



ROTARY CLUB DI GEMONA

Segreteria: Via Bini, 14

33014 Gemona - Tel. 0432/981660

BOLLETTINO N° 20

LUGLIO - AGOSTO 1992

S O M M A R I O

- Lettera del Presidente Uscente
- Relazione programmatica
- Programma dei mesi di luglio e agosto 1992
- Attività svolta nel bimestre maggio-giugno 1992
- Relazione del prof. Romano Locci
"Whisky (Scozzese) &...soda"
- Curriculum dei soci
- Indirizzi e recapiti telefonici dei soci
- Organigramma



ROTARY CLUB DI GEMONA
IL PRESIDENTE

Siamo giunti alla fine dell'anno rotariano e sempre nello spirito di continuità e di impegno del Rotary, ma nella diversità dell'apporto individuale, avviene il normale avvincendamento annuale.

Avrei voluto ridurre tutto a un semplice saluto poi ho capito che non potevo esimermi, anche per indicazioni procedurali, da alcune riflessioni circa questo periodo della nostra attività.

Il Club è una realtà composita, fatta di uomini di diverso impegno, attività, cultura, disponibilità, tutti accomunati dallo spirito di operare rettamente e di rendere un servizio all'Uomo. E' tuttavia sempre un'azione volontaria quella che noi facciamo, in parte guidabile, ma per nulla imponibile e quindi soggetta ai tanti altri problemi, impegni, pressioni che ogni giorno ci assillano.

Nonostante questo credo di poter affermare che complessivamente la risposta è stata positiva. Ognuno di noi ha cercato di trovare uno spazio nei propri impegni per dare qualcosa alla crescita del gruppo. E in realtà il Club ha acquisito una dimensione più funzionale, crescendo numericamente, e una identità più precisa nel senso di una maggior coesione.

L'immissione di nuovi soci ha dato un respiro più ampio alle nostre riunioni, un apporto vivo di interesse e di idee, nuove forze per gli sviluppi futuri. D'altro lato la migliorata conoscenza e una più radicata amicizia ne ha permesso una rapida integrazione e ha dato all'insieme la consapevolezza di una realtà organica e ormai ben definita.

Una seconda riflessione è legata alla esperienza delle conferenze nelle scuole.

Anche dopo vari dibattiti non avevano noi stessi un'idea chiara su cosa in realtà avremmo voluto e potuto fare tuttavia alla fine hanno riscosso un sicuro interesse e credo sia questa una esperienza che, opportunamente rivisitata e migliorata, vada ripetuta nei prossimi anni.

./.

E' sicuramente un modo per tenersi in contatto e forse per incidere sulla realtà scolastica locale, che permette di far conoscere il Rotary ai giovani e di realizzare quello che ne è lo scopo principale: un'opera di servizio.

Un'ultima considerazione. Abbiamo tenuto raccordi con i Club vicini, ci siamo fatti amici anche fuori regione e presto, credo, potremo avere il nostro primo contatto con gli amici di Ried, con i quali abbiamo contatti operativi.

Dobbiamo ora, sempre a termini procedurali, dare una scorsa alla situazione finanziaria. Come sapere abbiamo partecipato a varie opere di beneficenza con contributi all'APIM per il Terzo Mondo, all'Handicamp di Albarella, nonché all'opera svolta da Don Larice per i tossicodipendenti e tuttavia la nostra situazione finanziaria è buona. Questo non per futura memoria, ma per il giusto riconoscimento e a stimolo ulteriore.

Un'altra iniziativa è stata possibile grazie alla generosità della Banca Popolare di Gemona per l'opera fattiva di alcuni nostri soci (Ortolan, Melchior, Bona, Londero, Antonelli): la sponsorizzazione di una serie di conferenze internazionali promosse dall'Istituto di Storia dell'Università degli Studi di Udine. Alla fine del mio mandato sento di dovere ancora per questo ringraziare la Banca e quanti si sono adoperati.

Ringrazio inoltre i componenti del Consiglio Direttivo per la loro collaborazione e il loro impegno.

Ringrazio i Presidenti delle Commissioni e ognuno dei Soci che in qualche modo ha dato il suo contributo.

A Marco Bona un grazie particolare per la dedizione e l'impegno che ogni giorno dimostra, anche nei compiti che esulano dalle sue competenze.

A Romano Locci un augurio cordiale e a tutti il mio saluto più affettuoso.

- Il Past Presidente -

Pierfrancesco



ROTARY CLUB DI GEMONA
IL PRESIDENTE

RELAZIONE PROGRAMMATICA

Cari Amici!

Il "Service" è l'elemento portante della organizzazione rotariana. A mio modesto parere il concetto di servizio va però inteso in termini molto ampi. Vale a dire deve includere, non solo un senso di dovere nei confronti dell'esterno, ma anche l'attività nell'ambito più ristretto del singolo club.

E' stata questa la motivazione che mi ha indotto, dopo alcune perplessità, ad accettare la carica che gli amici del Rotary Club di Gemona hanno ritenuto opportuno affidarmi.

Le incertezze al riguardo sono sempre legate al binomio onore/onere. Non credo che la presidenza del club sia un mero titolo di riconoscimento, richiede un impegno e rappresenta quindi un onere.

In primo luogo perchè il nostro club non è più un neonato. Naturalmente il merito va ai miei predecessori, ai Nigris, agli Zanolini, ai Murena. Ora è proprio per la loro magnifica conduzione del club che mi trovo a disagio. La strada è stata identificata, tracciata e appianata. Sarà ben difficile fare meglio.

La seconda motivazione riguarda una questione di base. Personalmente alle parole preferisco i fatti e le mie perplessità riguardavano appunto il dilemma se sarei stato capace o meno di concludere qualcosa. Quello che mi ha convinto è stata la certezza che non sarei stato solo, ma che avrò il conforto del vostro aiuto.

..***

All'Incoming President vengono immediatamente richiesti dei programmi specifici nell'ambito delle classiche "Azioni".

Scusatemi se non seguirò l'ordine ufficiale, ma piuttosto una sculetta di carattere prioritario che meglio rappresenta gli intendimenti che, con la vostra collaborazione, intenderei perseguire.

Cominciamo proprio dal fondo, l'**Azione Internazionale**. La motivazione è piuttosto semplice. Come vi ho già comunicato nel corso dell'ultimo incontro dedicato agli Argomenti Rotariani, siamo riusciti, almeno in via preliminare, a mettere in campo una azione di carattere unitario che vede coinvolta una decina di club friulani, per un intervento collettivo e mirato a livello internazionale a favore di uno dei paesi dell'Est Europa. L'aspetto pratico dell'operazione sarà oggetto di un

prossimo incontro tra i club interessati. In ogni caso vi ringrazio per il vostro incoraggiamento e supporto in proposito.

Devo confessarvi che ci terrei moltissimo se l'intervento potesse andare in porto e per due ragioni. A parte l'intendimento umanitario di valore innegabile nell'ambito della Azione Internazionale, fatto assieme ad altri club e conseguentemente di maggior rilevanza anche in termini pratici, non va trascurato l'aspetto collaborativo del progetto: vedere cioè i diversi club non più come delle isole, ma porre le premesse per una futura cooperazione continua per interventi mirati, efficaci e non alla portata dei singoli club.

Naturalmente non verrà trascurata l'attività del Club Contatto, che finalmente sembra essere coronata da successo.

Azione di Interesse Pubblico. Sto continuando la rassegna a ritroso. Cosa possiamo fare in questo campo? Le possibilità al riguardo sono innumerevoli, la droga, gli handicappati, i giovani, ecc...

Non dimentichiamo gli anziani. L'Italia sta diventando una nazione di adulti e anziani lo saremo anche noi tra non molto. Anche in questo campo, a mio modesto parere sarebbe opportuno non solo parlarne, ma anche fare. L'ideale sarebbe cioè che alla fine del giugno 1993 ci rimanesse in mano qualcosa di concreto, anche se modesto.

Azione Professionale. Il "Past President" Pierfrancesco Murena ha molto efficacemente iniziato la tematica della scelta vocazionale della professione a favore dei giovani giunti alle soglie dell'università. A mio parere l'illustrazione delle caratteristiche delle diverse professioni potrebbe costituire il naturale proseguimento e lo sviluppo del progetto.

Infine, last but not least, **l'Azione Interna.** Il nostro club ha subito un notevole incremento numerico dei soci (pari al 20-25%) nel corso dell'anno rotariano appena finito. E' forse necessaria a questo punto una pausa di riflessione al fine di rinsaldare l'amicizia e assicurare un perfetto amalgama dei soci che possono ora permettersi di continuare la ricerca di nuovi potenziali rotariani senza la necessità impellente di un aumento numerico a tutti i costi. Sarà cioè possibile procedere con oculatezza e ponderazione al fine di evitare scelte affrettate.

Naturalmente verranno riconfermate anche quest'anno le iniziative a favore dell'APIM, dell'Handicamp Albarella, della Comunità di Don Larice, ecc...

..***

Mi scuso per la chiacchierata, ma concedetemi ancora qualche minuto per ringraziare coloro che hanno accettato di aiutarmi più direttamente il prossimo anno.

Pierfrancesco Murena, come Past President, non poteva sottrarsi, tuttavia conoscendolo sono sicuro che mi aiuterà, non solo in quanto "costretto" dallo statuto e dalla tradizione, ma proprio perchè, alla luce di quanto ha fatto l'anno scorso, so che al Rotary ci crede e davvero.

Parimento sono tranquillo per quanto riguarda il Vice Presidente: Roberto Sgobaro è stato un Prefetto non di ferro, ma d'oro. Conseguentemente sono certo della sua fattiva collaborazione.

Cesare Scalon e Marco Bona rappresentano la collaudata coppia Segretario-Tesoriere: inutile ogni commento al riguardo. Vorrei solo notare che, come sia riuscito il nostro tesoriere a far navigare così bene la nostra barchetta, è in mistero che assolutamente non intendo indagare.

Livio Treppo è il nuovo prefetto. Grazie alla sua notevole preparazione ed esperienza professionale, potremo dormire sonni tranquilli per quanto riguarda l'organizzazione dei nostri incontri settimanali.

Terzo Aita, Mansueto La Guardia, Cesare Milesi e Cesare Stefanutti sono i responsabili delle diverse Azioni. Su loro graverà gran parte del peso del programma 1992/93. Li conosco solo da 4-5 anni, ma mi sento le spalle ben coperte. Hanno tutti il senso della concretezza ed è per questo che su di loro faccio affidamento se vogliamo arrivare a risultati reali e positivi.

Gran parte dei soci fa parte delle diverse commissioni. Devo quindi ringraziare tutti perchè, se qualche risultato riusciremo a ottenere, questo non sarà merito del Presidente o del Consiglio Direttivo, ma del Rotary Club di Gemona.

A tutti un grazie sentito e un sincero augurio di buon lavoro.

IL PRESIDENTE

Romano Locci

Gemona, 30 giugno 1992



ROTARY CLUB DI GEMONA

Segreteria: Via Bini, 14

33014 Gemona - Tel. 0432/981660

PROGRAMMA LUGLIO - AGOSTO 1992

07 LUGLIO - conviviale

Argomenti rotariani

14 LUGLIO - aperitivo

18,45= Direttivo

19,30= dott. Connerth: "Recenti realizzazioni dell'APIM nel Terzo Mondo
e programmi per l'anno rotariano 1992/93"

21 LUGLIO - aperitivo

prof. Adolfo Porro: "Telesoccorso e telecontatto: nuovi sviluppi"

28 LUGLIO - aperitivo

p.a. Rino Della Bianca: "Problematiche attuali sulla produzione del latte"

25 AGOSTO

Argomenti rotariani: "In relazione alla visita del Governatore"



ROTARY CLUB DI GEMONA

Segreteria: Via Bini, 14

33014 Gemona - Tel. 0432/981660

Riunione di martedì 05 maggio - conviviale

Presiede la riunione: dott. Murena

Relatore: prof. Enzo Fattori

Tema della relazione: "Specializzazioni sportive in età giovanile"

Soci presenti: Aita, Alessio, Antonelli, Boiti, Bona, Copetti, Dolso, Fanzutto, La Guardia, Locci, Mauro, Melchior, Milesi, Minuti, Murena, Nigris Cosattini, Sgobaro, Taboga, Vecile, Treppo, Zanolini.

Ospiti del Club: Signore Murena, Locci, La Guardia, Fattori, Milesi, Zanolini, Sgobaro, Sig.na Locci, dott. Gaggia.

Percentuale di presenza: 21 soci su 31, pari al 67,74%

Soci giustificati: Conti, Messetti, Ortolan, Snaidero, Tassini, Londero, Tosolini, Guerra.

Riunione di martedì 12 maggio - aperitivo

Presiede la riunione: prof. Scalon

Tema della serata: argomenti rotariani

Soci presenti: Boiti, Bona, Conti, La Guardia, Mauro, Melchior, Messetti, Milesi, Minuti, Nigris Cosattini, Scalon, Sgobaro, Stefanutti, Taboga, Tassini, Treppo, Vecile.

Percentuale di presenza: 16 soci su 31, pari al 51,61%

Soci giustificati: Antonelli, Locci, Londero, Murena, Zanolini.

Riunione di martedì 26 maggio - aperitivo

Presiede la riunione: dott. Murena

Relatore: prof. Romano Locci

Tema della relazione: "Il Whisky"

Soci presenti: Aita, Antonelli, Bona, Copetti, Fanzutto, La Guardia, Locci, Mauro, Melchior, Messetti, Milesi, Minuti, Murena, Nigris Cosattini, Ortolan, Scalon, Sgobaro, Stefanutti, Tosolini, Treppo, Vecile, Zanolini.

Ospiti del Club: Signore Fanzutto, Murena, Zanolini, prof. Michele Piva e Signora Piva.

Percentuale di presenza: 22 soci su 31, pari al 70,96%

Soci giustificati: Alessio, Taboga

Riunione di martedì 02 giugno: conviviale

Presiede la riunione: geom. Sgobaro

Relatore: geom. Sgobaro

Tema della relazione: "Il navigare a vela"

Soci presenti: Aita, Antonelli, Bona, Conti, Dolso, Guerra, Mauro, Melchior, Milesi, Minuti, Nigris Cosattini, Scalon, Sgobato, Taboga, Tassini, Treppo, Vecile, Zanolini.

Ospiti del Club: Signore Mauro, Sgobaro, Milesi, Zanolini, Melchior, Taboga, Guerra.

Percentuale di presenza: 18 soci su 31, pari al 58,06%

Soci giustificati: Alessio, Boiti, Copetti, Fanzutto, La Guardia, Locci, Londero, Messetti, Murena, Ortolan, Stefanutti, Tosolini.

Riunione di venerdì 12 giugno - conviviale

Presiede la riunione: dott. Murena

Relatore: dott. Toffoletto

Tema della relazione: "I giovani e l'Europa del '93"

Soci presenti: Aita, Antonelli, Boiti, Bona, La Guardia, Locci, Mauro, Messetti, Murena, Sgobaro, Taboga, Vecile, Zanolini.

Ospiti del Club: Signore Zanolini, Taboga, Locci, La Guardia, Mauro, Sig.na Locci, Sig. La Guardia, Sig. Boiti, Sig. Nigris Cosattini.

Percentuale di presenza: 11 soci su 31, pari al 35%

Soci giustificati: Alessio, Conti, Dolso, Fanzutto, Guerra, Londero, Melchior, Milesi, Nigris Cosattini, Scalon, Stefanutti, Tassini, Treppo.

Riunione di martedì 16 giugno - aperitivo

Presiede la riunione: dott. Murena

Tema della serata: argomenti rotariani

Soci presenti: Aita, Boiti, Bona, Dolso, Fanzutto, La Guardia, Locci, Mauro, Melchior, Messetti, Milesi, Murena, Nigris Cosattini, Ortolan, Scalon, Sgobaro, Snaidero, Taboga, Tassini, Treppo, Vecile, Zanolini.

Percentuale di presenza: 22 soci su 31, pari al 70,96%

Soci giustificati: Alessio, Copetti, Guerra, Londero, Minuti, Stefanutti.

Riunione di martedì 23 giugno - aperitivo

Presiede la riunione: dott. Murena

Relatore: sig. Marco Bona

Tema della relazione: "Yugoslavia oggi"

Soci presenti: Alessio, Boiti, Bona, Conti, Copetti, Dolso, La Guardia, Locci, Mauro, Melchior, Milesi, Minuti, Murena, Sgobaro, Taboga, Tassini, Treppo, Vecile, Zanolini.

Ospiti del Club: Signore Murena e La Guardia.

Percentuale di presenza: 19 soci su 31, pari al 61%

Soci giustificati: Aita, Fanzutto, Londero, Ortolan.

Riunione di martedì 30 giugno - conviviale

Presiede la riunione: dott. Murena

Tema della serata: Relazione del "Presidente Uscente".
Passaggio consegne al nuovo Presidente.

Soci presenti: Antonelli, Boiti, Bona, Conti, Copetti, Fanzutto, Guerra, Locci, Londero, Mauro, Melchior, Milesi, Minuti, Murena, Scalon, Sgobaro, Taboga, Tosolini, Treppo, Vecile, Zanolini, Pauluzzi.

Ospiti del Club: Signore Boiti, Bona, Fanzutto, Locci, Mauro, Melchior, Milesi, Murena, Sgobaro, Taboga, Tosolini, Treppo, Vecile, Zanolini, Pauluzzi, Signora Andreina Piovesana, dott. Luigi Pignetti e Signora, Cap. Lucio Merlo, Sig.na Treppo, Sig. Eric Mcelroy, Sig. Andrea Spadacci, Sig. Riccardo Sgobaro, Sig. Manlio Roseano, Sig. Luigi Murena.

Percentuale di presenza: 21 soci su 31, pari al 69,94%

Soci giustificati: Aita, Alessio, La Guardia, Messetti, Nigris Cosattini, Ortolan, Stefanutti, Tassini.

WHISKY (SCOZZESE) & ... SODA

Benchè sembri che gli scozzesi abbiano iniziato a distillare il whisky almeno mille anni fa, i primi documenti scritti risalgono al 1494, vale a dire all'epoca della scoperta dell'America, quando vengono menzionate consegne di malto a Frate John Cor per farne "aqua vitae". Solo nel 1618 si parla di "Uisge Beatha", denominazione gaelica di "Acqua di Vita", consumata ai funerali di un capitano negli Highlands.

Non diversamente da altrove, la distillazione prende piede anche in Scozia come produzione farmaceutica. Nel 1505 la allora potente corporazione dei chirurghi-barbieri ne ha il monopolio, seppure spesso infranto.

Cose vecchie?

Nel 1983 alla Camera dei Lord, Lord Boothby presenta una interpellanza accusando il governo di tassare in maniera eccessiva lo scotch. Naturalmente riceve una risposta che, in controreplica, definisce cortese, ma disinformativa. Replica a sua volta chiedendo se per caso il Governo di Sua Maestà avesse mai considerato il fatto che nel mondo odierno una delle poche consolazioni fosse rappresentata da un bicchiere di whisky. A questo punto stranamente trova supporto anche dai banchieri dei laboristi (siamo sempre alla Camera dei Lord).

Lord Boothby non riesce a far includere il whisky tra i medicinali distribuiti dal Servizio Sanitario Nazionale. Ciononostante insiste, "dato che c'è un grosso consumo da parte dei nobili Lord, e che molti di loro non ne possono fare a meno, trattandosi di una medicina".

Da notare che all'epoca Lord Boothby ha 99 anni e quindi i titoli migliori per credere nelle virtù dell'Acqua di Vita.

A partire dal XVII secolo la distillazione del whisky aumenta, come pure l'abilità e l'esperienza dei distillatori scozzesi. Senza strumenti adeguati per determinare la qualità del prodotto, è fondamentale la capacità del distillatore di ottenere il "middle cut" (il taglio di mezzo), eliminando i prodotti di testa ("foreshots"), ricchi di alcool superiori anche tossici, e quelli di coda ("feints" o "aftershots") nel corso della distillazione.

La determinazione della qualità e della forza del distillato medio (il cosiddetto "proof") era infatti piuttosto grossolana.

Un primo metodo consisteva nel dar fuoco ad una certa quantità di distillato e nel misurare la quantità residua dopo la combustione.

Alternativamente il distillato veniva aggiunto a della polvere da sparo. Se la miscela all'accensione esplodeva, il prodotto veniva considerato forte o "overproof", se bruciava bene si trattava di un distillato di buona qualità o "proof", mentre una combustione difficoltosa o lenta indicava una qualità poco apprezzabile ("under proof").

Un altro metodo consisteva nell'agitare il distillato in una fiala di vetro e nel contare il numero di bollicine che si sviluppavano, indice di buona qualità.

Nel 1675 Robert Boyle riscopre l'idrometro di Archimede, per determinare la gravità relativa dei liquidi, metodo che viene adottato immediatamente anche se inizialmente la precisione non è molto buona.

Nel 1725 l'introduzione della tassa sul malto ("**Malt Tax**") determina dimostrazioni popolari ed un incremento notevole della distillazione illegale negli Highlands. Si stima infatti che la distillazione clandestina negli Highlands superasse quella legale dei Lowlands. I distillatori del sud della Scozia si videro costretti ad impiegare materia prima meno pregiata (altri cereali, invece del solo orzo). Il prodotto esportato in Inghilterra veniva ridistillato e trasformato in gin, la classica bevanda alcolica degli strati meno abbienti della popolazione.

L'intervento della autorità centrale a partire dal 1780 comporta nuove tassazioni e l'introduzione della "**Highland Line**", un confine arbitrario sulla direttrice tra Glasgow e Dundee, che separa i distillatori degli Highlands da quelli dei Lowlands.

Le nuove tasse hanno come effetto un ulteriore aumento della distillazione clandestina nel nord e la chiusura di alcune distillerie, come quella dei fratelli Stein nel sud (sopravvivono invece i fratelli Haig). Nel 1786 si paga £1.10s di tassa per un gallone di capacità del distillatore, vent'anni dopo nel 1806 la tassa arriva a £162.

La forma di tassazione (per volume del distillatore e non per quantità di prodotto) dà un incremento notevole alla tecnologia della distillazione ed è in questa epoca che vengono inventati i primi distillatori moderni.

I metodi impiegati dai distillatori clandestini sono piuttosto semplici e tali si sono mantenuti per secoli. Un sacco di orzo viene immerso nell'acqua in una torbiera per due giorni e quindi disteso sul pavimento di una caverna a germinare per una decina di giorni. Il processo di germinazione è quindi arrestato, asciugando le cariossidi su un fuoco di torba. Il malto d'orzo così ottenuto viene mescolato con acqua bollente ed il liquido ("**wort**") lasciato fermentare. Il prodotto della fermentazione ("**wash**") era quindi pronto per la distillazione che veniva condotta in due fasi successive.

Si calcola che nella sola area di Glenlivet vi fossero almeno 200 distillatori clandestini, il prodotto era decisamente superiore a quello distillato legalmente ed era noto con la denominazione di "**The Real Glenlivet**". Giorgio IV ed i Membri del Parlamento lo preferivano decisamente, pur conoscendone bene l'origine illegale e clandestina.

Dal 1818 si diffonde l'uso dell'idrometro di Sikes, molto più accurato, e nel 1823 il parlamento introduce forme più eque di tassazione [£10 per distillatori di capacità superiore a 40 galloni e 2s. 3d. per ogni gallone (4,53 litri) di whisky distillato]. In due anni il consumo di whisky distillato legalmente passa da due a sei milioni di galloni. Vengono introdotti, nel 1828 da Robert Stein ora imparentato con gli Haig e da Aeneas Coffey nel 1831 i primi distillatori a ciclo continuo che si diffondono particolarmente nei Lowlands e che impiegano cereali diversi (segale, avena ed anche mais) e ridotte quantità di orzo (**grain whisky**).

Con l'introduzione dei distillatori di Coffey la distillazione del whisky passa da attività artigianale a processo industriale. Il metodo tradizionale è tuttavia ancora impiegato particolarmente per il **malt whisky**.

Impianti tradizionali

L'arte della distillazione del whisky di malto dipende non solo dalla abilità degli operatori, ma anche dall'ambiente locale. Il vero segreto del whisky degli Highlands risiede nella qualità dell'acqua e nel sottile aroma derivante dalla

torba impiegata per la distillazione. La materia prima locale non è oggi più sufficiente e gran parte dell'orzo viene importato dall'Europa e persino dall'Australia.

L'orzo, ripulito da eventuali impurezze, viene immerso in acqua per 57 ore. Viene quindi disteso sul pavimento dalla "**malt barn**", rimescolato giornalmente e lasciato germinare. A seguito della germinazione l'amido delle cariossidi viene trasformato in zuccheri più semplici. Al momento opportuno la germinazione viene bloccata, asciugando le cariossidi con fuoco di torba. Le cariossidi vengono quindi frammentate in mulini e mescolate con acqua. Il liquido risultante è quindi pronto per il processo di fermentazione. Il residuo solido ("**draff**") viene destinato alla alimentazione del bestiame.

Sotto l'azione dei lieviti gli zuccheri vengono trasformati in alcool. Tradizionalmente la distillazione avviene in due fasi e quindi il prodotto viene conservato in grossi contenitori ("**vats**").

Da questi passa in botti particolari dove inizia il processo di maturazione. Per legge il processo di invecchiamento deve durare almeno tre anni.

Ideali per l'invecchiamento sono considerate le botti dove è stato precedentemente conservato lo sherry e dalle quali certi whisky derivano colore ed aroma. Molte distillerie inoltre impiegano botti di whisky importate dagli USA (dove non è permesso il riutilizzo delle stesse per legge).

Il tempo di maturazione del prodotto varia notevolmente anche in località vicine, in funzione della qualità dell'acqua e del metodo di distillazione.

Distillazione continua

Quasi tutti gli impianti di distillazione continua si trovano nei Lowland, l'indipendenza dall'acqua e dalla materia prima non ne rende necessaria la localizzazione in aree particolari.

Il processo di distillazione è continuo e viene condotto in grandi torri con rettificazione a cascata di tipo industriale. Nelle colonne con piastre perforate il "**wash**" o mosto fermentato che scende dall'alto incontra vapore surriscaldato che sale dal basso.

Il "**grain whisky**" è meno soggetto a variazione rispetto al "**malt whisky**" e di solito matura più rapidamente.

Il prodotto viene in genere usato per il "**blending**" con il "**malt whisky**". Anche il "**grain whisky**" viene invecchiato anche se di solito mai più dei due-tre anni legali. Il processo di invecchiamento è tuttavia importante, dato che come noto il whisky imbottigliato non cambia molto.

Il "Blending"

Naturalmente all'inizio vi sono state notevoli obiezioni da parte dei distillatori tradizionali nei confronti del "**grain whisky**". Il realtà già verso il 1860 la produzione di "**grain whisky**" supera quella del "**malt**". Verso la metà del secolo scorso inizia la pratica del "**blending**", cioè della miscelazione del "**grain**" e del "**malt**", forse seguendo l'esempio di quanto si verificava nel caso del brandy. Pare che sia stata la ditta Andrew Usher & Co., agenti di vendita del Glenlivet a introdurre il primo "**blend**" nel 1853.

Inizialmente con il termine di "**blend**" veniva indicata una miscela di malt whisky diversi, mentre la combinazione di "**grain**" e "**malt**" veniva chiamata "**mixture**", gradualmente tuttavia il primo termine prese il sopravvento. Lentamente i blended divennero popolari, particolarmente per il fatto che era

possibile ottenere un prodotto completamente costante e tale da mantenere sempre le stesse qualità, anticipabili e riconoscibili dal consumatore.

Gli attacchi di fillossera e di peronospora alla vite in Europa determinarono una ridotta disponibilità del brandy in Inghilterra con la conseguente diffusione del whisky sino a rendere nomi commerciali di blend quali Buchanan, Dewar's, Johnnie Walker, Vat 69, quasi sinonimi di whisky scozzese.

L'operazione del "**blending**" è divenuta un'arte ed una scienza, si può arrivare a mescolare anche una trentina di whisky diversi prima di ottenere il risultato desiderato. L'operatore lavora annusando il prodotto, mai assaggiandolo. La miscela viene mantenuta in contenitori fino a raggiungere un equilibrio perfetto ed invecchiata ulteriormente. Il processo di miscelazione di singoli whisky (siano essi grain o malt) è indicato con il termine di "**vatting**". Il numero di "**vatted malt whiskies**" è molto limitato (tra i più famosi: Finlators Mar Lodge, Highland Fusilier, Glencoe, Glenleven, Hudson's Bay, Old Bannockburn, Pride of Strathspey), ma il numero di blend scozzesi supera le 2000 unità.

In Scozia vi sono una quindicina di distillerie di "grain whisky" contro circa 120 di "malt whisky".

Quasi tutta la produzione delle prime serve per il "blending". L'unico "**single grain**" disponibile in bottiglia è il "Choice Old Cameron Brig".

I "malt whisky" sono molto numerosi e variano notevolmente anche se provenienti da località molto vicine.

Con il termine di "**pure malt**" si può indicare sia un "**vatted**" che un "**single malt**".

Tra i "vatted" il più noto è probabilmente lo Strathconon della Buchanan, prodotto dalla miscela di quattro malt. Parimenti noti sono il Glenleven della Haig formato da sei malt whisky ed il Glencrian. Tutti e tre hanno dodici anni di invecchiamento.

Principali blended

In genere i whisky blended sono caratterizzati dalla percentuale di malt, se questa supera il 35% (e naturalmente viene dichiarata) si tratta di un whisky di lusso.

Per i whisky leggeri si usano malt whisky dei Lowland, esempi classici sono il J&B Rare (vuole dire Justerini & Brooks) ed il Cutty Shark, due leader delle vendite scozzesi negli USA.

Più corposo e profumato è il The Famous Grouse, che è il blended più venduto in Scozia. Un blended morbido è rappresentato dal Ballantine classico, invecchiato in barili di bourbon. Altri Ballantine, come l'Old Smuggler, sono decisamente secchi.

La maggior varietà di blended è quella offerta dalla Distillers Company Limited (DCL). Partita come gruppo di distillatori di cereali dei Lowland è arrivata a comprendere distillerie quali Buchanan, Dewar, Haig, Johnnie Walker, White Horse. La battaglia scatenatasi per il controllo della DCL, con interventi di giganti quali Guinness, Allied Breweries, Seagram canadese, non si è ancora conclusa. Quando cessò di esistere la DCL aveva un centinaio di marche sul mercato.

Se l'età dei blended non è indicata, significa che il whisky più giovane ha tre anni di invecchiamento. Se è indicato il numero di anni, questo si riferisce al componente più giovane.

- Bell's Old Scotch Whisky Extra Special, robusto, leggermente astringente, non è un blended complesso ma gode favore nei pub inglesi
- Teacher's Highland Cream, leggermente dolce e vellutato con contenuto elevato di malt
- The Famous Grouse, non molto ricco di malt ma ben miscelato, è il blended preferito in Scozia
- Johnnie Walker Red Label, il portabandiera della DCL, è il whisky più venduto nel mondo
- Johnnie Walker Black Label, più ricco in aroma, è un whisky complesso con finale piuttosto breve
- J&B Rare, sapore dolce e consistente specialmente nel 12 anni, si è fatto un nome sul mercato USA
- Cutty Shark, forse più noto negli Usa che in Gran Bretagna, morbido e pieno
- Haig 12 anni. Il tipo Dimple o Pinch è secco e maltato ed è prodotto dalla DCL. Il blended standard è ora una marca della Whyte and Mackay.
- White Horse, è il più ricco di torba tra i blended, particolarmente nell'odore. Molto popolare in Giappone
- Black & White, classico whisky secco e leggero della Buchanan, sapore vellutato.
- Ballantine's, già ricordati, caratterizzati da un invecchiamento che conferisce corpo delicato e sapore complesso. Apprezzati in Europa.
- Dewar's White Label, odore fresco e pulito, è il blended più venduto negli USA
- Long John, profumo e con buon finale, specialmente nel 12 anni
- Chivas Regal, ben affermatosi come prodotto di lusso, ha sapore affumicato e vellutato e conclusione dolce
- Whyte & Makay, whisky complessi e delicatamente dolci con finale pulito e persistente. Subiscono un secondo periodo di maturazione.

CLASSIFICAZIONE DEI WHISKY SCOZZESI

La classificazione è piuttosto complessa, si parla di Lowland e Highland malt, di Campbeltown malts (originari della penisola omonima) e di Island Malt (dalle isole Skye, Islay, Jura e Orkney).

A loro volta gli Highland malts si dividono in Occidentali, Settentrionali, Orientali e dello Speyside, nel caso di questi ultimi con ulteriori sottodivisioni prendono il nome dai fiumi (Spey, Livet, Bogie, Deveron, Findhorn, Lossie, Fiddich, Dullan, Strathisla, ecc.).

A) LOWLAND

B) CAMPBELTOWN

C) ISOLE OCC.

- 1) Islay
- 2) Jura
- 3) Mull
- 4) Skye
- 5) Orkney (H.Sett.)

D) HIGHLAND

- 1) Occidentali
- 2) Settentrionali
- 3) Orientali
- 4) Speyside
 - a) Inverness
 - b) Findhorn
 - c) Lossie
 - d) Spey
 - e) Livet
 - f) Fiddich
 - g) Dullan
 - h) Strathisla
 - i) Bogie
 - l) Deveron

E) MIDLAND

A) LOWLANDS

I whisky dei Lowland hanno fama minore di quanto non meritino. A causa dell'ambiente circostante (scarsità di torba e di granito con i noti effetti sull'acqua) presentano di solito dolcezza morbida e sapore di fruttato. Vengono spesso usati nella preparazione dei blended anche se sono famosi alcuni single malt.

- Auchentoshan (pron.: Och'n'tosh'n) è il principale dei whisky in bottiglia, aroma fresco e leggermente dolce (single malt)
- Rosebank delicato e sottile con sentore di sherry (single malt)
- Littlemill, considerato un classico dagli estimatori
- St.Magdalene ed il Kinclaith sono una sfida per i cacciatori di whisky, le

distillerie sono chiuse da tempo ma il prodotto (18 e 16 anni rispettivamente) è ancora in circolazione.

- Altri: Bladnoch, Inverleven, Glenkinchie, Ladyburn, non vengono venduti in bottiglia.

B) CAMPBELTOWN

Campbeltown è la piccola capitale del promontorio Mull of Kintyre che si allunga da nord a sud nella parte occidentale della Scozia. All'apice della sua gloria contava oltre 30 distillerie. Anche il favore nei confronti dei whisky di Campbeltown (torbosi, salmastri) è andato recentemente diminuendo.

- Glen Scotia, è un single malt della distilleria omonima (che ha cessato la produzione nel 1983) profumato, morbido e con finale caldo
- Royal Culross, è un vatted malt venduto dalla stessa distilleria
- Scotia Royale è un blended
- Old Court, è un blended standard della Glen Scotia
- Longrow della Springbank (unica distilleria in funzione) è un single malt fatto solo con malto essiccato e torba.
- Springbank, della distilleria omonima è probabilmente uno dei migliori single malt esistenti, disponibile anche con la gradazione di origine (57 gradi).

C) ISOLE OCCIDENTALI

1) ISLAY (eye-la)

Si tratta di una piccola isola con 4000 abitanti e otto distillerie. I whisky hanno pesante sapore di torba, con odore iodato o di alghe. Sono i whisky più ricchi di fenoli

- Ardbeg, un single malt molto intenso
- Tayside, un Bruichladdich (brook-laddie) imbottigliato da commercianti, leggermente torboso e secco. Usato spesso come aperitivo
- Laphroaigh (lofroyg = la valletta dalla baia larga), il più famoso single malt di Islay, rinomato per il suo sentore di alga marina, corposo e ricco in eteri
- Lagavulin (laggavoolin = la valletta del mulino), divide con il precedente il titolo di miglior whisky dell'isola.
- Bowmore, gusto gradevole e rotondo, da fine pranzo
- Bunnahabhain, è un single malt con appena un sentore di torba, delicato e fragrante, usato come aperitivo e digestivo
- Pride of Islay, è un vatted malt di 12 anni
- Islay Mist è un blended della stessa casa del Laphroaigh, tipico dell'isola anche se miscelato

2) JURA

- Isle of Jura, single malt, leggero per un whisky isolano, sapore pulito e finale rotondo

3) MULL

- Tobermory, un blended secco e delicato, è disponibile anche nella versione single malt
- Old Mull, blended

4) SKYE

- Drambuie, liquore registrato nel 1892
- Talisker, single malt, è il classico whisky di malto isolano
- Poit Dubh, è un vatted con una certa percentuale di Talisker
- Tè Beagh, altro blended
- Isle of Skye, un blended imbottigliato a Edinburgo con carattere isolano non pronunciato.

5) ORKNEY

In realtà da alcuni esperti i malt di questa isola sono classificati come Highland Settentrionali.

- Highland Park, malto delle Orkney, tono vellutato, dolce-ericaceo, whisky da fine pranzo
- Scapa, single malt ericaceo con finale vellutato
- Pride of Orkney, vatted torboso
- Old Orkney, blended locale

D) HIGHLAND

1) HIGHLAND OCCIDENTALI

- Glengoyne, single malt
- Oban, single malt, sentore di torba e corpo morbido. Prodotto dalla John Hopkins che produce anche alcuni blended come il Glen Garry ed il Glen Royal
- Glencoe, vatted malt
- Ben Nevis, blended di Fort William, aromatico e fragrante

2) HIGHLAND SETTENTRIONALI

- Old Pulteney, single malt della distilleria più settentrionale della terraferma
- Clynelish, single malt
- Glenmorangie, uno dei più noti malt
- Dalmore, single malt, poco noto ma tipicamente vellutato
- Balblair, single malt, secco, leggermente aspro. Contribuisce ai blended della Ballantine
- Glenordie, single malt noto un tempo come Ord

3) HIGHLAND ORIENTALI

- Lochnagar, single malt pieno e fruttato. Si dice fosse uno dei preferiti della regina Vittoria che lo mescolava con il chietto, riuscendo in un colpo solo a rovinare due bevande stupende.
- Glenugie, single malt ormai difficile da reperire
- Glen Garioch, leggero e leggermente fruttato
- Glencadam, un single malt cremoso ed insolito, difficile da reperire
- Glenury-Royal, single malt leggero, mediamente secco, al meglio come aperitivo
- Old Fettercairn, leggero, morbido, nociato. Ricorda i whisky del Livet
- Lochside, single malt vellutato e fruttato, difficile da reperire
- North Port, torboso e secco ma estremamente difficile da reperire.

4) SPEYSIDE

a) Inverness

- Milburn, single malt di 16 anni, difficile da trovare
- The Mill Burn, vatted malt con ricco aroma e corpo pieno, molto persistente
- Glen Mhor, difficile da reperire, la distilleria è chiusa
- Royal Brackla, single malt di una distilleria di Nairn a est di Inverness, difficile da reperire, 14 anni
- Glen Albyn, single malt di 21 anni, vagamente dolce con toni di affumicato, difficile da trovare
- Old Inverness, blended molto aromatico

b) Findhorn

- Tomatin (pron.: T'matin, rima con satin), molto usato dai miscelatori
- Big "T" (la "T" sta per Tomatin), blended pulito di medio corpo
- Old St. Andrews, blended associato al Tomatin, 21 anni
- Dallas Dhu, ricco di torba, non reperibile facilmente
- Benromach, single malt, disponibile solo in imbottigliamenti di commercianti
- Glenburgie, single malt, sapore caratteristico che può ricordare la vodka all'erba di bisonte

c) Lossie

- Linkwood, classico malto dello Speyside, vena affumicata
- Coleburn, blended leggero e di sapore fragrante
- Glenlossie, single malt leggero con finale persistente, secco ed aromatico, di reperimento difficile
- Glen Moray, socio giovane del Genmorangie, single malt fresco e leggero
- Milton-Duff Glenlivet, single malt leggermente aromatico
- Longmorn-Glenlivet, single malt complesso con sapore nociato
- Glen Elgin, single malt, vellutato con sapore di erica e di miele

d) Spey Superiore ed Inferiore

- Pride of Strathspey, vatted malt, classico della valle
- Dalwhinnie, single malt aromatico e secco
- Balmenach, single malt aromatico
- The Tormore Glenlivet, single malt con vena leggermente mandorlata
- Cragganmore, single malt con vena affumicata. Il blended associato è il McCallum, molto popolare in Australia
- Glenfarclas, uno dei più classici nei diversi invecchiamenti, deve competere con il Macallan
- Cardhu, è il principale malto distribuito dalla Johnnie Walker
- The Singleton of Auchroisk, vellutato con toni di affumicato
- The Macallan, forse il migliore dei single malt scozzesi
- Glenallachie Glenlivet, single malt aromatico, complesso
- Glen Spey, single malt aromatico con sapore morbido
- Glen Grant, disponibile anche come single malt, reperibile in diversi invecchiamenti, leggero e secco
- Knockando, corpo medio leggero, sapore nociato

- Aberlour, prodotto da una distilleria di proprietà francese, molto popolare in Francia

- Tamdhu, single malt delicato, di sapore affumicato
- Inchgower, single malt della parte più bassa dello Speyside
- Glentauchers, single malt molto apprezzato come digestivo, fruttato con finale secco

e) Livet

Il Livet è un piccolo fiume che confluisce nell'Avon e quindi nello Spey, è considerato la zona classica del malt scozzese. Pare che tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento vi fossero nella zona alcune centinaia di distillerie clandestine. La moderna industria distillatrice nasce con l'intervento del duca di Gordon che riesce ad ottenere delle attenuazioni delle disposizioni sulla distillazione ed incoraggia uno dei suoi affittuari, George Gow, un vecchio contabbandiere ad ottenere una licenza. George Gow apparteneva ad una vecchia famiglia che aveva sostenuto Bonnie Prince Charlie contro gli inglesi. Cambia il suo nome e se ne sceglie uno completamente non scozzese, vale a dire l'anonimo Smith. Assistito dal figlio John Gordon Smith fonda la distilleria The Glenlivet. Nel 1880 vince una causa e si assicura il trade mark, gli altri distillatori della zona possono impiegare la denominazione solo unendola con un trattino. Il Glenlivet è forse uno dei whisky nei quali l'importanza dell'acqua è predominante.

The Glenlivet è considerato il più elegante dei whisky, è complesso ma delicato con un tocco di affumicato erbaceo. Lo stile elegante caratterizza tutti i whisky di malto della zona.

- The Glenlivet, venduto in invecchiamenti diversi
- Tomintoul Glenlivet, leggermente più leggero del Glenlivet, buon bouquet, tendente al dolce
- Tamnavulin-Glenlivet, profumo più dolce del Glenlivet

f) Fiddich e Dullan

Anche le acque del Fiddich e del Dullan confluiscono nello Spey. Le valli ed il loro punto d'incontro presso Dufftown costituiscono un'altra delle zone classiche della distillazione del whisky nello Speyside.

- Balvenie, tipi diversi più dolci del Glenfiddich e con toni mielati
- Convalmore, single malt aromatico ma disponibile solo in imbottigliamenti di commercianti
- Glenfiddich, è decisamente il whisky più venduto nel mondo attraverso i duty-free shops, leggero e tipicamente morbido
- Mortlach, uno dei whisky più importanti anche se non commercializzato attivamente
- Dufftown-Glenlivet, vena di affumicato e sapore morbido
- Glendullan, single malt vellutato e robusto. Il blended associato, Old Parr, è particolarmente popolare in Giappone.

g) Strathisla

Strathisla è la distilleria più antica degli Highland, costruita nel 1876 nella valle larga (Strath) del fiume Isla.

- Strathisla-Glenlivet, è un imbottigliamento di commercianti, tendente al secco e fruttato
- Glen Keith-Glenlivet, single malt, secco e secondo gli esperti con vena di tabacco da masticare
- Knockdhu, single malt difficile da reperire, la distilleria è chiusa
- Aultmore, single malt con aroma fresco, poco noto. Il blended associato è l'Harvey's

h) Bogie e Deveron

E' il regno di William Teacher un commerciante del secolo scorso famoso per i suoi blended.

- Teacher's Highland Cream, una delle marche maggiori specie sul mercato inglese, è anche venduto in versioni di 12 e 18 anni
- Glendronach, sempre della Teacher's con profumo molto fresco, commercializzato come single malt di 8 e 12 anni.
- Macduff, single malt, aromatico e fresco. E' imbottigliato da commercianti con il nome di Glen Deveron
- Glenglassaugh, single malt morbido con sapore dolce, difficile da reperire
- Banff, single malt con sapore leggermente affumicato. Difficile da trovare, la distilleria è chiusa.

E) MIDLAND

I Midland (la regione di Perth e Dundee) rappresentano il centro della commercializzazione dei whisky scozzesi. Alcuni dei blended più famosi provengono dai Midland, basta ricorda i nomi Stewart, Bell, Haig.

- Stewart's Cream of the Barley
- Beneagles
- Tayside
- The Glenturret, con vena di tostato
- Deanston Malt, leggero e fruttato
- Tullibardine, single malt, morbido e fruttato
- Ebradour, il prodotto della più piccola distilleria esistente. Il vatted è il Glenforres
- Blair Athol, single malt da aperitivo
- Aberfeldy, single malt disponibile solo in imbottigliamenti di commercianti.

Un post scriptum sulla compatibilità whisky - acqua - ghiaccio.

Nel caso dei whisky scozzesi di pregio il ghiaccio è semplicemente un pugno in un occhio, anzi in entrambi.

E l'acqua? Sì!

L'acqua ideale? Quella impiegata per la produzione del whisky specifico.

E la quantità?

Wallace Milroy, famoso commerciante scozzese di whisky a Londra diceva a proposito della quantità di acqua da aggiungere: "quanto la rugiada su un petalo di rosa!"

- prof. Romano Locci -

Relazione tenuta a Magnano in Riviera il 26 maggio 1992



ROTARY CLUB DI GEMONA

Segreteria: Via Bini, 14

33014 Gemona - Tel. 0432/981660

CURRICULUM DEI SOCI

Alfonso Terzo AITA

Nato nel 1937, ha iniziato nel 1960 l'attività di imprenditore istituendo la omonima ditta di serramenti con sede a Buja. Trasformatasi l'azienda in S.p.A., è stato chiamato ad assumere la carica di Presidente e Amministratore Unico. Membro del Consiglio generale e della Giunta esecutiva della Associazione Piccole Industrie di Udine, nel 1986 è stato insignito della onorificenza di cavaliere al merito della Repubblica. E' membro del Consiglio dell'Unione Meccanica, della giunta esecutiva dell'API Service, della CONGAFI Industria. Ha fondato la Pallavolo Buja, di cui è tuttora Presidente.

Dario ALESSIO

Nato a Buja il 02 agosto 1950 e residente a Treppo Grande in località "Case Sparse Tarcentina" al n° 9/2, ha conseguito nel 1970 il diploma di perito agrario.

Assolto il servizio militare, ha intrapreso in proprio la gestione di azienda agricola; attualmente ricopre la carica di Presidente della "Agricola Alto Friuli" (cooperativa di produzione casearia) ed è consigliere dell'Associazione Cooperative Friulane di Udine".

Alberto ANTONELLI

E' nato a Gemona del Friuli nel 1949, ha conseguito la maturità classica e si è laureato in architettura presso l'Istituto Universitario di Venezia. Dopo il servizio militare, ha intrapreso un periodo di apprendistato in un noto studio professionale, durante il quale ha maturato diversificate esperienze progettuali in campo sanitario e del grande commercio, e ha collaborato alla progettazione di strutture scolastiche per conto del governo statunitense. Dal 1980 svolge attività in proprio con studio in Gemona dedicandosi interamente alla progettazione edilizia e di interni.

Lamberto BOITI

Nato a Trieste il 10 aprile 1946 è residente a Udine via Martignacco 198/4. Ha conseguito la laurea in Matematica presso l'Università di Trieste nel luglio del 1970.

Attualmente è insegnante di ruolo di matematica e fisica presso il Liceo Scientifico Niccolò Copernico di Udine, ruolo conseguito nel 1974.

Cultore della materia (matematica) presso la facoltà di Scienze Bancarie dell'Università di Udine nell'anno accademico 1990-91.

Ufficiale in congedo con il grado attuale di capitano di artiglieria campagna semovente. Servizio svolto nel 1971-72. Richiamo per aggiornamento e promozione al grado superiore nel 1980. Socio dell'UNUCI dal 1972. Socio del circolo ufficiali di Udine dal 1972.

E' coniugato con Giulietta Burba, nata a Enemonzo (UD) il 13 giugno 1949, diplomata all'istituto magistrale, attualmente impiegata presso il comune di Faedis.

Ha due figli: Cristina, nata a Udine il 28 aprile 1976, studentessa frequentante il secondo anno del Liceo Scientifico, e Alessandro, nato a Udine il 03 maggio 1977, studente frequentante il primo anno del Liceo Scientifico.

Marco BONA

E' nato a Tambre d'Alpago (BL) il 05 dicembre 1938. Residente a Venzone, commerciante all'ingrosso di foraggi e combustibili.

Già Consigliere presso l'Amministrazione Comunale di Venzone e l'Amministrazione della Comunità Montana del Gemonese.

Attualmente Probiviro della Banca Popolare di Gemona.

Maurizio CONTI

E' nato a Udine il 24 luglio 1957 e residente in via della Vigna 24.

Ha conseguito la laurea in Giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Trieste nel 1981, ha subito esercitato la professione forense ricevendo l'abilitazione professionale nella sessione d'esame del 1983.

Attualmente è titolare di due studi professionali, uno ubicato a Udine e uno a Gemona del Friuli.

Si dedica sia alle materie di diritto civile e commerciale che del diritto penale.

Ricopre le cariche di Consigliere di Amministrazione e di Sindaco in alcune importanti aziende friulane.

E' componente del Consiglio Direttivo del Centro Friulano di Studi Giuridici, in cui riveste la carica di segretario, ed è anche membro del Direttivo della Camera Penale Friulana, che ha di recente ripreso l'attività dopo alcuni anni di quiescenza.

Tra gli hobbies personali è da ricordare la passione per l'associazionismo sportivo: nel 1987 ha fondato con un gruppo di amici l'Associazione Sportiva Atletico Udine Est, di cui è Presidente, e che milita nel campionato della Lega Dilettanti della Federazione Italiana Gioco del Calcio.

Velio COPETTI

E' nato a Gemona del Friuli il 25 marzo 1942. In questa città risiede e svolge la sua attività di imprenditore edile, volta alla realizzazione di opere pubbliche di tipo civile e industriale.

E' rappresentante mandamentale della categoria edili e affini in seno all'Unione Artigiani della Provincia di Udine.

Ottorino DOLSO

Laurea in Medicina e Chirurgia - Ferrara 1958.

Spec. in Pediatria e Puericoltura - Parma 1961.

Spec. in Malattie tubo digerente, sangue e ricambio - Pavia 1968.

Spec. in Igiene - Parma 1970.

Dal 1964 al 1983 Medico Condotta e Ufficiale Sanitario di Buja. Per parecchi anni Consigliere Provinciale dell'Associazione Medici Condotti e della Associazione per la formazione permanente del Medico Pratico.

Dal 1974 al 1977 Presidente del Consiglio di Circolo di Buja.

Nel 1980 eletto dai genitori nel Consiglio Scolastico Distrettuale di Udine.

Per otto anni Presidente del Consiglio di Istituto del Ginnasio-Liceo "San Bernardino da Siena" di Udine.

Nel 1984 nominato Commendatore al merito della Repubblica.

Dal 1989 Presidente Provinciale A.Ge.S.C. (Associazione Genitori Scuole Cattoliche).

Dal 1991 Presidente del COMITATO PER LA LIBERTA' DI EDUCAZIONE di Udine.

Dal 1983 Presidente del "Circul Culturâl Laurinzian" - Circolo Culturale Laurenziano - Buja.

Nel 1981 ha istituito la sezione A.D.O. di Buja.

Fa parte del Consiglio Direttivo dell'Associazione per lo studio e la prevenzione delle dipendenze.

Fa parte della "Caritas" di S. Stefano di Buja.

E' docente presso la Scuola Infermieri Professionali di S. Daniele del Friuli.

Ivano FANZUTTO

E' nato a Buja il 03 gennaio 1945, coniugato con Anna Pia De Luca nel 1972.

Ha due figli: Cinzia, nata il 3 maggio 1974, e Daniele, nato il 10 maggio 1977. Residente a Buja in via Collosomano 117.

Frequentate con profitto le Scuole d'obbligo ha conseguito il diploma di Maestro d'Arte nel 1961 all'Istituto d'Arte "Sello" di Udine.

Ha appreso con frequenti viaggi in Nord America la conoscenza della lingua inglese.

Inizia da giovane la collaborazione con il padre nella conduzione del negozio di mobili e di arredo. Il terremoto del 1976 che ha distrutto il negozio, lo responsabilizza a una sollecita e rinnovatrice ripresa.

La Camera di Commercio di Udine ne premia l'impegno e la tempestività nella ripresa, con medaglia d'oro.

La morte del padre nel 1982 lo colloca definitivamente al timone dell'Azienda Fanzutto Arredamenti che cresce nei prodotti, nei servizi e nell'immagine grazie alle sue capacità imprenditoriali.

A dieci anni dal terremoto la Fanzutto Arredamenti diviene un punto estremamente qualificato nel settore e particolarmente apprezzato da professionisti, Enti e privati.

Iscritto alla Federazione Italiana Golf (C.O.N.I.) dal 1972 pratica questo sport in competizioni di carattere nazionale con numerosi successi personali. Il suo interesse sportivo lo porta a partecipare con mansioni di responsabilità anche nel settore Basket professionistico.

Renzo GUERRA

Nato a Gemona del Friuli l'11 settembre 1958, abita da sempre a Buja.

Perito elettronico si è diplomato al Malignano di Udine nel 1977.

Appena diplomato viene assunto alla Olivetti dove però lavora solo un anno perchè, in seguito al terremoto verificatosi in quegli anni in Friuli, vuole rientrare a Buja per aiutare la famiglia nella ricostruzione.

Dopo aver lavorato per due anni in una grossa azienda locale che produce macchine industriali, come progettista elettronico, nel 1981 fonda con Feragotto la ASEM.

Nei primi anni il suo tempo libero è quasi tutto dedicato all'azienda. La sua passione principale è lo sport (sci, tennis e soprattutto pallacanestro, è alto quasi 1,90 metri). Per un po' si è occupato di politica, come consigliere comunale a Buja, ma poi ha abbandonato non riuscendo a conciliare i due impegni. E' sposato e ha due figli.

Attualmente ricopre la posizione di Presidente, Amministratore Delegato e socio della Finasem, la finanziaria che controlla le aziende del Gruppo ASEM.

E' Presidente e Amministratore Delegato della ASEM S.p.A., maggiore società del Gruppo ASEM, secondo produttore nazionale di Personal Computer dopo la Olivetti.

Mansueto LA GUARDIA

Fa il liceo e gli studi universitari a Roma, proveniente da Matera.

Consegue nel 1972 la laurea in Medicina e Chirurgia.

E' studente interno e, poi, assistente volontario presso la 1^a Clinica medica dell'Università di Roma.

Dal 1973 inizia l'attività ospedaliera come assistente chirurgo a Cividale prima, come assistente urologo a Udine, poi.

Per alcuni mesi ricopre l'incarico di Aiuto chirurgo all'Ospedale Civile di Gemona.

Dal 1981 è Aiuto chirurgo presso l'Ospedale Civile di San Daniele. Ha partecipato a corsi di perfezionamento in endourologia e chirurgia vascolare in Italia e all'estero.

Specialista in Urologia, provvisto di idoneità nazionale di Primario di chirurgia generale; di idoneità nazionale di Primario di Urologia, è dirigente del servizio di Urologia presso l'Ospedale Civile di San Daniele.

Romano LOCCI

Nato a Tolmino, ha conseguito la maturità classica presso il liceo "J. Stellini" di Udine e nel 1959 si è laureato presso l'Università degli Studi di Milano con voti 110 e lode.

Attività Accademica

Dal 1961 al 1963 ha svolto attività di Lettore di Microbiologia della Università di Dublino (Irlanda). Dal 1963 al 1972 ha ricoperto il ruolo di Assistente presso l'Università di Milano. Nel 1965/66 ha svolto ricerche alla Purdue University, Indiana, USA. Nel 1968 ha conseguito la Libera Docenza in Micologia e nel 1972 ha vinto il concorso di Professore Ordinario di Micologia presso l'Università di Milano. Nel 1976 ha vinto un Fellowship della A. von Humboldt Stiftung e ha lavorato presso l'Istituto di Microbiologia della Università di Colonia. Nel 1980 ha vinto un "European Science Exchange programme Grant" della Royal Society di Londra per un soggiorno di studio presso l'Università di Newcastle, Inghilterra. Nel 1984 si è trasferito alla Università degli Studi di Udine.

Attività didattica

Successivamente alla laurea ha tenuto i corsi di Fisiopatologia Vegetale di Micologia e di Microbiologia del Terreno presso le Università di Milano e di Udine.

Attività Scientifica

L'attività scientifica è riassunta in oltre duecento lavori a stampa, pubblicati su riviste nazionali ed estere.

Dal 1966 è membro del Sottocomitato Internazionale per la Tassonomia degli Actinomycetales. Dal 1970 al 1974 ne ha svolto le funzioni di segretario e nel 1982 è stato eletto presidente dello stesso Sottocomitato.

Nel 1971 ha ricevuto il "Justus von Liebig-Auslandsstipendium", conferitogli dalla Facoltà di Agraria della Università di Kiel, RFT.

Nel 1973 gli è stata attribuita la Medaglia d'Oro "Luigi Montemartini" da parte della facoltà di Scienze della Università di Pavia.

Nel 1981 è stato nominato "esperto" nel settore microbiologico dall'Ufficio Europeo dei brevetti (EPC) e successivamente da quello Svedese (1983) e Danese (1985).

Altre attività

Dal 1975 fa parte del Consiglio Scientifico del "Centro di Micologia del Terreno" e dal 1978 presiede il Consiglio Scientifico del "Centro di Patologia della Bietola" del CNR. Dal 1986 presiede il Consiglio di Amministrazione dell'Opera Universitaria della Università di Udine.

E' editore della rivista scientifica "The Actinomycetes" e corredatore della "Rivista di Patologia Vegetale". Fa parte del Consiglio Scientifico delle riviste "Annuali di Microbiologia", "Acer" e "Micologia Italiana".

E' membro delle associazioni scientifiche: "Società Italiana di Fitoiatria", "Associazione Fitopatologica Italiana", "Unione Micologica Italiana", "Società Italiana di Microbiologia Generale", "Society for General Microbiology", "Society of Applied Bacteriology", "British Mycological Society", "European Actinomycetes Group".

E' membro del Consiglio Direttivo dell'Associazione Fitopatologia Italiana" e socio fondatore del "Centro di Ecologia Teorica e Applicata". Rappresenta inoltre l'Università di Udine nel "Consorzio Interuniversitario per le Biotecnologie".

Adriano LONDERO

E' nato a Gemona del Friuli il 28 ottobre 1944 e risiede nella stessa città. Ha frequentato l'Università di Trieste conseguendo, a pieni voti, la laurea in economia e commercio.

Successivamente, dopo il servizio militare, ha ottenuto l'abilitazione all'esercizio della professione di dottore commercialista e da venti anni iscritto all'Albo dei dottori commercialisti della Provincia di Udine.

E' stato membro del Consiglio dell'Ordine, di cui nel 1980 è stato nominato Revisore Ufficiale dei Conti.

Nell'esercizio della professione, che svolge con studio associato in Gemona del Friuli, ha maturato una vasta esperienza nel settore societario, fiscale, fallimentare e professionale in genere.

Attualmente è componente di numerosi Collegi Sindacali e Consigli di Amministrazione di varie società e Istituti di Credito; inoltre svolge attività quale Curatore fallimentare, Commissario giudiziale e perito per conto del Tribunale.

Nell'attività extra professionale è stato consigliere comunale, Assessore del Comune di Gemona del Friuli, Presidente del C.I.P.A.F. -Consorzio per lo Sviluppo Industriale ed Economico della Zona Pedemontana dell'Alto Friuli- meglio noto come Consorzio della Zona Industriale di Rivoli di Osoppo, nonché Presidente dell'Unità Sanitaria Locale n° 4 del Gemonese e Presidente del Collegio dei Revisori dell'U.S.L. n° 5 Cividalese.

Attualmente è Sindaco del Comune di Gemona del Friuli.

Marcello MAURO

E' nato a Bergogna (GO) il 13 giugno 1940 ed è residente a Udine.
Si è laureato in giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Trieste.
Successivamente ha esercitato la professione di procuratore legale-avvocato. Contemporaneamente insegnava -quale docente di ruolo- materie giuridiche ed economiche presso Istituti medi-superiori.
Attualmente esercita la professione di notaio con studio in Gemona del Friuli e in Udine.

Antonio MELCHIOR

E' nato a Gemona del Friuli nel 1925, si è diplomato presso l'Istituto per geometri di Gorizia. Ha iniziato a lavorare giovanissimo come tecnico edile e successivamente quale collaboratore in uno studio tecnico. Dal 1974 esercita la professione di geometra come professionista. E' stato per oltre un ventennio impegnato nella pubblica amministrazione: Consigliere comunale e Assessore effettivo del Comune di Gemona.
Dal 1952 al 1960 è stato Presidente della Latteria di Campo Taboga di Gemona e dal 1978 ricopre l'incarico di Consigliere di Amministrazione della Banca Popolare nella stessa città.

Augusto MESSETTI

Laureato in ingegneria civile con indirizzo edile all'Università di Bologna nel 1977, ha iniziato l'attività di libero professionista nel 1979, esercitando per un breve periodo a Udine.
In seguito ha trasferito lo studio in Gemona del Friuli, dove attualmente ha sede in via XX Settembre.
L'attività professionale si svolge soprattutto nell'ambito della Regione e comprende i settori dell'edilizia civile, delle costruzioni industriali e degli impianti sportivi.
Oltre alla progettazione architettonica, si occupa principalmente della calcolazione statica di strutture in acciaio e calcestruzzo armato per varie committenze, quali Enti Pubblici, Imprese, privati, ecc...
E' iscritto nell'albo dei Consulenti Tecnici del Giudice presso il Tribunale di Tolmezzo.

Cesare MILESI

E' nato a San Daniele del Friuli il 15 novembre 1929. Ha conseguito la maturità classica nel 1948 a Udine. Si è laureato in medicina e chirurgia a Modena nel 1956, conseguendo successivamente presso l'Università di Parma le specializzazioni in pediatria e igiene. Assistente volontario presso la Divisione medica e assistente incaricato presso la Divisione geriatrica dell'Ospedale Civile di Udine dal 1956 al 1959; assistente incaricato presso la Divisione medica dell'Ospedale Civile di San Daniele dal 1959 al 1963. Dal 1963 al 1983 medico condotto di Rive d'Arcano e quindi medico di medicina generale.

Dal 1983 è presidente provinciale dell'ANNMMC di Udine (ora SIMET) e revisore dei conti dell'Ordine dei Medici della Provincia di Udine e della Federazione regionale dell'Ordine dei medici.

Giacomo MINUTI

E' nato ad Arzignano (VI) il 20 luglio 1944, dopo aver conseguito la maturità classica all'istituto "Pigafetta" di Vicenza e aver conseguito la laurea in giurisprudenza presso l'Università degli Studi di Parma, iniziò la propria attività di impiegato prima e funzionario amministrativo poi presso lo stesso ateneo.

In quella sede è stato, dal 1976 al 1988, direttore del Centro di Elaborazione Dati Amministrativi, struttura di notevoli dimensioni, realizzando tra i primi nell'ambito delle università italiane il sistema informativo e informatico integrato degli uffici e servizi amministrativi, contabili e tecnici.

Nel 1988, risultato vincitore assoluto di concorso pubblico nazionale a Primo Dirigente nelle università, venne nominato, a decorrere dal 18 luglio, Direttore di Divisione dell'area amministrativo-contabile presso l'Università degli Studi di Udine.

Dal 1° luglio 1989, ricopre le funzioni di Direttore Amministrativo della stessa università.

Attualmente, presso l'ateneo udinese ricopre le seguenti attività e relativi incarichi:

1. **Direttore Amministrativo** dell'Università degli Studi di Udine dal 1° luglio 1989 (D.R. n. 483 del 30.06.1989);
2. **Ufficiale Rogante** delegato a redigere e ricevere, a tutti gli effetti legali, gli atti e contratti dell'amministrazione universitaria (di Udine) e ad assistere alle gare pubbliche e alle licitazioni private redigendo il relativo verbale (D.R. n. 484 del 30.06.1989);
3. **Direttore Amministrativo** dell'Azienda Agraria Sperimentale "Antonio Servadei" dell'Università degli Studi di Udine e membro della relativa Delegazione di gestione ai sensi dell'art. 18 della legge n. 705/85 (D.R. n. 593 del 29.09.1988 e D.R. n. 412 del 23.03.1990);

4. **Direttore Amministrativo** del Policlinico a gestione diretta dell'Università degli Studi di Udine e membro della relativa Delegazione di gestione ai sensi dell'art. 18 della legge n. 705/85 (D.R. 1017 del 15.12.1988 e D.R. n. 413 del 23.03.1990);
5. **Presidente** della Commissione per l'automazione dei servizi amministrativo-contabili e tecnici dell'Università degli Studi di Udine (D.R. n. 518 del 19.08.1989).

Pierfrancesco MURENA

E' nato a Filattiera (MS) nel 1939.

Si è laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Parma nel 1965. Aderisce al servizio militare come Ufficiale Medico nel 1966. Completa quindi la formazione professionale con la specializzazione in Ortopedia e Traumatologia nel 1968, quindi in Fisiokinesiterapia ortopedica nel 1972 e infine in Chirurgia Vascolare nel 1974. Dapprima assistente e Aiuto dell'Ospedale Civile di Udine, dal 1979 a tutt'oggi è Primario della Divisione di Ortopedia e Traumatologia dell'U.S.L. n° 6 Sandanielese.

E' autore di quindici pubblicazioni a carattere scientifico su temi ortopedici.

E' socio della "S.I.O.T. - Società Italiana di Ortopedia e Traumatologia", della "S.E.R.T.O.T. - Società Emiliano-Romagnola Triveneta di Ortopedia e Traumatologia" e del "Club Italiano di chirurgia di ginocchio".

Pietro NIGRIS COSATTINI

E' nato a Udine nel 1941, si è laureato in giurisprudenza. Dopo aver esercitato la professione forense per qualche anno, entra in Magistratura nel 1969. Prima pretore a Trieste incaricato a Trieste e quindi pretore di San Daniele, dal 1981 al 1986 viene chiamato alla segreteria del Consiglio Superiore della Magistratura. Rientrato alla pretura di San Daniele, è eletto componente del Consiglio giudiziario del Distretto della Corte d'appello di Venezia. Quale componente del direttivo del Centro Friulano di Studi Giuridici, ha collaborato all'organizzazione e conduzione di svariati convegni e seminari.

E' stato incarico, nell'ambito dell'Università di Udine, di tenere un corso di diritto del lavoro per i consulenti del lavoro, tenutosi nella primavera del 1989.

Enzo ORTOLAN

E' nato a Lido-Venezia il 31 agosto 1941 e risiede a Gemona del Friuli.
Dal febbraio 1963 al giugno 1964 sottotenente di complemento nella Fanteria Alpina.

Diploma di ragioniere e perito commerciale conseguito nel 1960; già iscritto all'Università di Cà Foscari di Venezia (facoltà di Economia e Commercio) con corso di studi quasi ultimati, ma non completati, per ragioni di lavoro.

Dal febbraio 1961 assunto dal Banco di Roma - Filiale di Venezia.

Nell'agosto 1987 assegnato al Banco di Roma (Ethiopia) Share Company costituito per la prosecuzione dell'attività delle filiali dell'Africa Orientale del Banco di Roma e nel cui ambito assumeva il grado di Vice Direttore.

Nell'ottobre 1987 incaricato dell'apertura della nuova Filiale di Addis Abeba dove permaneva sino al marzo 1975 svolgendo svariati incarichi sia nel campo operativo sia in quello, prevalente, organizzativo (tra cui può essere ricordata l'apertura di Filiale di Modjo e la reggenza della Filiale di Assab).

A seguito della "nazionalizzazione" del Banco di Roma (Ethiopia) Sh.co. rientrava (nel marzo 1975; la nazionalizzazione era avvenuta il 31 dicembre 1984) nell'ambito delle Filiali metropolitane del Banco di Roma.

Dal marzo 1975 assegnato quale Vice Direttore alla Filiale di Trento (prima Filiale "indipendente" aperta dal Banco dopo l'ultimo conflitto mondiale 1940/1945).

Nel giugno 1979 assegnato alla Filiale di Milano quale Vice Direttore, addetto al settore affari con incarico di "Direttore di Gruppo Zonale".

Dal maggio 1982 assumeva l'incarico di Vice Direttore Generale della Banca Popolare di Valdobbiadene.

Dal marzo 1988 Direttore Generale della Banca Popolare di Gemona.

Cesare SCALON

Udinese di nascita, si è laureato in Lettere con il massimo dei voti all'Università Cattolica di Milano. Presso l'Archivio di Stato di Milano ha conseguito il diploma di Archivista, Paleografia e Diplomatica. Ha avuto un incarico di insegnamento dapprima al Liceo Scientifico "Marinelli" di Udine, quindi al Liceo Scientifico di Vimercate (Milano) e all'Istituto Tecnico "Ezio Vanoni" di Vimercate. Titolare di cattedra per l'insegnamento di materie letterarie e latino al Liceo Scientifico "Giulio Casiraghi" di Cinesello (Milano) e all'Istituto Magistrale "Virgilio" di Milano. Dal 1976 al 1980 ha svolto attività di ricerca scientifica in qualità di laureato interno presso la cattedra di Filologia medioevale e umanistica dell'Università Cattolica di Milano sotto la guida del prof. Giuseppe Billanovich.

Nel 1981 ha vinto il concorso per un posto di assistente ordinario alla cattedra di Paleografia e Diplomatica della Facoltà di Lettere dell'Università degli Studi di Udine. Dal novembre 1984, a seguito di concorso, è professore associato di Paleografia latina nella stessa Università. Autore di alcuni volumi e di una serie di pubblicazioni, nel 1988 gli è stato conferito il premio "Friul Aquila d'oro" per le ricerche sulla storia della cultura friulana nell'età di mezzo. E' socio dell'Associazione Italiana Paleografi e Diplomatisti, della "Societas Veneta" di storia ecclesiastica, della Deputazione di Storia patria per il Friuli, dell'Istituto di studi socioreligiosi di Gorizia, dell'Accademia di Scienze Lettere e Arti di Udine e dell'Accademia Roveretana degli Agiati di Scienze Lettere e Arti. Fa parte inoltre del direttivo del Centro Studi "Pier Paolo Pasolini".

Roberto SGOBARO

E' nato a Udine il 24 giugno 1941 ed è residente a Magnano in Riviera.

Sposato con Bortolissi Flavia, ha un figlio di 15 anni.

Si è diplomato geometra nel 1961, presso l'Istituto Zanon di Udine.

Dopo un breve rapporto di lavoro con l'Olivetti, è passato a operare nel settore auto, in cui opera tuttora.

Nel 1969, in società con altri, assumeva la Concessionaria FIAT per la zona di Latisana. Successivamente nel 1976 nella zona a nord di Udine, stabilendo la sede in Comune di Tarcento, lungo la SS 13.

Un altro importante settore in cui è presente il geom. Sgobaro è quello nautico. Infatti nel 1970 egli partecipava a fondare la società "Offshore Unimar S.p.A." di Lignano, di cui è tuttora socio, la quale svolge le proprie attività commerciali e di assistenza in tre sedi, in Lignano.

Oltre a queste attività il geom. Sgobaro ha partecipato ad altre varie iniziative economiche, sia come socio che come amministratore.

Fra l'altro, è stato Presidente e socio fondatore anche della "Sporting Primavera" di Udine.

Dario SNAIDERO

Nato a Majano nel 1947, dopo aver frequentato il liceo scientifico si è iscritto all'Università di Trieste, dove ha conseguito la laurea in Scienze politiche. Dal 1974 al 1976 ha svolto le funzioni di Presidente dell'Associazione Pallacanestro Udinese e della squadra di pallacanestro Mobian.

Dal 1979 è entrato a tempo pieno nell'azienda paterna (la Snaidero S.p.A. di Majano-Udine), in cui ricopre il ruolo di direttore commerciale con riferimento sia al mercato nazionale, sia al mercato estero dall'Europa agli Stati Uniti e al Giappone.

Cesare STEFANUTTI

Nato a Gemona del Friuli il 28 febbraio 1947. Sposato con Giovanna Piva di Gemona; padre di due figli di 12 e 16 anni.

Maturità scientifica presso il Liceo G. Marinelli di Udine nel luglio 1966. Laureato in Medicina e Chirurgia presso l'Università di Trieste nel novembre 1972, a pieni voti.

Dal 1973 al 1979 assistente a tempo pieno presso il reparto di medicina generale dell'Ospedale Civile di Gemona del Friuli; dal 1980 a tutt'oggi aiuto presso lo stesso reparto. In possesso di idoneità nazionale a primario di medicina generale. Membro della società italiana di endoscopie digestive e diabetologia.

Specialista in malattie dell'apparato digerente ed endoscopia digestiva.

Dal 1978 dirigente del servizio di endoscopia digestiva, aggregato alla medicina, dell'Ospedale Civile di Gemona.

Claudio TABOGA

Laureatosi in Medicina e Chirurgia a Trieste nel 1975, si è specializzato in Endocrinologia a Padova nel 1979 e in Nefrologia a Verona nel 1984.

Nel 1986 ha frequentato come Research Fellow la Metabolic Research Unit della Università di California a San Francisco.

Ha lavorato presso la Divisione di Medicina Generale dell'Ospedale Civile di San Vito al Tagliamento (PN), presso la 3^a Divisione di Medicina Generale e la Sezione di Endocrinologia dell'Ospedale Civile di Udine; dal 1980 è assistente presso il Centro Diabetologico dello stesso Ospedale.

Membro della Società Italiana di Diabetologia e della American Diabetes Association, è Consigliere nazionale della Associazione Medici Diabetologi.

E' autore di oltre trenta pubblicazioni su argomenti di Endocrinologia e di Metabolismo.

Tito TASSINI

Laureato in medicina e chirurgia nell'anno accademico 1956/1957 presso l'Università degli Studi di Bologna, ha intrapreso la carriera di Medico Ospedaliero all'Ospedale Civile di Udine, prima come Assistente poi come Aiuto di Radiologia, conseguendo contemporaneamente il diploma di Specializzazione in Radiologia Diagnostica e Radiologia presso la Scuola di Specializzazione dell'Università di Padova nel 1960.

Ha pubblicato numerosi lavori scientifici su argomenti di Radiologia; ha avuto l'insegnamento di "Radiologia delle Osteopatie" alla Scuola di Specializzazione di Radiologia di Padova, nonchè l'insegnamento di "Apparecchiature radiologiche" alla Scuola per Tecnici di Radiologia di Udine.

Ha conseguito la Specializzazione in medicina dello Sport nel 1975.

Dal 1° aprile 1974 è Primario Radiologo all'Ospedale "Gervasutta" di Udine. Attualmente riveste il ruolo di Presidente del Gruppo Regionale Friuli-Venezia Giulia della S.I.R.M.N. (Società Italiana di Radiologia medica e Medicina Nucleare).

Paolo TOSOLINI

E' nato a Udine il 30 luglio 1948.

E' residente a Udine in via Tarvisio.

Si è diplomato in Agraria con specializzazione in Viticoltura ed Enologia presso l'Istituto Agrario di Conegliano Veneto (TV) nel 1970.

Ha partecipato a corsi presso aziende diverse a Bordeaux (F) e presso primarie aziende nel settore viticolo in Friuli-Venezia Giulia.

Ha iniziato l'attività d'agricoltura ponendo le basi per l'avvio della Azienda Agricola TENUTA TERESA RAIZ negli anni 1975-1976 curando impianti e tecnologia per la produzione viticola.

E' Dirigente tecnico dal 1983 delle Distillerie Camel S.p.A. e attualmente incaricato nella stessa dei rapporti commerciali con l'estero, nonché all'interno del Consiglio di Amministrazione in qualità di Amministratore Delegato.

Livio TREPPO

Ha fin da giovane età operato nel settore alberghiero, maturando una esperienza dalle varie attività che ha gestito.

Inizialmente ha gestito una trattoria assieme ai familiari a Udine, rilevando successivamente negli anni '70 un bar-ristorante-albergo in Stazione per la Carnia. I locali sono stati in parte distrutti dal sisma del 1976, lasciando operante solo il bar.

Dal '76 ha iniziato la costruzione dell'"Hotel Carnia" inaugurato nel luglio 1979. Il complesso "Hotel Carnia" per la sua ubicazione all'incrocio di importanti direttrici di traffico e per la cura con cui l'attività è sempre stata seguita, sta affermandosi sempre più come punto di riferimento non solo per la zona circostante, ma per tutta la Provincia.

Umberto VECILE

E' nato a Trieste il 28 ottobre 1945 e residente a Udine in via Pradamano.

Ha conseguito il diploma di perito agrario a Cividale del Friuli.

Fino al 1983 Amministratore Unico del SE.MA.G. srl (Servizio Manutenzione Giardini) Società controllata dal Consorzio Agrario di Zona di Trieste.

Dal 1984 agente finanziario.

Attualmente membro della Commissione Provinciale di Trieste per l'equo canone in agricoltura.

Esperto del Tribunale di Trieste, sezione specializzata controversie agrarie. Membro del Consiglio dell'Albo Periti Agrari regionale.

Iscritto al n° 3 dell'Albo Professionale CONSOB dei Promotori di servizi finanziari.

Giancarlo ZANOLINI

E' nato a Palmanova il 21 dicembre 1932.

Coniugato nel 1958 con Nella Zorzenone, laureata in Lettere e insegnante alla Scuola media Ellero di Udine; ha due figli.

Ha frequentato il Liceo Scientifico "G. Marinelli" a Udine e ha conseguito il diploma di maturità nell'anno 1951.

Iscritto alla facoltà di Farmacia presso l'Università di Bologna, si è laureato il 15 marzo 1957.

Ha svolto attività di collaboratore per l'industria farmaceutica dal 1958 al 1975. Dal 1976 è titolare della Farmacia di Colloredo di Monte Albano.

INDIRIZZI E RECAPITI TELEFONICI DEI SOCI
=====

U = Ufficio

A = Abitazione

Prefisso telefonico = 0432

- 01) cav. Alfonso Terzo AITA - U via Tonzolano 71 - BUJA - 960118 - A via Tonzolano 66 - BUJA - 963563
- 02) p.a. Dario ALESSIO - U via Pontebbana 5 - VENZONE - 985595 - A Case Sparse 9 - TREPPO GRANDE - 960620
- 03) arch. Alberto ANTONELLI - U via Bini 14 - GEMONA - 981660 - A via Caneva 120 - GEMONA - 971017
- 04) prof. Lamberto BOITI - U viale Ungheria - UDINE - 505690 - A via Martignacco 198/4 - UDINE - 400352
- 05) sig. Marco BONA - U via Cartiera - GEMONA - 980728 - A via Nazionale 19 - VENZONE - 978131
- 06) avv. Maurizio CONTI - U P.zza Garibaldi 14/1 - GEMONA - 970357 - A via della Vigna 24 - UDINE - 503853
- 07) sig. Velio COPETTI - U via Ciarnescule - GEMONA - 981544 - A via Pravarons 28 - GEMONA - 980516
- 08) dott. Ottorino DOLSO - U Ursinins Grande - BUJA - 960802 - A via Collosomano 4/D - BUJA - 960116
- 09) sig. Ivano FANZUTTO - U via Osovana 73/1 - BUJA - 960317 - A via S. Stefano 117 - BUJA - 960482
- 10) sig. Renzo GUERRA - U Zona Industriale - BUJA - 9671 - A via Solaris 38 - BUJA - 961230

- 11) dott. Mansueto LA GUARDIA - U v.le Trento e Trieste - SAN DANIELE - 9491 - A via Salita Pertoldi 2/A - PAGNACCO - 660267
- 12) dott. prof. Romano LOCCI - U p.zza Kolbe 4 - UDINE - A p.zza Mattioni 42 - CASSACCO - 880523
- 13) dott. Adriano LONDERO - U P.zza Garibaldi 14 - GEMONA - 980340 - A via Pravarons 26 - GEMONA - 981196
- 14) dott. Marcello MAURO - U via Divisione Julia 23 - GEMONA - 981746 - A via Fagagna 43 - UDINE - 482786
- 15) geom. Antonio MELCHIOR - U via S. Giovanni 25 - GEMONA - 981226 - A via Dante 29 - GEMONA - 981685
- 16) ing. Augusto MESETTI - U via XX Settembre 39 - GEMONA - 981186 - A via XX Settembre 39 - GEMONA - 981186
- 17) dott. Cesare MILESI - U via S. Martino 21 - RIVE D'ARCANO - 809124 - A via Roma 6/A - RIVE D'ARCANO - 809024
- 18) dott. Giacomo MINUTI - U via Prospero Antonini 8 - UDINE - 297105 - A via Pracchiuso 47 - UDINE -
- 19) dott. Pierfrancesco MURENA - U v.le Trento e Trieste - SAN DANIELE - 9491 - A via Cadore 1/2 - UDINE - 480566
- 20) dott. Pietro NIGRIS COSATTINI - U Corte d'Appello di Venezia - VENEZIA - A via Belvedere 8 - ALNICCO DI MORUZZO - 672017
- 21) rag. Enzo ORTOLAN - U P.zza Garibaldi 9 - GEMONA - 982363 - A P.zza Garibaldi 10 - GEMONA - 970712
- 22) dott. prof. Cesare SCALON - U via Mantica 3 - UDINE - 507715 - A via Garibaldi 1 - PAGNACCO - 660719

- 23) geom. Roberto SGOBARO - U SS 13 Km 146 - COLLALTO DI TARGENTO - 784212 - A via Prampero 29 - MAGNANO IN RIVIERA - 784336
- 24) dott. Dario SNAIDERO - U viale Europa Unita - MAJANO - 9521 - A via Carnia 5 - MAJANO - 959929
- 25) dott. Cesare STEFANUTTI - U via Battiferro - GEMONA - 9891 - A via Udine 38 - GEMONA - 980393
- 26) dott. Claudio TABOGA - U P.le S. Maria della Misericordia - UDINE - 499529 - A Ursinins Grande 73/C - BUJA - 961552
- 27) dott. Tito TASSINI - U via Gervasutta 48 - UDINE - A via Calvario 15 - MONTEGNACCO - 852047
- 28) sig. Paolo TOSOLINI - U via della Roggia 22 - POVOLETTO - 664144 - A via Tarvisio 20 - UDINE -
- 29) cav. Livio TREPPO - U SS Pontebbana - STAZIONE DELLA CARNIA - 978083 - A via Nazionale 61/A - VENZA - 978103
- 30) p.a. Umberto VECILE - U P.zza Belloni 9 - UDINE - 510268 - A via Pradamano 6/13 - UDINE - 297505
- 31) dott. Giancarlo ZANOLINI - U via I. Nievo, 55 - COLLOREDO DI MONTE ALBANO - 889170 - A via I. Nievo 55 - COLLOREDO DI MONTE ALBANO - 889170

S O C I O N O R A R I

- 32) dott. Damiano DEGRASSI - U via Monte Grappa 79 - UDINE - 480885 - A via Monte Grappa 30 - UDINE - 42655
- 33) dott. Luigi PAULUZZI - U via Piovega 42 - GEMONA - 981077 - A via Piovega 42 - GEMONA - 981077



ROTARY CLUB DI GEMONA

Segreteria: Via Bini, 14

33014 Gemona - Tel. 0432/981660

DATA E LUOGO DELLE RIUNIONI

il martedì alle ore 19,30 presso il Green Hotel di Magnano in Riviera

RIUNIONE CONVIVIALE

il primo martedì del mese alle ore 19,30

CONSIGLIO DIRETTIVO

il secondo martedì del mese alle ore 18,45

CONSIGLIO DIRETTIVO 1992/1993

PRESIDENTE	:	prof. Romano LOCCI
PRESIDENTE USCENTE	:	dott. Pierfrancesco MURENA
VICE PRESIDENTE	:	geom. Roberto SGOBARO
SEGRETARIO	:	prof. Cesare SCALON
TESORIERE	:	sig. Marco BONA
PREFETTO	:	cav. Livio TREPPO
CONSIGLIERE	:	cav. Alfonso Terzo AITA
CONSIGLIERE	:	dott. Mansueto LA GUARDIA
CONSIGLIERE	:	dott. Cesare MILESI
CONSIGLIERE	:	dott. Cesare STEFANUTTI

COMMISSIONI

AZIONE INTERNA

Membro Responsabile
del Consiglio
dott. Milesi

Assiduità: Vecile (Pres.), Fanzutto
Classifiche: Copetti (Pres.), Mauro
Affiatamento: Tassini (Pres.), Bona, Sgobaro
Bollettino e Rivista: Antonelli (Pres.), Conti, Messetti
Ammissione: Zanolini (Pres.), Murena, Taboga
Programmi: La Guardia (Pres.), Boiti, Minuti, Nigris Cosattini
Relazioni Pubbliche: Scalon (Pres.), Messetti, Treppo

AZIONE PROFESSIONALE

Membro Resp. del Consiglio
dott. Stefanutti

Boiti (Pres.), Conti, Zanolini

INTERESSE PUBBLICO

Membro Responsabile
del Consiglio
dott. La Guardia

Progresso Umano: Taboga (Pres.), Aita, Antonelli, Milesi
Rotaract: Messetti (Pres.), Vecile
Rapporti Università: Minuti (Pres.), Scalon
Rappr. Club APIM: Taboga (Pres.)

AZIONE INTERNAZIONALE

Progr. Gioventù: Boiti (Pres.)
Ryla: Taboga (Pres.), Alessio, Copetti
Club Contatto: Bona (Pres.), Ortolan, Tassini