in compagnia dei grandi, e quelle sgranate col ferro che faceva male alle mani. E che diventavano farina negli antichi mulini di pietra. E finalmente **la polenta, il cui profumo invadeva tutto il paese**, la sera; era il richiamo per lasciare i giochi sulla piazza che, assieme all'appetito, portava a casa tutti i fanciulli. Polenta la mattina col latte, a mezzogiorno con la minestra, la sera col radicchio.

«E, anzi, nei giorni duri, di magra, io ricordo mio padre che ne tagliava due fette e ce le metteva una per mano dicendo: 'Ecco, una la chiamerete polenta e l'altra formaggio'. E io, che gli credevo, addentavo ora da una mano ora dall'altra fingendo di

mangiare polenta e formaggio. Gli amici, quelli delle poche famiglie ricche del paese, mi prendevano in giro o m'insultavano. Io piangevo eppure non potevo pensar male della polenta, non potevo dir male di mio padre. A cuocerla era sempre la mamma, sempre in silenzio, dentro una nube di fuliggine perché noi non avevamo neppure il camino e tutto il fumo usciva dalla porta o dalla piccola finestra che metteva sulla corte».

Lo zio David custodiva la sua infanzia, che **perciò gli sembrava tutta d'oro**, anche se è stata forse la più povera infanzia fra tutte quelle dei suoi compagni.

«Ecco perché, un giorno arrivato in casa di ricchi (già sacerdote, ormai) mi sono sentito bruciare quando una signora (odiosa!) ebbe l'impudenza di dirmi: 'Oggi ci scuserà, Padre: abbiamo polenta'. Mi sembrava un'offesa a tutta la mia infanzia, offeso tutto il mio Friuli. Così fu una ben triste tavolata quella sera, e non solo per questa cosa, e non fu possibile nessuna intesa». ●

Anna Maria Turoldo



Focolare oggi nella casa natale.

TRAMA - IL KIT DELLA TRADIZIONE MARANESE.



CON L'INDUSTRIALIZZAZIONE e la meccanizzazione dei processi e lo sviluppo delle comunicazioni e dei trasporti, le distanze tra i vari paesi e nazioni si stanno annullando, soprattutto nella mente dei consumatori, contribuendo sempre più ad un'ottica **Global Oriented che rende tutto vicino e disponibile**, portando alla perdita della percezione di ciò che ci è vicino, tipico e di qualità.

Questo pensiero ha portato alla creazione di un progetto che **valorizza un luogo, Marano Lagunare**, attraverso la diffusione delle sue tradizioni ed in particolare della tecnica tradizionale di **tessitura della canna palustre** per la

realizzazioni delle reti da pesca: i *grasiui de cana*.

Questi sono un tipo di rete che veniva utilizzato fino agli anni '50: più precisamente sono delle barriere fatte di canna palustre fissate a dei pali che ne **permettevano il posizionamento stabile al fondo paludoso della laguna**. La compagnia di pesca con l'alta marea chiudeva una porzione di laguna posizionando i *grasiui* uno di fianco all'altro a formare un grande cerchio oppure uno sbarramento aperto, la *seraia* per *balica* o per secca. Assieme a questi posizionava anche un paio di *cogui* di rete (fatti a mano dalle donne del paese) che erano l'effettivo

mezzo di cattura del pesce. Quando la marea era bassa i pescatori spingevano a piedi una rete dritta per stringere la *seraia* costringendo così il pesce a finire all'interno dei *cogui*.

Dopo gli anni '50 i *grasiui de cana* sono stati man a mano sostituiti prima da quelli in cotone e poi da quelli in nylon, mentre la tecnica e le aree di pesca sono rimaste tutt'ora invariate.

Il modo migliore per **valorizzare una tradizione** è quella di essere **raccontata ed imparata**. Da qui nasce il progetto di creare degli oggetti che il consumatore può costruirsi da sé aprendo la strada verso la **diffusione al pubblico di una lavorazione** ed una realtà che in pochi conoscono ed all'utilizzo di un materiale naturale e biocompatibile come la canna palustre.

Il progetto *TraMa* si prefigge questo obiettivo: in questa prima fase è composto da tre kit di montaggio per la costruzione di **complementi di arredo sfruttando la tecnica di tessitura dei *grasiui***. La confezione stessa viene utilizzata come telaio e contiene al suo interno il filo, i pesi, le



canne curve, le istruzioni per il montaggio e le informazioni su Marano.

TraMa è stato sviluppato come Tesi di Laurea in Design Industriale presso l'Università degli Studi della Repubblica di San Marino, con la collaborazione dello Scatolificio Udinese per la realizzazione della confezione. ●

Giacomo Zentilin



RAVE PER FARE LA SBROVATA CUM LA TRAPPA, DI ENOS COSTANTINI.



Rape per il brovadâr di Moggio.

IL TITOLO DEL NUOVO libro di **Enos Costantini** non vi sembri latino maccheronico: è stato estrapolato da un documento udinese del 1510 (*rave per fare la sbrovata cum la trappa*) perché testimonia che **la brovada si faceva con le rape e con la trape**. Bella scoperta! Dirà qualcuno. Sì, è una bella scoperta perché siamo stufi delle tante

fanfaluche che si raccontano sui cibi e sui vini furlani. Noi ci basiamo sui documenti e sulle testimonianze raccolte **direttamente dalla viva voce del popolo**. È un metodo poco redditizio, ma molto gratificante.

La prima parte del libro è dedicata alla rapa, diffusissima in tutta Europa fintantoché non fu scalzata dal tubero sudamericano che è più nutriente e che ha un più grato sapore.

In Friuli, dove peraltro ci siamo ingegnati assai ad utilizzare anche le foglie delle rape, abbiamo inventato un bel modo per conservare queste radici **migliorandone gli aspetti sensoriali: metterle nella trape**. Ed ecco la brovada a cui è dedicata la seconda parte di questa pubblicazione.

Note biografiche autore

Enos Costantini al è nassût e cressût te Pléf di Osôf che si cjate, viôt ce câs, tant di ca che di là da l'Aghe. Perît agrari, al à vût insegnât par un biel pieç tal Istitût tecnic agrari di Cividât. Viodût che il Planet al è sui paradôrs al à fat alc pe agriculture biologjiche, ma no i è displasût di studiâ blecs di Friûl, massime i nons di lûc dai siei paîs (Trasaghis, Bordan, Tarnep, Peonis, Dalés, Glemone, Buje, Cividât...) e, di strade, al à metût in govone la culture dai cognons de Patrie.

Cumò al sbisie daûr de storie des plantis coltivadis in Friûl, cussì par gust, ma anje cul convinciment che nome la storie, propit chê dai râfs, des blavis, dai liums e des vîts nus salvarà di chê peronospore culturâl e sociâl, riva-

de anje jê de Americhe, che nus puartarà tal paîs di Niò. Il motto des Cassis rurâls dal Trentin, int che di bêçs s'intint, al è *La miglior difesa non è l'attacco, è l'attacco al territorio...* ●

Per l'edizione in commercio **Olmis**, via Andrevolti 23 33010 Osoppo (UD) email: olmis@olmis.it



La fermentazione delle rape nella trape.

COS'E' DAVVERO LA QUALITA'?

QUARTA PARTE.

Riassunto 3ª Parte: La qualità percepita è successiva all'acquisto ed è la vera bilancia che il cliente finale utilizza per stabilire la sua soddisfazione e che quindi determina la fiducia senza la quale non c'è futuro.

"Toh! C'è anche questo": è quel dettaglio che ci dà una soddisfazione oltre le aspettative, e ci convince di aver speso bene.

Qualità prodotto + qualità servizio + costo: sono gli ingredienti del successo di ogni iniziativa. Dei tre il servizio ha una complessità notevole perché in esso si riassumono aspetti anche immateriali: inizia con la prima telefonata o la prima visita del potenziale cliente. La voce serena della risposta telefonica o il sorriso accogliente sono valori di cui non conosciamo l'entità. La teoria della Qualità definisce "nostro" il cliente, cioè persona che vorrebbe sempre qualcosa di più o di meglio perché, una volta ottenuta, già la considera normale, compresa, scontata.

Siamo al miglioramento continuo (kaizen) che appartiene alla filosofia della Qualità, al punto da sostenere che, se in una organizzazione trascorrono due o tre anni senza trovare cosa o dove migliorare, significa che siamo di fronte a un decadimento pericoloso per la sopravvivenza dell'organizzazione. Al riguardo è significativo che un errore, un disordine, un lavoro inutile, una mancata comunicazione o altro la Qualità li definisca con il termine 'problema' e ci dica che il problema è un 'tesoro', quindi un valore su cui vale la pena di affacciarsi per eliminarne le cause. ●

UN RIFILO MATEMATICO.

LA SEZIONE DI UDINE della Società Italiana di Scienze Matematiche e Fisiche (MATHESIS), è un'associazione senza fini di lucro che si propone di organizzare conferenze scientifiche, discussioni didattiche, pubblicazioni, gare matematiche per studenti e tutte le altre iniziative che possono giovare all'aggiornamento degli insegnanti ed allo sviluppo degli studi scientifici di allievi e cultori delle scienze matematiche e fisiche.

Le attività previste si suddividono in tre tipologie:

1. **conferenze a carattere didattico/divulgativo,**
2. **gare e stage di matematica** rivolti agli studenti,
3. **conferenze di aggiornamento e laboratori didattici.**

Il primo tipo di attività è rivolto a tutte le persone interessate ad approfondire le proprie conoscenze, che siano cultori, insegnanti, studenti, o persone che desiderano **avvicinarsi in modo serio a queste discipline.**

Il secondo tipo di attività è invece volto a fornire agli studenti **strumenti per valorizzare le proprie capacità** logico-matematiche e a stimolare lo spirito di collaborazione, sfruttando l'atmosfera giocosa delle gare di matematica a squadre o in competizioni per singoli.

L'ultimo tipo di attività è invece rivolto agli insegnanti allo scopo di **proporre nuove idee ed esperienze nella didattica** della matematica da sfruttare sul campo e allo scopo di affron-

tare le problematiche sempre più complesse del mondo della scuola in relazione all'**apprendimento della matematica.**

Alcuni dei quesiti proposti nelle varie attività:

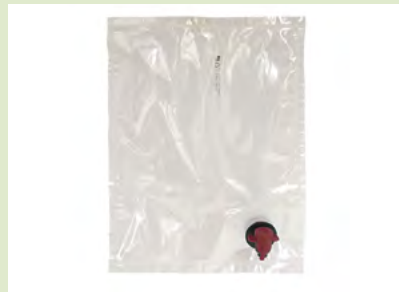
"Sapresti tagliare una torta in otto fette tutte uguali con solo tre tagli?"

"Qual è il più piccolo numero intero positivo multiplo di 6 che si può scrivere utilizzando solo le cifre 2 e 3, ciascuna almeno una volta?"

Durante uno degli ultimi stage sono stati consegnati ai partecipanti dei gadget matematici (alcuni di questi realizzati dallo Scatolificio Udinese nei rifili di lavorazione e riproposti in fondo alla pagina). ●

Enrico Munini, socio Mathesis

NUOVI ACCESSORI PER LE BAG IN BOX.



I **MAGAZZINI DELLO** Scatolificio Udinese si arricchiscono sempre più di articoli, gadget e accessori. Da qualche mese sono infatti disponibili sul portale e-commerce **due nuovi prodotti per le aziende che operano nel settore agroalimentare.**

Sempre maggiore è il numero di coloro che vedono nella Bag in Box un sistema pratico e semplice per la miscela di prodotti come vino, succhi, olio etc. Ed è



proprio per questo che a disposizione dei clienti ci sono anche i pratici **rubinetti studiati appositamente per le bag in box dell'olio di oliva,** che garantiscono una spinatura a regola d'arte. Sono disponibili, inoltre, le **nuove sacche trasparenti da 3 litri** per i succhi di frutta adatte al riempimento a caldo.

Non aspettate oltre! Andate a sbirciare i nuovi arrivi al sito: www.scatolificioudinese.it/it/shop/home-shop/. ●

GLOSSARIO: LA PAROLA DEL MESE.

RIFILI.

Parti del foglio 'eccedenti' la sagoma del packaging: buona norma è lasciare sempre un margine di rifilo lungo tutto il perimetro per ottenere una sagomatura precisa. Il rifilo, quindi, è lo scarto che tutti i produttori di imballaggi recuperano con vari metodi o che viene rimesso nel circuito delle cartiere per essere riciclato in nuova pasta per carta o cartoncino. ●

SEGUITECI SU FACEBOOK E PINTEREST!

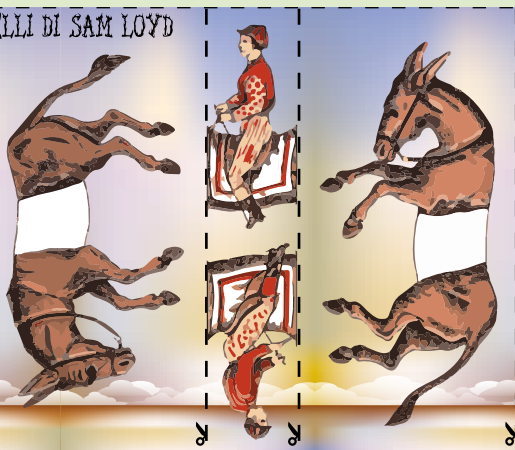


VENITE A TROVARCI sulle nostre pagine Facebook e Pinterest. ●

GIOCHI DA COMPLETARE E RITAGLIARE.

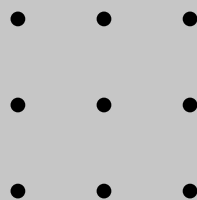
GLI ASINELLI DI SAM LOYD

Ritaglia i tre rettangoli e senza fare nessun tipo di piegatura, ulteriore taglio o altri artifici, sellate i due asinelli e fateli cavalcare dai due fantini.

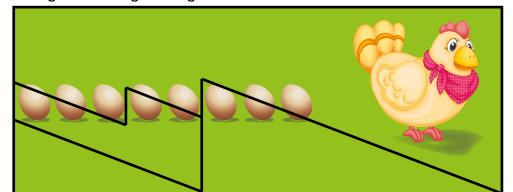


QUATTRO RETTE, NOVE PUNTI

Senza staccare la matita dal foglio, e senza piegare il foglio, tracciare quattro rette che passino per i nove punti della figura.



Ritaglia l'immagine seguendo le linee nere



Posiziona i ritagli come indicato qui di seguito e osserva ...



LUCREZIA RIA, CAMPIONESSA DEL MONDO MMA.

LA VENTITREENNE HA dimostrato una certa passione per gli sport da combattimento fin da bambina, iniziando a praticare Judo all'età di 8 anni, gareggiando fin da subito fino a partecipare nel **2006 al campionato italiano Fijlkam, a Ostia**, dove si qualifica 11esima. Ma la curiosità di provare qualcosa di più forte la porta ad accantonare la sua carriera sul tatami per iniziare nel 2009 a praticare più corsi di **Kick boxing, Grappling (lotta a terra) e Brazilian Jiu Jitsu**. Nello stesso anno riesce a vincere due gare di Grappling ed il Mondiale Kombat League nella categoria open e si qualifica al terzo posto all'Europeo di Brazilian Jiu Jitsu. Eppure sente di non aver trovato ancora lo sport adatto a lei. Diplomatasi al Liceo Scientifico, decide di trasferirsi a Modena per proseguire gli studi in Ingegneria Meccanica e contemporaneamente di dedicarsi alle **MMA (arti marziali miste)** col maestro Emiliano

Lanci. Finalmente sente di aver trovato la disciplina che unisce perfettamente il suo background di judo e lotta a terra, con la carica dei colpi in piedi della kick boxing. Fin dal suo primo esordio nella gabbia, nel 2014, contro la bolognese Lisa Parisi, che sconfigge per sottomissione, dimostra di aver le carte in regola per andar avanti. Nell'aprile dello stesso anno conquista il titolo italiano contro Micol Di Segni nella categoria -61kg e l'opportunità di **partecipare al primo campionato mondiale dilettante IMMAF**, svoltosi a Las Vegas nel luglio 2014. Qui si scontra con un livello internazionale molto alto e conquista il terzo posto, perdendo la semifinale contro la polacca per pochi punti. Ma la sconfitta le dà solo la carica di rifarsi, così, tornata in Italia continua a combattere e vince altri due match: a novembre sconfigge Silvia Dalla Zuanna per sottomissione; ad aprile 2015, a Roma, batte Ilaria Norcia e riconquista il titolo italia-



no per ripartire nuovamente a Luglio per Las Vegas e rifarsi al campionato mondiale IMMAF 2015. Nonostante un grave infortunio poco prima di partire per il nuovo continente, si fa valere ugualmente e sconfigge per decisione unanime l'atleta di casa Kimberly Defiori nella semifinale e la francese Lucie Bertaud in finale per TKO. Dopo aver **conquistato l'Oro Mondiale nel dilettantismo**, con un record di 6-1, ha deciso, senza abbandonare lo studio e lavorando part time, di **intraprendere una carriera da professionista**: ha debuttato il 5 dicembre a Sassari, contro Mara Romero Borella, per la cintura ed il Titolo Italiano Bantamweight. ●

L'ANGOLO DELLA POESIA: "NATALE".

Ma quando facevo il pastore allora ero certo del tuo Natale.

I campi bianchi di brina, i campi rotti dal gracidio dei corvi nel mio Friuli sotto la montagna, erano il giusto spazio alla calata delle genti favolose.

I tronchi degli alberi parevano creature piene di ferite; mia madre era parente della Vergine, tutta in faccende, finalmente serena.

Io portavo le pecore fino al sagrato e sapevo d'essere uomo vero del tuo regale presepio.

di Padre D. M. Tuoldo

MUFFIN SALATI - RICETTA DI GIUSI QUATTRONE.



Ingredienti

115 gr di farina (si possono usare 50 gr di farina integrale o di grano saraceno e 65 gr di farina 00)
2 cucchiaini di lievito istantaneo per torte salate
50 gr di parmigiano grattugiato
1 pizzico di sale
1 uovo
125 gr di yogurt bianco
1 cucchiaio di olio
mezzo cucchiaino di spezie e

semi (timo, sesamo, semi di zucca, foglioline di salvia sminuzzate).

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 180°C. In una ciotola mescolare la farina con il parmigiano e il sale. In un altro recipiente, sbattere l'uovo con lo yogurt, l'olio le spezie ed i semi. Mescolare le due preparazioni senza troppo lavorare le paste,

si otterrà un composto molto solido. Versare il composto in 6 pirottini. Cucinare in forno a 180° per 20 minuti circa.

Sono perfetti per accompagnare un tagliere di affettati o serviti con una leggera salsa al caprino da farsi mescolando lentamente a fuoco molto basso 250 gr di caprino, latte q.b. per sciogliere il formaggio e pepe. ●

Giusi Quattrone

GIOCHI DA COMPLETARE E RITAGLIARE.

GIOCO DELL'IMPICCATO



SUDOKU

6	7		1	4				9
			7					2
		3	5					6 7
	1				9		5	8
4	2	9	6	8	5		1	
	3	8	4				9	6
3	7			2	9			
1	5							
9								

GIOCO DEL TRIS

