

SCATOLIFICIO
UDINESE s.r.l.

LO SCATOLINO

Udinese



www.scatolificioudinese.it

Giornale poliedrico. Interattivo. E non.

Copia omaggio

PER UN 2014 A COLORI.

“Mettersi insieme è un inizio, rimanere insieme è un progresso, lavorare insieme un successo.” (Henry Ford).

Chi meglio di un imprenditore che è stato in grado di disegnare le basi dell'economia moderna può regalarci degli spunti su cui riflettere, in un periodo così uggioso?

L'anno che ci stiamo per lasciare alle spalle ha portato con sé una ventata di sfiducia, meglio classificata da tutti come crisi. Una fitta nebbia di disagio, priva di ottimistiche prospettive: questa la visione che va per la maggiore. Ma siamo sicuri di voler lasciare che tutto scorra e passi sotto i nostri occhi senza poter essere protagonisti delle nostre vite?

Laddove “i risultati di un'organizzazione sono i risultati dello sforzo combinato di ciascun individuo” (Vince Lombardi), siamo tutti chiamati a reagire ed affrontare con spirito d'iniziativa la sfida che ogni giorno ci aspetta sulla soglia della nostra quotidianità.

Se il 2013 si è colorato di grigio, possiamo ancora cambiare i colori della strada che dobbiamo percorrere: la tavolozza a nostra disposizione è ricca di sorprendenti cromie. Lo Scatolino, dando voce a chi non ne ha, vuole essere anche questo: un mezzo a disposizione di tutti coloro che desiderano in qualche modo partecipare alla diffusione di notizie, eventi, cultura all'insegna di quella collaborazione che molto spesso si lascia cadere nel dimenticatoio.

Perché “solo quando tutti contribuiscono con la loro legna da ardere è possibile creare un grande fuoco”.

Lo Scatolificio Udinese augura a tutti i lettori dello Scatolino un 2014 all'insegna della cooperazione, della fiducia e della positività affinché noi tutti possiamo affrontare con nuovo spirito l'anno che ci attende. ●

TRATTI CHE LASCIANO IL SEGNO. LUCIANO BIBAN.



LUCIANO BIBAN (Venezia 1935 - Udine 1968). Artista informale - designer udinese di grande sensibilità, negli

anni '60 è stato **rappresentante di spicco della grafica friulana**: un professionista, scomparso prematuramente, che ha saputo coniugare il mondo della grafica pubblicitaria e l'universo dell'arte. Dallo studio grafico di Luciano Biban sono usciti, infatti, alcuni noti **logotipi del panorama industriale italiano**. Colori, forme, ma anche riflessioni annotate sui suoi quaderni d'appunti - gelosamente conservati dalla famiglia - sono una prova della contiguità “grafica-arte”. Argomento, questo, di grande attualità.

Molti lo conoscono per i suoi dipinti, altri per alcuni loghi tuttora in utilizzo, ma Luciano non era solo questo: apren-

do le scatole che racchiudono i suoi **schizzi e bozzetti** si respira e percepisce **studio, ricerca e profonde analisi**. Nei pochi, ma intensi anni in cui ha potuto esprimersi ha fatto molto, e chissà oggi quali prodigi creativi avrebbe potuto donarci.

Nel continuare a ricostruirne la storia incontro spesso persone che apportano **nuovi tasselli di conoscenza**: spero che, grazie a questo spazio gentilmente concessomi,

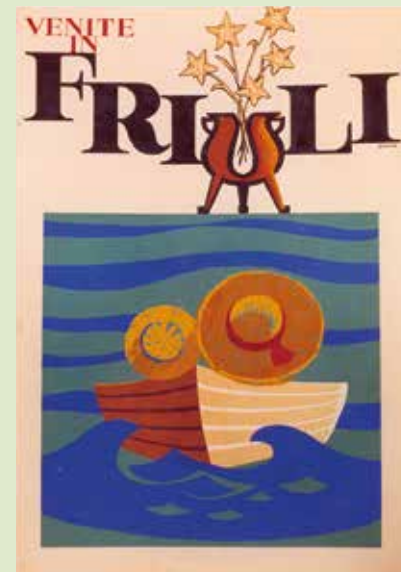


possano aggiungersi nuovi capitoli. Di Luciano è stato scritto e detto molto, però il trailer di prossima pubblicazione e la Docu-fiction in via di completamento, mostreranno **aspetti inediti dell'artista e dell'Uomo**. ●

Andrea Biban

Chiunque voglia inviarmi anche semplici aneddoti può scrivere a:

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



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



CASTELLO DI MIRAMARE, TRIESTE

IN QUESTO NUMERO abbiamo pensato di proporvi uno scorcio ridisegnato a china da Daniela Tassile per le nostre nuove cartoline: il bellissimo **Castello di Miramare di Trieste**.

Il Castello ed il parco annesso sono sorti intorno al 1855 per volontà dell'**arciduca Massimiliano d'Asburgo**.

L'arciduca e sua moglie, Carlotta del Belgio, vi presero alloggio per la prima volta la **Vigilia di Natale del 1860**, anche se gli interni dell'edificio erano stati solo parzialmente completati. Massimiliano d'Asburgo seguì costantemente i lavori di **realizzazione del Parco**, iniziati nel 1856. ●

IL MIRAGGIO DI UN CONTRATTO DI LAVORO...



IN ITALIA, su un totale di occupati che sfiora i 23 milioni (compresi gli autonomi), oggi sono oltre **6 milioni le persone senza lavoro**. Oltre 1,5 milioni sono giovani tra i 15 e 34 anni. A questi si devono aggiungere oltre 3,3 milioni di precari (ossia senza un lavoro stabile), concentrati, al di là di ogni aspettativa, nella Pubblica Amministrazione! In questo spazio vorremmo avviare una sintetica riflessione sulle modalità contrattuali oggi più diffuse. Premettiamo che, dal 2007, l'età minima per accedere al lavoro è fissata a 16 anni (l'obbligo d'istruzione scolastica è di almeno 10 anni).

Chi ne ha 15, ma non ha ancora assolto quest'obbligo, può comunque entrare nel mondo del lavoro con un contratto di apprendistato, che permette di assolvere il diritto-dovere di istruzione e formazione (conseguirà alla fine una qualifica professionale).

L'apprendistato è una modalità di ingresso nel lavoro pensata per favorire i giovani, prevedendo incentivi economici, agevolazioni fiscali e contributive per le aziende. Le tipologie attualmente utilizzabili sono tre:

- apprendistato per la qualifica e per il diploma professionale: contratto utilizzabile anche per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. Con questa tipologia, e un'età compresa tra i 15 e i 25 anni, si può essere assunti in tutti i settori di attività, per 3 anni (qualifica professionale) o 4 anni (diploma professionale).
- apprendistato professionalizzante o contratto di me-

stiere: per giovani dai 18 ai 29 anni. Si può utilizzare in tutti i settori di attività e dura tra i 2-6 anni. Il contratto può essere stipulato a partire dai 17 anni se si ha già una qualifica professionale.

- apprendistato di alta formazione: prevede percorsi di formazione che consentono di conseguire diversi livelli di titoli di studio. La durata varia a seconda del percorso formativo (dai 2 ai 4 anni). I percorsi formativi per l'apprendistato di alta formazione sono attualmente in fase di progettazione.

Per cercare di rispondere/rincorrere/governare in qualche modo i cambiamenti in atto e le tante necessità che emergono ogni giorno con nuova forza, si sono succedute finora diverse riforme del mercato del lavoro. Una delle più recenti e sostanziali è stata la cd. "**Legge Biagi**", che ha introdotto nuove modalità contrattuali e/o disci-

plinato tipologie "atipiche" già esistenti. Nel corso del 2012 la cd. "**Riforma Fornero**" (oggi già modificata) ha introdotto cambiamenti in materia di ammortizzatori sociali e altri contratti di lavoro. Non è sempre facile districarsi tra tante disposizioni. Nel prossimo numero parleremo di *contratto di somministrazione e lavoro occasionale*. ● (TDM)

CONSIGLI UTILI: come compilare il *curriculum vitae* e a chi inoltrarlo:

- **Elaborare un CV efficace:** http://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVFG/formazione-lavoro/isola_lavoro/come_agire/competenze/scheda02
- **Centri per l'Impiego** della Regione Friuli Venezia-Giulia: <http://www.centroimpiego.it/centri-impiego-regione-friuli-venezgia-giulia>
- **Portale pubblico del Ministero del Lavoro:** <http://www.cliclavoro.gov.it>

GUIDA AGLI OMAGGI NATALIZI.

OGNI ANNO, in occasione delle Festività, si presenta la problematica del **trattamento fiscale degli omaggi**, trattamento che dipende essenzialmente dalla tipologia e dal valore del bene oggetto dell'omaggio, nonché dal suo destinatario. Per quanto riguarda gli omaggi natalizi eseguiti attraverso beni di propria produzione e/o commercializzazione, essi costituiscono sempre e comunque ricavi, ed il loro importo viene determinato sulla base del loro valore normale. Per i beni acquistati come omag-

gio in particolari occasioni o momenti dell'anno (ad esempio a Natale) non è possibile detrarre l'Iva sull'acquisto, salvo che il loro costo unitario non sia superiore a 25,82 Euro. Ai fini reddituali tali omaggi vengono considerati "**spese di rappresentanza**" e pertanto soggiacciono alle regole di deducibilità previste in tema. Se l'importo unitario del bene però non supera i 50,00 Euro (compresa l'eventuale Iva indetraibile), il costo è interamente deducibile senza alcuna verifica e senza controindicazioni. Ai fini Irap vi è una generale indeducibilità degli omaggi, salvo che per quelli destinati a clienti/fornitori da parte dei soggetti che calcolano l'Irap con il cosiddetto "metodo di bilancio". Per gli omaggi destinati ai propri dipendenti l'Iva sul loro acquisto risulta essere sempre per legge indetraibile. Il loro costo è invece detraibile essendo considerato una spesa per prestazioni di lavoro. Se il bene dato in omaggio però supera i

258,22 Euro costituisce reddito per il dipendente, e quindi soggetto a contributi previdenziali ed a ritenute fiscali. Anche alimenti e bevande da cedere in omaggio sono sottoposti alla stessa regolamentazione, in quanto la circolare ministeriale Nr. 34/E del 13.07.2009 afferma testualmente che i criteri di individuazione delle spese di rappresentanza abbiano effetto anche ai fini Iva. Pertanto se di costo unitario inferiore ai 25,82 Euro l'Iva è detraibile anche per gli spumanti, panettoni, etc... Si precisa però che per l'individuazione di tale limite, qualora l'omaggio sia rappresentato da più beni inseriti in una confezione unica, è necessario considerare il costo dell'intera confezione e non quello dei singoli componenti. Un'importante precisazione in tema di festività natalizie va fatta sulle cosiddette cene di Natale. A tale proposito la circolare Nr. 34/E sopracitata ha chiarito che le spese per feste e ricevimenti

organizzati in occasione di ricorrenze aziendali e festività siano da considerarsi come "**spese di rappresentanza**", tranne quando all'evento siano presenti esclusivamente dipendenti dell'impresa. In quel caso non è chiaro però come considerare il costo delle cene organizzate con i dipendenti. Secondo la tesi prevalente il comportamento più corretto è quello di considerare l'Iva sempre e comunque indetraibile essendo un servizio riferito ai dipendenti. Il costo sostenuto è da ritenersi deducibile nel limite del 75% così come previsto per le spese di albergo e ristorante nel contemporaneo rispetto anche del limite del 5% dell'ammontare delle spese per prestazioni di lavoro dipendenti risultante dalla dichiarazione dei redditi, fissato dal comma 1 dell'articolo 100 del Testo Unico delle Imposte Dirette. ●

Rodolfo Romanin

Dottore Commercialista
Via Manzini, 21 - Udine
rudyromanin@yahoo.it

VIAGGIO ALLE ORIGINI DELLA CARTA A PUNTATE - SECONDA PARTE.



LA CARTA, BREVE STORIA. Come abbiamo visto nel numero precedente, la carta nacque in Cina in tempi molto antichi. Tuttavia essa si diffuse nel **mondo islamico** solo a partire dal VIII secolo. Nel 751 d.C., durante una spedizione militare diretta in Cina, vennero catturati a **Samarcanda** due fabbricanti di carta cinesi dai quali gli arabi impararono le tecniche di fabbricazione di questo materiale. Pochi anni dopo la produzione della carta e le cartiere si diffusero anche nei territori musulmani, a partire da **Damasco e Bagdad** per poi arrivare in Egitto e in Marocco. Gli arabi stessi introdussero degli **elementi innovativi** nel processo di produzione, soprattutto a livello di **sistema di collaggio**: mentre in Cina veniva utilizzata una gomma derivata da particolari specie di licheni, nel mondo musulmano essa venne sostituita da colla di amido di riso e di grano. ●

Leggi la storia completa su www.scatolificioudinese.it

SEGUITECI SU FACEBOOK E PINTEREST!



VENITE A TROVARCI sulle nostre pagine **Facebook** e **Pinterest**. Scoprite le ultime novità progettate e prodotte dallo Scatolificio Udinese. ●

DOLCI PENSIERI PER NUOVE CREAZIONI.



Confezioni per dolci

IL PRODOTTO DEL MESE. Sorprendere con packaging eleganti, stupire con forme innovative, colpire con originalità e simpatia attraverso delle confezioni che sappiano **valorizzare ed esaltare il "dolce" contenuto**.

Gli articoli che lo Scatolificio Udinese ha pensato per presentare con particolarità **prodotti di pasticceria** (artigianale, industriale e "casalinga") racchiudono in loro tutti questi elementi. Raffinati vassoi, eleganti cofanetti,

SPECIALE NATALE SUL NOSTRO SHOP ONLINE!



Scatole regalo

NOVITÀ DAL NOSTRO SHOP. Lo Scatolificio Udinese ha il piacere di presentarvi in anteprima la **nuova linea di prodotti** pensati per tutti coloro che desiderano fare un **regalo** in grado di sorprendere chi lo riceve sin dal primo sguardo.

Sei esclusive ed originali confezioni di diverse dimensioni,



per esaltare, proteggere ed abbellire i vostri regali. L'**eleganza** e la classe si uniscono al **colore** e alle molteplici fantasie per meravigliare con semplicità.

Scoprite tutti gli articoli pensati apposta per il Natale sul nostro portale e-commerce. ●

www.scatolificioudinese.it/shop

originali scatoline finestate, espositori da banco, e molto altro ancora...

Ogni dolce troverà la sua confezione più idonea, realizzata *ad hoc* e curata in ogni dettaglio di design.

La personalizzazione, nelle grafiche e nelle forme, rende ancora più unici i prodotti contenuti.

Visitate il nostro sito alla scoperta di un'ampia sezione di prodotti adatti a tutte le esigenze. ●

Realizziamo da 1 a... 100.000 pezzi.

www.scatolificioudinese.it/prodotti

GLOSSARIO: LA PAROLA DEL MESE.

CARATTERE DI STAMPA. Vi presentiamo questo nuovo termine dalla nostra rubrica mensile di **Facebook**.

Il termine indica l'insieme di disegni grafici, lettere, numeri e simboli accomunati da un certo stile. Le categorie (o famiglie) principali in cui si dividono i vari set di caratteri sono: minuscolo, maiuscolo, con grazie, senza grazie e decorativi. È chiamato anche 'font' (dal latino fundere) poiché inizialmente il carattere di stampa si otteneva da una fusione di piombo attraverso la Linotype® che era la tecnologia utilizzata dalle tipografie. Solo con l'avvento del sistema di stampa Offset e le prime composatrici a freddo - ad esempio la Varityper e la famosa IBM composer 'a pallina' - si riuscì a eliminare i dannosi vapori di piombo. ●

UN AUGURIO SPECIALE.

IN OCCASIONE DELLE FESTE di Natale non poteva mancare un augurio speciale per tutti i lettori de Lo Scatolificio Udinese.

Un grazioso biglietto da tagliare e piegare lungo le linee tratteggiate, per arricchire e impreziosire i Vostri doni. Con i migliori auguri per un 2014 a colori. ●

LO SCATOLINO UDINESE

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

Editore: Igab s.a.s.

Direttore responsabile:
Davide Vicedomini

Progetto grafico: Igab s.a.s.



SE JO VÈVI DI MARIDAMI IN TE VAL D'INCJAROI. MARITARSI NELLA VALLE D'INCAROJO.

NAZARIO SCREM, ricercatore nato a **Paularo** nel 1932, è autore di numerose pubblicazioni di interesse storico e locale del Friuli Venezia-Giulia ed in particolare della **Val d'Incarojo**, nel cuore della Carnia.

Egli ricopre un importante ruolo di salvaguardia e conservazione della nostra storia e delle nostre tradizioni, che possiamo conoscere e riscoprire attraverso i suoi scritti. Nel testo *"Se jo vèvi di maridami in te Val d'Incjaroi"* l'autore ricostruisce il percorso che i nostri avi dovevano compiere per arrivare al matrimonio nel XVIII e nel XIX secolo, attingendo informazioni da numerosi **materiali storici** e fonti documentali.

Il **fidanzamento** ufficiale, e quindi la richiesta della mano dell'amata, avveniva in forma scritta attraverso una **lettera** in cui il giovane inna-

morato dichiarava i propri sentimenti.

Il fidanzamento portava alla **promessa di matrimonio** che a quei tempi comportava una «penale (tassa) per avere dispensa al matrimonio con un'altra persona non promessa».

All'epoca era usanza consolidata stipulare dei **contratti pre-matrimoniali**, che venivano registrati attraverso un atto notarile. In essi venivano stabiliti anche i termini di conferimento della **dote**, il complesso di beni che in seguito al matrimonio passava dalla famiglia paterna della sposa a quella del marito. La donna portava con sé dei beni «a titolo di indennizzo per le aspettative ereditarie che perdeva rispetto alla famiglia di origine e a titolo di contributo alle spese della vita coniugale».



Fatto forse meno noto, sottolineato dall'autore, è che il marito, più che diventare proprietario a tutti gli effetti dei beni ricevuti, di fatto ne aveva un **usufrutto legale**: in caso di divorzio egli era sempre obbligato a restituire la dote. ●

Tratto da:

Nazario Screm

Se jo vèvi di maridami in te Val d'Incjaroi

L'ANGOLO DELLA POESIA: "DEI SENTIMENTI UMANI".

*Per amicizia potrei
anche diventare bugiarda
e sostenere le mie parole
finché mi crederanno.*

*Per amicizia potrei
anche capire al di là
della mia mente,
del mio modo di essere.*

*Per solidarietà potrei
combattere una battaglia
già persa in partenza,
buttarmi nella mischia
e andare fino in fondo.*

*Per simpatia potrei
anche donare un fiore
ad uno sconosciuto.
Figurarsi cosa non saprei fare
per un grande amore...!*

di **Gioia Turoldo**,
tratto da
Senza più voce sarò con voi.

Nello svolgere la parabola del suo tormentoso esistere, Gioia non si disgiunge da noi immersi nella nostra variopinta, privilegiata quotidianità.

Non si angelizza o s'infantilizza, né si abbandona a masochismi. In quel grumo di pena che non è mai resa alla disperazione essa conserva e tiene accesi, a vivaci e teneri barlumi, quei segni (o "simboli") della vita, ancora, e dell'umano. ●

Luigi Santucci

Associazione Culturale Umanitaria "Gioia Turoldo"
Udine - Via Partistagno, 27
tel. 0432 480202
348 7202093

L'ANGOLO GASTRONOMICO. ANTIPASTO DI MILLEFOGLIE AL MONTASIO E VERDURE GRIGLIATE.



UNO SQUISITO ANGOLO per degustare i prodotti tipici del Friuli. Una ricetta scelta dalla redazione per deliziare le nostre tavole, a partire dagli antipasti.

Millefoglie al Montasio e verdure grigliate, per 6 persone.

- 200 gr. di Montasio stravecchio
- 2 zucchine
- 1 melanzana
- 1 peperone rosso
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cespo di radicchio di Treviso
- 6 ciuffi di valeriana
- 20 gr. di prezzemolo
- Olio extravergine di oliva q.b.

PREPARAZIONE:

Con il Montasio grattugiato preparare dei dischi di frico del diametro di 6-8 cm. Grigliare poi le zucchine, la melanzana e il peperone, precedentemente tagliati a fette, e salarli.

Disporre sul piatto di portata i frichi e le verdure a strati, formando delle millefoglie.

Guarnire con un bouquet di carota, sedano e radicchio tagliati sottili, un ciuffo di valeriana e condire il tutto con olio di oliva e prezzemolo tritati.

Vino consigliato: Chardonnay DOC Collio.

Ricetta dello Chef Cozzarolo
Ristorante "Da Toni" di Gradiscutta di Varmo.

Su gentile concessione del **Consorzio per la tutela del formaggio Montasio**, nato nel 1984 per difendere e tutelare la produzione e il commercio di questo prezioso prodotto del Friuli Venezia-Giulia. ●

Consorzio per la tutela del formaggio Montasio

Vicolo Resia, 1/2

Codroipo (UD)

www.formaggiomontasio.net

info@formaggiomontasio.net

