

SCATOLIFICIO
UDINESE s.r.l.

LO SCATOLINO

Udinese



www.scatolificioudinese.it

Giornale poliedrico. Interattivo. E non.

Copia omaggio

LA PORTA STRETTA DELLA VERITÀ.

"Tradere virtutem hominibus"
"Insegnare la virtù agli uomini"
(Cicerone)

Tradizione: lat. *traditio*, da tra-
dere "consegnare, trasmettere".

IL TRASMETTERE È UN dare e un ricevere. Ciò che viene trasmesso è esistito prima di colui che lo riceve, il quale, infatti, lo riceve come cosa nuova che poi, a sua volta, ritrasmette. **Cos'è la virtù?** (Vir: Uomo; Virtus: Forza interiore) Per i Romani era la più alta e nobile forma di esistere di un uomo. Un **trarre ispirazione dalla tradizione di vita dei Padri che, pure, si riferivano agli Aoi e ai Numi. Presso i Greci era chiamata Arètè ed era attraverso essa che l'uomo riusciva a tramandare memoria di sé, una traccia incancellabile del suo vissuto. A determinare le gerarchie nei vari campi era la superiorità della 'virtù', cioè solo chi possedeva l'etica più alta riusciva ad emergere, fino a comandare gli altri.**

Segue a pag. 5

TRATTI CHE LASCIANO IL SEGNO. LUCIANO BIBAN. SECONDA PARTE



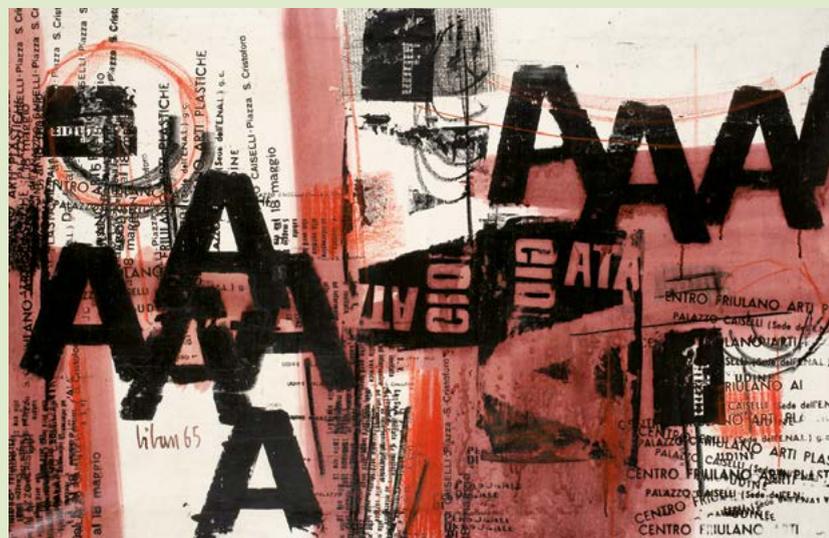
CONTINUA IL nostro viaggio alla riscoperta di Luciano Biban.

Lo studio e la manualità acquisite presso la Scuola di Arti e Mestieri Giovanni da Udine, il privilegio di essere iscritto al Centro Friulano di Arti Plastiche: esperienze per accedere a nuove conoscenze artistiche ed umane, in luoghi dove la tecnica si mescola alla storia, la conoscenza all'esperienza in un percorso che porta Luciano ad andare oltre.

La Sperimentazione.

E' proprio dalla sperimentazione, dalla fusione tra l'esperienza come cartellonista e la passione per la pittura, che Luciano approda a nuove forme e a nuovi colori, lasciando impronte di "pittore" e di "grafico", insieme e distinti, allo stesso tempo.

E' proprio dalla sua "Visione" che nasce la prima Agen-

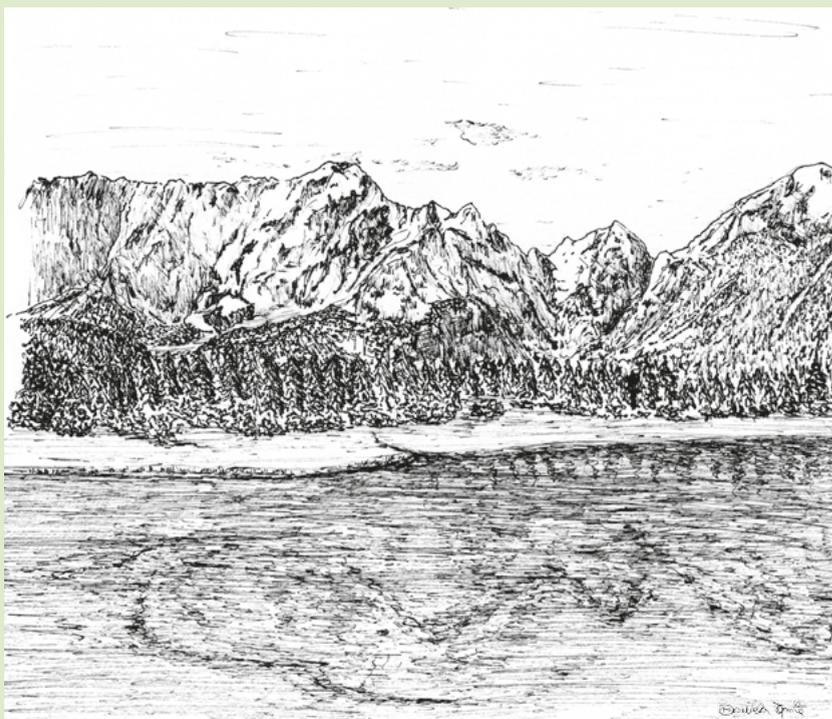


zia pubblicitaria in Friuli "CentralStudio", che fonda insieme ad altri due soci agli inizi degli anni sessanta. Scomparso prematuramente, quando la sua fantasia stava raggiungendo il culmine di un percorso che si è interrotto, lasciando un vuoto (o forse uno spazio) per immaginare quello che sarebbe potuto accadere, sulla spinta della sua passione. Oso pensare che Luciano, pur non dispiacendosi per la moderna tecnologia, avrebbe di

sicuro continuato a viaggiare conoscendo persone, luoghi, ed esperienze, alla ricerca di nuove collaborazioni, magari con una mazzetta Pantone® al seguito, e tante idee annotate sul suo taccuino che sono quelle che restano, come certi suoi slogan contemporanei (Famiglia Risparmiatrice = Famiglia Serena).

Slogan che hanno il sapore di oggi e di ieri insieme, in una riflessione/proposta che contiene tutti gli ingredienti per uscire da qualsiasi crisi.

UN LUOGO UNA STORIA. CARTOLINE DAL FRIULI VENEZIA-GIULIA.



LAGO SUPERIORE DI FUSINE IN VALROMANA, TARVISIO

IN QUESTO NUMERO abbiamo pensato di proporvi uno scorcio paesaggistico ridisegnato a china da Daniela Tassile per la nostra collezione di cartoline: il suggestivo scenario del lago superiore di Fusine (Tarvisio). Questo lago si trova a 929 m s.l.m., ha una profondità massima di 10 m ed una superficie di 9 ha. In inverno, la zona dei laghi di Fusine è uno dei posti più freddi di tutta la regione Friuli-Venezia Giulia, e spesso vi si registrano le temperature minime d'Italia. Per interessanti escursioni potete visitare il sito:

www.comuneditarvisio.com ●



Curiosità: una volta il 31 ottobre ricorreva la Giornata Mondiale del Risparmio e le Banche facevano a gara per omaggiarti di un salvadanaio. Oggi è Halloween. ●

Andrea Biban

andrea.biban@virgilio.it
www.lucianobiban.com



del contratto di somministrazione lavoro può essere determinata (più frequentemente) o indeterminata. Si consiglia di fare attenzione a:

- indicazione di eventuali **rischi** per l'integrità e la salute del lavoratore e quali le misure di prevenzione adottate;
- la **data di inizio e la durata** prevista del contratto di somministrazione;
- le **mansioni** alle quali si viene adibiti e l'inquadramento;
- il **luogo, l'orario, il trattamento economico e normativo** delle prestazioni lavorative.

Il lavoratore, assunto dall'agenzia di somministrazione, è dipendente della stessa: questa gli corrisponde la retribuzione e i contributi assistenziali e previdenziali. Il lavoratore ha diritto a condizioni di lavoro e di occupazione non inferiori rispetto

quelle degli altri lavoratori (per orari, retribuzione, ferie, malattia e così via).

Si può definire invece **lavoratore occasionale** chi si impegna a compiere, dietro corrispettivo, un'opera o un servizio con **lavoro prevalentemente proprio**, senza vincolo di subordinazione, né potere di coordinamento del committente ed in via del tutto occasionale.

Manca quindi l'abitudine, professionalità, continuità e coordinazione. Non vi sono vincoli formali e burocratici particolari per la stipulazione di questo contratto, non può comunque avere durata complessiva superiore a **30 giorni** nel corso dell'anno solare con lo stesso committente e il reddito annuo derivante da detta attività non può superare i **5.000 euro**: in caso contrario bisognerà iscriversi alla Gestione Separata dell'Inps (versando i relativi

contributi). Il committente, previa trattenuta sul lordo convenuto (attenzione), versa per conto del lavoratore una **ritenuta d'acconto pari al 20% del compenso**. In sede di dichiarazione dei redditi, il lavoratore potrà recuperare tale cifra nella sua dichiarazione dei redditi. Il compenso viene liquidato su presentazione di una nota di pagamento/ricevuta nella quale andranno inseriti dati anagrafici, codice fiscale, luogo, data della prestazione, numero progressivo della stessa.

Questa modalità di lavoro non è da confondere con il **lavoro accessorio occasionale**, che prevede invece l'utilizzo dei **voucher** (o "buoni lavoro") per il compenso. ●

(TDM)

Consigli utili:

www.gioventu.org

Lecture utili:

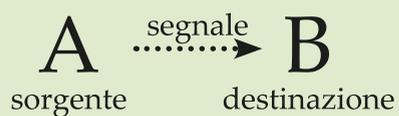
<http://nuvola.corriere.it>

CONTINUIAMO A parlare di lavoro e, in attesa di cambiamenti sostanziali e/o definitivi, cominciamo tratteggiando le caratteristiche di un'altra forma di contratto precario "tipico" attualmente in vigore.

I **contratti di somministrazione** (ex interinali) sono proposti dalle tante agenzie sparse sul territorio. In questo caso il lavoratore, assunto dall'agenzia fornitrice (formalmente datore di lavoro), svolgerà però l'attività lavorativa (missione) presso il cliente della stessa agenzia (cd. utilizzatore). La durata

L'ANGOLO DI NONNO SERGIO. L'INFORMAZIONE E IL CODICE MORSE.

INFORMARE SIGNIFICA **comunicare e scambiare dati** fra un punto di partenza (colui che da l'informazione - A) e un punto di arrivo (colui che la riceve - B). Il segnale inviato dalla sorgente verso la destinazione può essere vocale, grafico, luminoso, elettrico.



Consideriamo il mezzo interposto tra "A" e "B" ininfluente e trasportiamo la comunica-

zione sul piano delle probabilità:

- se in "A" si lancia una **moneta**, la probabilità (P) che sia testa è $P=1/2$ (50%). Il segnale che devo inviare affinché "B" riceva l'informazione "vera" è abbastanza semplice: SI testa-NO croce.
- se in "A" si lancia un **dado**, la probabilità che esca uno dei numeri è $P=1/6$ (16,6%). Il risultato da inviare a B implica un codice più complesso, perché deve prevedere tutti e sei i possibili risultati.
- ancora più complesso sarà il caso in cui si voglia inviare una delle 21 lettere dell'**alfabeto** $P=1/21$ (circa 4,7%).

Ciò ci fa capire che con la diminuzione della percentuale di **probabilità**, aumenta la **quantità di informazione** che dobbiamo trasmettere.

Già nel 1835 Samuel Morse (1791-1872) aveva intuito questo concetto: analizzando

Codice Morse Internazionale

1. La lunghezza di un punto è una unità
2. La lunghezza di un tratto è di tre unità
3. Lo spazio tra parti della stessa lettera è di una unità
4. Lo spazio tra lettere è di tre unità
5. Lo spazio tra parole è di sette unità

A	● —	M	— —	Y	— ● — —
B	— ● ● ●	N	— ●	Z	— — ● ●
C	— ● — ●	O	— — —	1	● — — — —
D	— ● ●	P	— ● — ●	2	● ● — — —
E	●	Q	— ● — — —	3	● ● ● — —
F	● ● — ●	R	● — — ●	4	● ● ● ● —
G	— — ●	S	● ● ●	5	● ● ● ● ●
H	● ● ● ●	T	— —	6	— ● ● ● ●
I	● ●	U	● ● —	7	— — ● ● ●
J	● — — — —	V	● ● ● —	8	— — — ● ●
K	— ● — —	W	● — — —	9	— — — — ●
L	● — ● ●	X	— ● ● —	0	— — — — —

diversi giornali e libri, trovò che la lettera "E" era la più frequente e quindi la più probabile. Seguendo questa logica assegnò ad ogni lettera un segnale, utilizzando minor informazione per quelle più probabili (E = ●) e maggiore per quelle meno frequenti (Z = — — ●●): ottenne così una **trasmissione di dati il più veloce**

ed efficace possibile che prese il nome di "codice morse".

Senza equazioni o formule, ma solo con l'intuizione, Morse pose le basi dell'informazione e in poco tempo tutto il mondo comunicava tramite questo codice; tecnica oggi, se pur migliorata, ancora molto utilizzata. ●

Perito Sergio De Marco

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

LA "CASA NEL CUORE" DI HATTIVA LAB.

LA "CASA NEL CUORE" di Hattiva Lab sta per diventare finalmente realtà.

Il cantiere in via Porzus a Udine (lavori per 690mila euro) sta infatti per terminare: qui sorgerà la **nuova, attesa sede** che accoglierà i servizi della onlus di Udine, attualmente gestore di due centri diurni per persone con disabilità, tre doposcuola specialistici per bambini con disturbi dell'apprendimento e della **Summer School** (l'unica scuola estiva in regione incentrata sull'apprendimento di tecniche per un corretto metodo di studio) e di vari laboratori e corsi, oltre al fondamentale servizio fornito da **Infohandicap** e dal **Centro Ausili Dislessia**. Nel complesso, la cooperativa sociale udinese si occupa di 50 persone con disabilità e 90 bambini con DSA ed eroga circa 600 consulenze gratuite all'anno.



Lo stabile è stato acquistato da Hattiva Lab nel dicembre 2012: ampio mille metri quadrati, è suddiviso in due piani e accoglierà le attuali 3 sedi della onlus in affitto (amministrativa, area handicap, area minori). **Il trasferimento è previsto a giugno.** "Potremo così potenziare le attività che già svolgiamo e crearne di nuove - commenta la presidente della onlus Paola Benini -, **rispondendo con maggiore efficacia ai bisogni delle tante persone in**



difficoltà di cui ci occupiamo". I primi spazi ad essere realizzati sono i laboratori per disabili di ceramica, feltro, mosaico e carta riciclata, corredati di servizi igienici, mensa, zona relax e aree dedicate ad attività educative. Intanto la cooperativa sociale sta raccogliendo fondi per arredare gli spogliatoi della palestra e l'aula informatica, dove si lavorerà coi bambini con bisogni educativi speciali. Sarà poi da acquistare la cucina professionale per

poter offrire il servizio mensa e per svolgere attività didattiche e un nuovo furgone 9 posti per trasportare i ragazzi dei centri diurni.

Tanti i modi per sostenere il progetto "Una casa nel cuore": attraverso donazioni, l'acquisto dei prodotti solidali realizzati dai ragazzi con disabilità di Hattiva Lab, il 5 per mille nella dichiarazione dei redditi (basta firmare il riquadro dedicato al sostegno del volontariato e delle organizzazioni non lucrative di utilità sociale - Onlus, e indicare il codice fiscale di Hattiva Lab: 02412240307), la partecipazione agli eventi di raccolta fondi organizzati nel corso dell'anno dalla onlus. ●

Per informazioni:
www.hattivalab.org
Ufficio stampa Hattiva Lab
Rosalba Tello
r.tello@libero.it
cell. 347 5396666

LA PISTE: "TRADIZIONS IN ZÛC".

VOGLIA DI DIVERTIRSI, spirito di squadra, forza di volontà, collaborazione. Questi sono solo alcuni degli ingredienti che hanno permesso la nascita di un grande evento: 5 Comuni (Talmassons, Lestizza, Mortegliano, Pozzuolo del Friuli e Pocenja) e 23 Paesi tutti uniti per far rivivere i **giochi della tradizione popolare** che da tempo sono scomparsi dalle scene.

Domenica 1° giugno 2014 si darà inizio alla prima edizione del "TRADIZIONS IN ZÛC", il torneo dei paesi che vedrà sfidarsi persone di tutte le età nel tiro alla fune, nella corsa con i sacchi, nel salto della corda, nel gioco del fazzoletto, nella briscola e nella prestigiosa cuccagna.

Il campo sportivo di Flumignano di Talmassons sarà lo spazio prescelto per dare vita a questo evento, fortemente voluto da molte associazioni che si sono unite per riportare in vita quella voglia di stare

insieme senza accanito antagonismo, ma per il solo piacere di condividere un'esperienza nella riscoperta della tradizione.

Le iscrizioni sono aperte fino

al 30 aprile. Il tuo paese ha bisogno di te e se vuoi partecipare, basta contattare il responsabile del tuo comune che potrai trovare, assieme a tutte le informazioni neces-

sarie, al sito appositamente creato <http://torneopaesi.it> o mandare una mail a torneopaesi@gmail.com.

Segui anche il profilo facebook **TRADIZIONS IN ZÛC.** ●

5 motivi per cui TU non puoi mancare:

Per divertirti
Per creare aggregazione - Per spirito di squadra
Per riscoprire le tradizioni - Per provare nuove esperienze
e... PER VINCERE !!

Costo iscrizione 10 €
comprensivo di ingresso ai giochi, succulento pranzo,
simpatica maglietta e originale sorpresa per tutti!

Termine iscrizioni 30 aprile 2014

INFO: _____

per iscrizioni e informazioni visita il sito torneopaesi.it
o manda una mail a torneopaesi@gmail.com
o contatta il tuo responsabile di comune
Talmassons: Sara Zanin - Mortegliano: Alberto Ecoretti
Pozzuolo: Stefano Lesa - Pocenja: Sirio Gigante

Evento realizzato con la collaborazione e il sostegno delle associazioni:



I ragazzi di Nespeledo



AFDS Lestizza - Galleriano



Parrocchia di S. Andreat del Cormor



Talmassons



Pozzuolo del Friuli



Mortegliano



Pocenja



Pozzuolo del Friuli

Con il patrocinio dei Comuni e della Provincia:











1° Torneo dei Paesi

01 GIUGNO 2014

Campo sportivo Flumignano



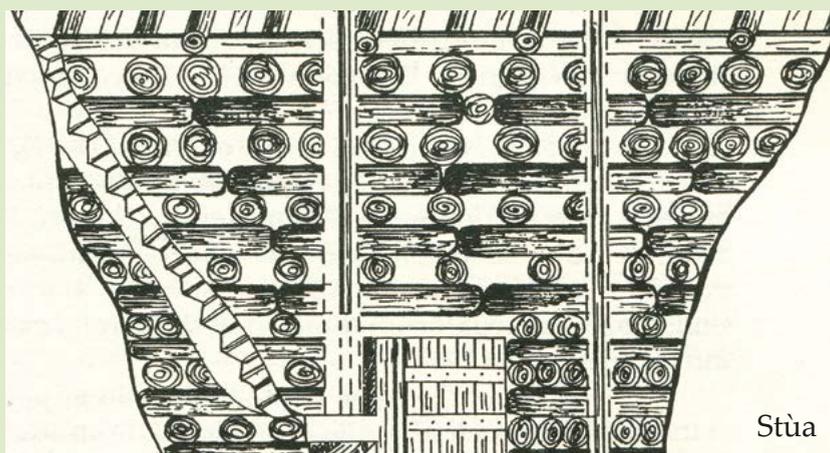
Il tuo paese ha bisogno di te

23 paesi dei Comuni di Talmassons, Lestizza, Mortegliano, Pozzuolo del Friuli e Pocenja tutti uniti per far rivivere i giochi della tradizione popolare:

cuccagna - tiro alla fune
corsa con i sacchi - gioco del fazzoletto
salto della corda - briscola

"LA CARNIA RIGURGITA DI LEGNAME."

«LA CARNIA RIGURGITA di legname». Con questa immagine, nel programma radiofonico *Vita nei campi* del 23-2-14, il professor **Enos Costantini** ha concluso uno dei suoi notevoli servizi, che era un invito a riprendere l'utilizzo, in edilizia, dei materiali storici come legno e pietra. Sempre attento, il prof, a ciò che la modernità ha rinnegato per inseguire mode e fantasmi di norma proposti da incompetenti. Triste, ma vero, il riferimento alle scuole costruite con il cemento armato: «Lagher», le ha definite. Noi, quali trasformatori di cartone, vogliamo rendere **omaggio al legno**, padre della cellulosa, madre di tutte le nostre amate battaglie tecniche e produttive. Il nostro settore subisce una errata informazione, supportata da scarsa conoscenza della realtà. Le cartiere hanno precisi programmi di riforestazione che superano le quantità di disboscamento e gran parte del legname utilizzato deriva da boschi coltivati. Scrive **Nazario Screm** nel libro *Il trasporto del legname dei tempi andati nella Valle d'Incaroio*, dal tempo dei Romani fino agli Arsenali



della Repubblica di Venezia: «I tronchi venivano fluitati lungo il torrente Chiarsò. In primavera lo sbarramento (Stua) riempiva il bacino in circa mezz'ora, consentendo di fluitare (stuâ) anche una decina di volte alla giornata». «La Stua era una 'maestosa' costruzione che sbarrava il Chiarsò e a monte vi era un vaso naturale pronto a contenere 40-50 mila mc. di acqua. La Stua di Ramaz era larga mt 2,30 alla base e mt 27 alla sommità; l'altezza mt 15. La sommità (mt 6) era fatta in modo da consentire il passaggio sia pedonale che carrabile ed era di abete bianco (dâne) e rosso (pèz). La base era di larice, più durevole a contatto con l'acqua. Le sconnessioni tra i tronchi si colmavano (stupinà) con muschio (mùs-

cli). C'era un'apertura di 4x4 mt con una porta, raggiungibile con una rudimentale scala per poterla chiudere. Il sistema di bloccaggio che sbarrava la porta (bòcie da stùe), rivelava l'alta capacità professionale dei boscaioli. Quando l'invaso era pieno, veniva aperto il portellone e la massa d'acqua defluiva con violenza e cominciava a **trascinare a valle i tronchi**. Nei punti ritenuti ostacoli si posizionavano dei boscaioli (i Menàus), attrezzati di Sapin e Anghir con il compito di sospingere quei tronchi bloccati. Una grossa difficoltà erano gole (Càla), strettoie (Fusèt) e pozzi (Fornàt); qui veniva calato con una corda, anche per un centinaio di metri, un provetto Menàu di Càla che liberava i tronchi. Il

legname fluitava, così, fino al But, poi nel Tagliamento e infine all'Arsenale di Venezia ... Per far confluire nel Chiarsò i tronchi dal territorio "periferico" si erano costruite una quindicina di Stuèt (piccola Stua) con caratteristiche uguali alla Stua».

Scriva **Marco Tarussio** sul n.19 di *Tiere Furlane* "L'albero nella cultura tradizionale: il fondamento di un'economia sostenibile": «Un mondo quasi del tutto scomparso, una cultura boschiva con capacità straordinarie e un grande rispetto per l'ambiente. Le mancate politiche per l'utilizzo **intensivo del legno a "filiera corta"**, hanno impoverito il già debole comparto locale, lasciando campo aperto alle importazioni. Un intervento di politica forestale sarebbe necessario onde ridare fiato alle segherie delle nostre valli, altrimenti costrette a chiudere. Col Piano territoriale regionale (L.R. 23/02/2007), si può tutelare l'ambiente utilizzando al meglio il patrimonio forestale. **Il legno consente tante microeconomie in ogni valle**, con l'obiettivo di esportare prodotti che abbiano una certificazione. Per il legno si può fare il percorso di qualità che è stato fatto per il vino (il **legno DOC**) [...] Se proverete ad abbracciare un albero allora avvertirete qualcosa di inspiegabile, di unico, una esperienza bellissima. Ciò potrebbe essere un altro segnale della presenza del divino nei nostri boschi e nelle nostre montagne. Ecco allora che, come molti anni fa, anche oggi **la cultura boschiva deve rappresentare prima una ricchezza per lo spirito, poi deve dare slancio alle attività economiche da essa derivanti**, al fine di creare un civiltà futura più attenta e consapevole dei doni ambientali e culturali che abbiamo a disposizione». ●

<p>CORSA CON I SACCHI</p>  <p>Età partecipanti: dai 10 ai 17 anni compresi. Composizione squadra: ogni squadra dovrà essere composta da 10 giocatori di cui 5 maschi e 5 femmine. I giocatori dovranno essere almeno uno per età (da 10 a 17 anni). La squadra potrà disporre di 2 riserve (1 maschio e 1 femmina) che potranno sostituire un giocatore della stessa età.</p>	<p>TIRO ALLA FUNE</p>  <p>Età minima partecipanti: 18 anni. Composizione squadra: ogni squadra dovrà avere 8 componenti di cui almeno 2 femmine. Nel caso in cui non ci siano femmine, la squadra potrà comunque giocare con 6 maschi. Inoltre è possibile avere nella squadra anche delle riserve (al massimo 3 persone di cui 2 maschi e 1 femmina) per eventuali sostituzioni.</p>
<p>CUCCAGNA</p>  <p>Età minima partecipanti: 18 anni. Composizione squadra: ogni squadra dovrà essere composta da un minimo di 6 persone a un massimo di 8 senza alcuna restrizione riguardante il sesso. La squadra può disporre al massimo di 2 riserve per eventuali sostituzioni.</p>	<p>GIOCO DEL FAZZOLETTO</p>  <p>Età partecipanti: dai 10 ai 17 anni compresi. Composizione squadra: ogni squadra dovrà essere composta da 10 giocatori di cui 5 maschi e 5 femmine. I giocatori dovranno essere almeno uno per età (da 10 a 17 anni). La squadra potrà disporre di 2 riserve (1 maschio e 1 femmina) che potranno sostituire un giocatore della stessa età.</p>
<p>SALTO DELLA CORDA</p>  <p>Età partecipanti: dai 10 ai 17 anni compresi. Composizione squadra: ogni squadra dovrà essere composta da 5 giocatori di cui 3 maschi e 2 femmine.</p>	<p>BRISCOLA</p>  <p>Età minima partecipanti: 60 anni. Composizione squadra: ogni squadra dovrà essere composta da 2 giocatori. Ogni paese potrà portare al massimo 2 squadre.</p>

Voglio di stare assieme, di divertirsi, di rivivere e riportare alla luce giochi della tradizione popolare che da sempre riempiono la storia del nostro territorio: queste le motivazioni che hanno spinto un giovane gruppo a unirsi per dare vita al **PRIMO TORNEO FFA I PRESI**. Un'unione che vuole **abbattere i soliti confini per dare spazio alla collaborazione**, al divertimento e alla solidarietà all'insegna della tradizione. Un numeroso gruppo di organizzatori si è riunito per la prima volta il 4 settembre 2013 per valutare la fattibilità di racchiudere in un unico grande evento giochi in grado di coinvolgere 5 comuni del medio Friuli: **TALVASSONS - MORTEGUANO - LESTIZZA - POCENIA - POZZUOLO DEL FRIULI**. Come ogni torneo che si rispetti ci sarà un vincitore, ma questo non cambierà certo il clima con cui questo torneo nasce. L'organizzazione si prende l'onore di far regnare la serenità, la gioia di stare insieme e la voglia di conoscere nuove persone e perché no...nuovi amici. **Se vuoi che anche il tuo comune partecipi alle future edizioni del torneo non esitare a contattarci via mail all'indirizzo: torneopresi@gmail.com**

CULTURALEGNO, WOOD CULTURE ASSOCIATION.

L'ASSOCIAZIONE PER LA divulgazione e la conoscenza del legno è nata da un gruppo di amici **appassionati del legno e della natura**. Con piacere accogliamo nell'Associazione, apolitica e senza scopo di lucro, tutti coloro che condividono questa passione ed insieme desiderano realizzare delle iniziative volte a divulgare la cultura del legno nei suoi vari aspetti: storico, architettonico, degli usi e tradizioni, dell'economia in generale.

Culturalegno ha i seguenti obiettivi:

- riunire tutti coloro che intendono impegnarsi per un **uso corretto della materia prima legno**, preservando, rigenerando e ricostruendo ecosistemi forestali distrutti o degradati, in Italia e nel



Mondo;

- promuovere, nelle scuole di ogni ordine e grado, nelle Università e nei centri di ricerca, **campagne di informazione e sensibilizzazione** sui progetti e sulle iniziative dell'associazione;
- coinvolgere **i media e l'o-**

- pinione pubblica** con dibattiti, convegni, mostre e attività dimostrative dell'Associazione;
 - diffondere il rispetto dei principi fondamentali della **sostenibilità ambientale** ed umana;
 - organizzare eventi.
- Tra questi ultimi segnaliamo:

TOP LÈN Legni da Salvaguardare. Ideato come percorso di approfondimento culturale all'interno di una mostra attraverso oggetti e materiale di documentazione, vuole divulgare ad un pubblico di non soli addetti ai lavori le principali specie pregiate, con approfondimenti che riguardano gli areali di crescita in relazione alle popolazioni e agli usi locali quindi, degli impieghi nel vasto mondo dell'artigianato mondiale.

SlowWood - Arti e Mestieri.

La mostra evento dove legni e artigiani con i loro mestieri interagiscono per riconquistare il vincolo di vicinanza e affinità che lega l'uomo alla natura impiegando strumenti antichi e moderni allo stesso tempo. ●

www.culturalegno.org
info@culturalegno.org

INDOSSARE LA NATURA: GLI OCCHIALI IN LEGNO DI MA-WOOD SRL.

L'IDEA DI UNA PICCOLA azienda friulana è stata quella di utilizzare il **legno per realizzare gli occhiali in un unico pezzo, senza cerniere**. Sette fogli di legno assieme a due sottili e resistenti lamine di alluminio costituiscono l'anima dell'occhiale e lo rendono flessibile, leggero e resistente. L'assenza delle cerniere, unita alla malleabilità delle aste, è soprattutto un accorgimento tecnico che contribuisce a scaricare il peso, non solo sul naso, ma anche sui lati della testa, garantendo così una **perfetta vestibilità e massima piacevolezza**.

E' un prodotto che racchiude in se la tradizione nella scelta dei

materiali e l'innovazione tecnologica che consente ad ogni occhiale in legno non solo di allargare e stringere la montatura, ma anche di modificarne l'angolo pantoscopico. Le due lamine in alluminio danno all'occhiale importanti caratteristiche di elasticità. La **modifica dell'angolo pantoscopico** è fondamentale per adattare correttamente l'occhiale alle persone che presentano dissimmetrie (ad esempio un orecchio alto e uno basso), senza perdere il parallelismo dei fuochi delle lenti. Ogni occhiale è fatto di legno, la materia nobile per eccellenza che non ha bisogno di trasformazioni; viene prodotto rifacendo

ai metodi del passato, usando le vecchie tecniche di falegnameria per la **curvatura e l'esclusivo incollaggio a freddo** e quindi a basso consumo energetico. Incollaggio e finitura avvengono con polimeri poliuretani all'acqua privi di solventi che rendono le **montature resistenti, totalmente atossiche e nickel free**. Tutti aspetti fondamentali tenendo conto che l'occhiale è un



oggetto che si indossa tutti i giorni. Gli occhiali in legno sono anallergici e pesano dai 10 ai

14 grammi. Ogni modello è realizzato in modo totalmente personalizzato, partendo dalla scelta dell'essenza lignea, fino all'incisione laser del proprio nome all'interno delle astine. ●

W-Eye Wooden Eyewear
info@w-eye.it
www.w-eye.it

LA PORTA STRETTA DELLA VERITÀ.

continua da pag. 1

Trasmettere, insegnare la tradizione, quindi, dovrebbe rappresentare un circuito virtuoso volto a formare la storia dell'uomo e degli uomini. Notizie, testimonianze, usi, costumi, consuetudini, modi e norme si riassumono in **'Tramandare la memoria'**: è un fatto culturale di importanza vitale per le nuove ge-

nerazioni. La trasmissione avviene nell'ambito familiare e in quello sociale. La modernità è accusata di aver distrutto i valori etici. No! Sono gli uomini che distruggono, arrivando a mistificare la verità pur di anteporre interessi personali, di famiglia, di casta, di gruppo, di categoria, di religione. Per cui la tradizione, quando è un adattamento ad uso e consumo di chi la trasmette

non è più verità, è roba da imbonitori. La verità per alcuni non conta, ma **senza verità tutto diventa rappresentazione**, con conseguenze nefaste e tragiche per chi la riceve come tale.

Le attuali generazioni hanno la comunicazione globale: Internet. Attenzione all'uso che ne viene fatto: gli «ipocriti, razza di vipere e sepolcri imbiancati» non sono assenti,

anzi si sono moltiplicati, ma la capacità di ciascuno sta nel confronto, nel saper scegliere. Pensiamo ai libri di storia e ai mezzi di comunicazione orali o scritti: i poteri dicono e scrivono soltanto ciò che conviene per preservare il loro tornaconto, per cui è preferibile **documentarsi e conoscere il più possibile**. Per chi vuole consigliamo il sito: www.internetculturale.it. ●

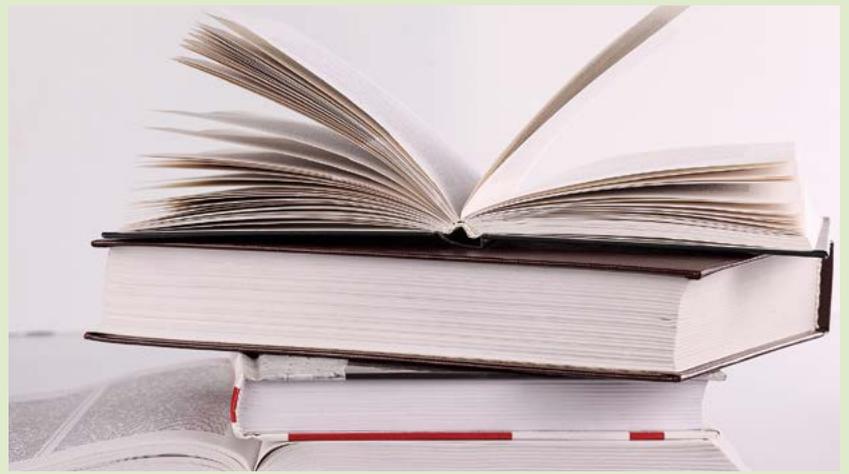
UNIVERSITÀ, IMPRESE E TRASFERIMENTO TECNOLOGICO.

L'UNIVERSITÀ È LA SEDE istituzionale della formazione avanzata e della ricerca di base e applicata, ma da sempre ha rappresentato anche un punto di riferimento per le imprese nello **sviluppo di nuove conoscenze, competenze e tecnologie avanzate**. Queste attività di trasferimento tecnologico sono state recentemente considerate come una vera mission, una "terza gamba" su cui poggia l'essenza stessa dell'Università.

La capacità di queste istituzioni, perlopiù pubbliche, di trasferire al mercato conoscenze e innovazioni si avvale di collaborazioni con imprese, di cessione di brevetti e altre forme di proprietà intellettuale e anche della creazione di nuove imprese con la costituzione di **spin off accademici**, che hanno più probabilità di accesso a finanziamenti agevolati Regionali, Nazionali e Internazionali.

Gli spin off sono uno degli strumenti che più stimolano **i ricercatori e i giovani** che ruotano nell'ambito universitario a mettere in campo la loro creatività e il loro spiri-

to innovativo. La creazione di impresa è da una parte un motore per l'innovazione e dall'altra una potenzialità per l'occupazione giovanile. Una storia di successo è rappresentata da **Nutrigene srl**, uno spin off accademico costituito nel 2008 per trasferire al mercato il frutto di un decennio di ricerche nella fitoterapia, specialmente in campo animale. La Commissione europea nel 2006 aveva messo al bando, salvo per utilizzo terapeutico, le molecole antibiotiche nell'allevamento animale. Si chiese al mondo della ricerca di trovare nuove sostanze naturali, sicure ed efficaci, rispondenti alle esigenze della zootecnia moderna. Le ricerche si svolsero in collaborazione con aziende mangimistiche e di integratori, ma a causa della ridotta marginalità che caratterizza il settore delle produzioni animali, i fitoterapici, pur utili, risultavano non convenienti nel campo degli animali da reddito. L'altro mercato dell'alimentazione animale è il *petfood*, che dai primi anni 2000 ha registra-



to crescere a due cifre. Da qui nacque l'idea di riversare le conoscenze scientifiche e tecniche al mondo degli animali da compagnia.

Nutrigene srl ha come obiettivo il **trasferimento del know how maturato nello sviluppo di alimenti nutrizionalmente validi e integrati con estratti naturali**, mirati a migliorare la funzionalità di apparati specifici o a costituire un supporto alle terapie cliniche. Dopo un'incubazione di 4 anni, per riconvertire alle specie da compagnia le conoscenze acquisite sugli animali da reddito, **Nutrigene srl** è finalmente arrivata al mercato, con un gamma di integratori naturali, per la prevenzione e

il supporto terapeutico delle principali malattie del cane. Nello spin off, attualmente, sono impegnati due giovani figure professionali, una con competenze specifiche nel settore della nutrizione e della genetica e una nell'ambito della comunicazione e del marketing.

Costituire nuove imprese non è facile, specialmente in un momento storico di forte difficoltà di accesso al credito e a finanziamenti agevolati, e il **collegamento al mondo universitario può rappresentare un elemento distintivo** per costruire processi di innovazione basati sulla conoscenza. ●

*Prof. Bruno Stefanon
Università di Udine*

IMPARIAMO A CONOSCERE LA BiB.

LA BAG IN BOX, O SACCA in scatola, è un metodo per confezionare liquidi [vino, olio, succhi, latte, acqua] e semiliquidi [uova, passata di pomodoro, yogurt] che ormai è di uso comune ovunque e che rappresenta una scelta giusta per una serie di motivazioni economiche, ecologiche e logistiche. Il packaging è composto da:

1. **Sacca flessibile** (bag) - Composta da film in multistrato adatto a preservare il contenuto per mesi e, dopo l'apertura del rubi-

netto sigillato, per varie settimane.

2. **Rubinetto** - Elemento fondamentale della bag dotato di un brevetto pensato per **impedire l'entrata di aria**, indispensabile per la durevole conservazione del prodotto. Il colore rosso è idoneo per vino, il verde per olio, l'arancio per succhi, il bianco per latte, il giallo per uova, l'azzurro per acqua.

3. **Scatola esterna** (box) - Il packaging esterno garan-

tisce protezione durante le movimentazioni e i trasporti, dando spazio a grafiche completamente personalizzabili con immagini e testi. Ciò permette una **comunicazione diretta fra produttore e consumatore**.

I vantaggi economici sono evidenti:

1. Produttore - Le scatole sono consegnate stese, quindi si ottimizza lo spazio per lo stoccaggio e per il trasporto. Diminuisce il costo di imballaggio.

2. Consumatore - Fruisce dei risparmi del produttore; consuma l'intera quantità di prodotto, poiché esso non si deteriora, grazie alla mancanza di luce e aria, ed inoltre si preleva solo ciò di cui si

necessita al momento.

I vantaggi per l'ambiente:

1. Lo smaltimento è semplice, stante la totale separazione fra plastica (Bag) e carta (Box), entrambe riciclabili.

2. Si riduce il consumo di materia prima fino al 70% rispetto ad un contenitore rigido di pari qualità e quindi c'è una riduzione dell'emissione di CO2.

E infine i vantaggi logistici:

1. E' maneggevole, facile da portare e da posizionare su un ripiano in casa o in frigo.

2. Facilmente impilabile anche su pallet.

Potete scaricare la scheda completa all'indirizzo:

http://www.scatolificioudinese.it/contenuti/allegati/bag_in_box_91.pdf ●



VIAGGIO ALLE ORIGINI DELLA CARTA A PUNTATE - TERZA PARTE.



LA CARTA, BREVE STORIA. Nelle puntate precedenti vi abbiamo raccontato come la carta sia nata in Cina e di come sia giunta nel mondo arabo, a partire dal 751 d.C. La diffusione della carta in Europa risale al XII secolo e fu importata prima di tutto in Italia da Damasco attraverso Costantinopoli. La sua economicità contribuì al suo impiego su larga scala, nonostante all'inizio del 1200 ne fosse stato proibito l'utilizzo per gli atti pubblici a causa della sua maggiore deteriorabilità rispetto al papiro. Nel 1268 a Fabriano nacque la prima cartiera europea, grazie alla quale vennero apportati notevoli perfezionamenti nelle tecniche di produzione e collaggio della carta, migliorandone la qualità e portando alla diminuzione del prezzo. Le cartiere si estesero a poco a poco in tutta Italia e monopolizzarono il mercato europeo fino al XIV secolo, a partire dal quale nuove fabbriche sorsero anche in Francia, Spagna, Germania e Olanda. Una curiosità: i cartari italiani furono i primi ad utilizzare la **filigrana** per identificare la propria carta. ●

SEGUITECI SU FACEBOOK E PINTEREST!



VENITE A TROVARCI sulle nostre pagine [Facebook](#) e [Pinterest](#). ●

IL NUOVO IMBALLO CON ALVEARE INTERNO.



Imballo per bottiglie con alveare interno

IL PRODOTTO DEL MESE. Il laboratorio creativo dello Scatolificio Udinese ha da poco attiva la produzione di pratici imballi per 6 bottiglie con alveare interno. Niente più perdite di tempo e sprechi di materiale: **con un semplice gesto subito pronte** queste pratiche confezioni,

resistenti e **personalizzabili** nelle dimensioni e nella finitura grafica.

Potete richiedere comodamente un campione omaggio per testare con mano questo nuovo prodotto scrivendo a info@scatolificioudinese.it o chiamando il numero +39 0432 84500. ●

SPECIALE SHOP ON LINE!



Bag in Box generica olio da 3 litri

DISPONIBILE DA SUBITO, in pronta consegna, la nuova bag in box da tre litri per l'olio di oliva.

Una grafica semplice che richiama il **legame con la terra** e la natura, stampata a un colore su cartoncino avana. Sulla scatola troverete interessanti indicazioni e **suggerimenti per un'attenta e consapevole degustazione**

dell'olio di oliva.

Comodamente trasportabile grazie alla maniglia ricavata sul coperchio e facilmente stoccabile per forma e dimensioni, dimostra tutta la praticità della bag in box. Potete richiedere un campione omaggio scrivendo a info@scatolificioudinese.it o chiamando il numero +39 0432 84500. ●

RINGRAZIAMENTI.

IN QUESTO NUMERO SI È reso necessario raddoppiare le pagine per dare spazio a tutti gli articoli che ci sono pervenuti!

La Redazione dello Scatolino Udinese, pur convinta della validità del progetto, non pensava certo di ottenere questo ampio consenso in così poco tempo.

Ringraziamo gli Autori e tutti gli appassionati lettori che, con il loro entusiasmo, ci spingono a credere nell'obiettivo di dare voce a chi non ne ha. Grazie.

Vi ricordiamo che per segnalare notizie ed eventi o per inviarci un articolo potete scrivere a: info@scatolificioudinese.it ●

GLOSSARIO: LA PAROLA DEL MESE.

TINTA PIATTA.

Colorazione ottenuta da un singolo inchiostro e non dalla sovrapposizione di più retini. Esempi di tinte piatte sono i colori **Pantone**®, la cui codificazione e catalogazione è divenuta standard internazionale.

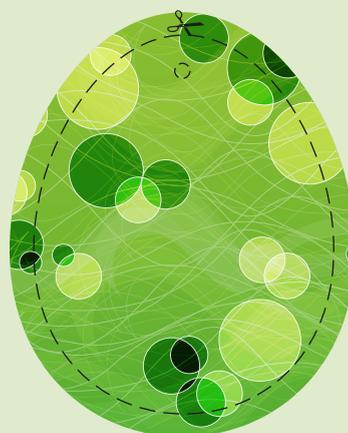
La guida della gamma dei colori, detta 'mazzetta' contiene le **formulazioni per la miscelazione degli inchiostri** ed è di proprietà del colosso americano X-Rite.

La 'mazzetta' non è uno strumento di misurazione del colore.

Le motivazioni più evidenti sono: la variazione dei colori, causa la ripetuta consultazione e quindi esposizione alla luce, e la variazione del supporto cartaceo tra la 'mazzetta' e la stampa del soggetto in esame. ●

AUGURI DA RITAGLIARE!

BUONA PASQUA A TUTTI dallo Scatolificio Udinese che in questo numero dello Scatolino vuole aggiungere alle Vostre decorazioni pasquali questi simpatici e vivaci ovetti. Possono essere **originali bigliettiini** per un regalo oppure **colorate decorazioni** per un albero di Pasqua. Da tutto il team sinceri auguri. ●



VUOI CONQUISTARE IL MERCATO? ASCOLTALO SUL WEB.

IL MOBILE È UNA GRANDE opportunità per le aziende: poter sfruttare gli strumenti digitali raggiungendo l'enorme massa di popolazione in rete per costruire una relazione produttiva.

Per ascoltare il WEB e interpretare i risultati, ottenendo informazioni preziose non solo su quanto sta accadendo in Italia, ma anche nei Paesi Esteri, occorre avere una strategia solida e ben definita.

Il web raggiunge qualsiasi continente, per sua natura non ha confini, anche se **ogni realtà locale ha caratteristiche digitali che la contraddistinguono.**

In un mondo digitale, globale per definizione, per fare business non basta più presentare il proprio prodotto, non è questo che si aspettano i consumatori digitali: ascoltare la rete significa capire qual è la storia giusta da raccontare e quali i

migliori canali da utilizzare.

In altre parole **sono cambiate le tecnologie e i luoghi di relazione tra clienti ed aziende** e si tratta di un fenomeno in continua espansione.

Le persone desiderano entrare in relazione con le aziende in luoghi digitali "nuovi" e con modalità sempre più mobili. Se fino al 2010 oltre il 90% del traffico verso siti e-commerce proveniva dai motori di ricerca, oggi circa **la metà dei visitatori proviene dai social media.**

Scopriamo dove le persone sul web conversano di più, chi sono gli influencer e dove gli acquirenti compiono le proprie scelte d'acquisto: in questo modo si può cavalcare l'onda delle emozioni già presenti e instaurare una relazione, aprire una conversazione e creare la rete intorno al proprio business. Dopotutto, **il network è fatto di persone che interagiscono e comunicano tra di loro;**



è questo che si aspettano dalle aziende, un dialogo e un confronto aperto, nei luoghi dove essi si trovano e secondo le modalità tipiche della propria realtà digitale.

Le aziende oggi devono non solo attrarre potenziali clienti verso il proprio e-commerce, ma anche **avvicinarsi al loro pubblico di riferimento** beneficiando e avvalendosi delle relazioni digitali, grazie alle quali è possibile aprire le porte ad un mercato comodamente seduti alla nostra scrivania. ●

Vilma Lorenzon
Provincia di Treviso

www.provincia.treviso.it
formazione.provincia.treviso.it

L'ANGOLO DELLA POESIA: "VOI VIARS IL MONT".

*Une rose malapene sfluride
e cualchi toc di len.*

*Relicuis di vite
di une nature lontane,
di une tiare bramade.*

*I nestrìs ultins frucions di spere
stúdin, come il soreli, il lôr fûc
tal mâr.*

*E nô,
tre puntîns di umanitàt
sbalotats tra cîl e aghe
rimpinâs cun fuarce
su li' nestrìs impinions
a scomencin a tramà.*

*Pore di sei piardûs
tal limbo da l'inlusion.
E intant si striscinin
tal scûr da la gnot.*

*Il mâr al niciule
i nestrìs suns disperâts.
Li' stelis a consolin
li' nestrìs velis disovedadis.*

*Nuie, al samê podè fermanus
dal tornà indaûr.*

*Là iù al dret
une lusute ca va e ven...*

*A tiri i voi.
Il côr al bat
il flat al mancje
il moment ca spetavin...*

Tiare! Tiare!

di **Gabriele Deana.**

Testo premiato al concorso di poesia in lingua friulana di Basiliano: "Emozions di Ingjustri". Traduzione in italiano nella sezione *News dal Friuli* sul sito: www.scatolificioudinese.it ●

L'ANGOLO GASTRONOMICO. RAVIOLI CON FARAONA DI CORTE PADOVANA AL MONTASIO.



IN QUESTO NUMERO UN succulento primo per continuare a deliziare i nostri palati:

Ravioli con farfalle di corte padovana al Montasio

Ingredienti per 4 persone.

Per la pasta:

200 gr. di farina bianca 00

2 uova

olio extravergine di oliva

burro, sale

Per il ripieno:

1 farfalle di corte padovana

50 gr. di ricotta

1 calice di vino bianco secco

1 rametto di maggiorana

1 carota

1 sedano

1 cipolla

Per la guarnizione:

Montasio stagionato

PREPARAZIONE:

Con il trito di sedano, carota e cipolla imbottite la farfalle e disponetela in casseruola con un fondo d'olio per la cottura arrosto, circa un'ora in forno preriscaldato a 180°. Di tanto in tanto bagnate con un po' di vino bianco. Una volta raffreddata, disossate la farfalle e tritate la polpa a punta di coltello. Aggiungete la maggiorana e la ricotta amalgamando con cura. Passate il composto in frigorifero perchè si compatti. Nel frattempo impastate la farina con le uova, il sale e quel tan-

to d'olio che basta per tirare una sfoglia sottile ed elastica. Ricavate dei riquadri di 8 cm di lato, mettete un cucchiaino di ripieno al centro e chiudete premendo bene lungo i bordi. Fate cuocere 4 minuti in acqua salata a vivo bollire. Scolate accuratamente la pasta e spadellate a fuoco vivace con una noce di burro. Impiattate coprendo con il Montasio a scaglie ●

Consorzio per la tutela del formaggio Montasio

www.formaggiomontasio.net

info@formaggiomontasio.net

