



## VALORIZZARE LE BELLEZZE DEI NOSTRI TERRITORI

FUTURE FORUM E IL VIAGGIO  
NEI SITI UNESCO  
DA PAG. 3 A PAG. 7

### RACCONTARE IL TURISMO CON EMOZIONE

Pag. 3



### METTERE AL CENTRO CREATIVITÀ E IDEE

Pag. 5



### NUOVE OPPORTUNITÀ PER LA MONTAGNA

Pag. 6





Udine Economia formato digitale!

Mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**

Giovanni Da Pozzo

**Direttore responsabile:**

Chiara Pippo

**Caporedattore:**

Davide Vicedomini

**Editore e Redazione:**

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Tel. 0432.273111/543

mail: [urp@ud.camcom.it](mailto:urp@ud.camcom.it)

**Per scrivere alla redazione:**

[udine.economia@ud.camcom.it](mailto:udine.economia@ud.camcom.it)

**Progetto grafico:**

Unidea / Udine

**Impaginazione/Fotoliti:**

Creactiva / Udine

**Stampa:**

Finegil Editoriale S.p.A.

Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Tassotto&Max

**Archivio:**

C.C.I.A.A. - Anteprema, Petrusi Foto Press

## SOMMARIO



### L'EVENTO

FUTURE FORUM 2018, PALMANOVA pagg. 3-4

FUTURE FORUM 2018, UDINE pag. 5

FUTURE FORUM 2018, FORNI DI SOPRA pag. 6

FUTURE FORUM 2018, TOLMEZZO pag. 7

FUTURE FORUM 2018, IL BILANCIO pag. 7



### FOCUS LEGNO ARREDO pagg. 8-9

I DATI E LO STATO DI SALUTE DEL COMPARTO pag. 8

IL SALONE DEL MOBILE E LE INTERVISTE pag. 9



### LE IMPRESE DEL MESE PAGG. 10-11

### GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 12



### GLI ASSAGGI DEL MESE pag. 13



### CAMERA DI COMMERCIO pagg. 14, 15 e 16

LA NEO IMPRENDITRICE pag. 14

LASPINA (ICE) IN VISITA ALLA CCIAA pag. 14

TARGHE ALLE AZIENDE PER IL TIRAMISÙ pag. 15

CCIAA A FEFF20 CON LE IMPRESE pag. 16

PROROGA PER I CONTRIBUTI DIGITALI pag. 16



NUOVE MODALITÀ DI FRUIZIONE DEI BENI ARTISTICI

# PIÙ COMPETENZE PER RACCONTARE IL TURISMO

LE TECNOLOGIE SONO AL SERVIZIO DEL PATRIMONIO CULTURALE  
MA "BISOGNA FAR TRASMETTERE LE EMOZIONI"

Come evolverà l'offerta di siti e musei? Le nuove tecnologie come contribuiranno a mutare le esperienze culturali dei visitatori? Si prospettano nuove modalità di fruizione dei beni artistici e culturali? Questi i principali temi trattati a Palmanova, quinto gioiello Unesco del Friuli Venezia Giulia, durante un doppio incontro con professionisti internazionali e del Belpaese che quotidianamente

## IN ITALIA ESISTONO MOLTI PROBLEMI LEGATI ALLA MANCANZA DI WIFI NEI SITI E DI RISORSE ECONOMICHE E UMANE

operano in questo campo. Il project manager del Future Forum **Renato Quaglia**, dopo i saluti iniziali del primo cittadino della città stellata **Francesco Martines**, nell'incipit iniziale, ha posto l'attenzione sui temi dello sviluppo del turismo culturale ed esperienziale, del progresso tecnologico legato alle nuove tecnologie, e su come queste tematiche possano rappresentare alcuni possibili sviluppi della proposta culturale diversificata.

"La signora delle audioguide in Italia" **Itaria D'Uva**, socia e amministratore unico dello Studio D'Uva, nel raccontare la sua esperienza personale ha sottolineato che sebbene «oggi la tecnologia si è evoluta, il cuore pulsante per vivere un'esperienza culturale è e deve restare il racconto». «Sono letteralmente cresciuta con le audioguide - racconta D'Uva -. Fu proprio mio padre nel 1959 che inventò la tecnologia delle audioguide in Italia, installandole dapprima in Duomo di Milano. Si trattava di una rivoluzione storica, perché non esisteva - di fatto - a livello europeo (se non addirittura mondiale) questo tipo di tecnologia per la fruizione delle opere d'arte. Oggi - continua D'Uva - le tecnologie sono al servizio del nostro patrimonio culturale ma lo "sguardo" deve essere rivolto allo storytelling

emozionale». Bisogna infatti capire quale progetto narrativo si vuole costruire all'interno del Museo. In Italia esistono molti problemi legati alla mancanza di wifi nei siti storico-artistici e alla mancanza di risorse economiche e umane. Diviene pertanto fondamentale un dialogo chiaro e diretto con il committente dell'opera e lavorare attorno alla sostenibilità di un progetto. «In Italia - sottolinea D'Uva - c'è senso di emergenza incredibile. I committenti hanno poco tempo a disposizione e, come si sa, la qualità di un progetto dipende molto dal tempo a disposizione». Per quanto riguarda i social media per l'esperta l'utilizzo è ancora marginale; molte realtà si affidano ai giovani (per economicità e propensione all'utilizzo degli strumenti) e purtroppo persiste, specialmente da parte dei musei, una comunicazione troppo autoreferenziale e unidirezionale.

Hanno portato testimonianze e visioni internazionali **Daniela Gorelov-Elasbat**, managing director di Acoustiguide Inc. Madame Tussauds / Merlin Entertainments Group e **Marlene Marie Dixon**, museum blogger, specialista in social media e audience development. Per Daniela Gorelov-Elasbat è fondamentale studiare i trend, i comportamenti del visitatore "tipo" che fruisce del patrimonio artistico-culturale e offrire un'esperienza diversificata utilizzando anche i nuovi strumenti digitali. L'esperta, che lavora in Usa e in Europa per committenti pubblici e privati d'eccellenza, nel suo intervento ha sottolineato come sia «necessario, nella costruzione delle esperienze, creare una connessione diretta tra contenuti e visitatore» e come le conversazioni attraverso i social network e le piattaforme innovative possano contribuire a creare dei "ricordi indelebili" nel fruitore delle opere. «Il divertimento e l'esperienza "appagante e attraente" sono fattori chiave per richiamare una platea eterogenea» osserva Gorelov-Elasbat. Conoscere il proprio pubblico e offrire la soluzione più adatta alle diverse esigenze è certamente una leva strategica per contribuire a rendere speciale la visita.

Marlene Marie Dixon, museum blogger, specialista in social media e audience development ha posto l'evidenza sulla comunicazione

come elemento centrale del processo di fruizione del patrimonio artistico e culturale, sulla imprescindibile connessione tra "musei e persone" e sulla condivisione dell'esperienza come nuova forma di "ricordo". Secondo la blogger, i social media legati a siti e musei e gli hashtag (utilizzati sui social come twitter) ampliano la platea e permettono di coinvolgere un pubblico più ampio. L'interazione e il dialogo del pubblico con i musei, per Dixon, devono essere quotidiani. I contenuti devono essere diversificati in base al target di riferimento perché «l'esperienza e la relazione permettono di mettere l'opera in connessione con le persone». Dixon ha espresso l'importanza che un progetto condiviso col committente (pubblico o privato) sia alla base di un percorso narrativo da intraprendere.

## PER L'ESPERTA DANIELA GORELOV-ELASBAT "È FONDAMENTALE OFFRIRE UN'ESPERIENZA DIVERSIFICATA UTILIZZANDO ANCHE I NUOVI STRUMENTI DIGITALI"

Un'esperienza virtuosa arriva da Friuli Innovazione con l'intervento del project manager **Saverio D'Eredita** che ha presentato il progetto Atlas, finanziato dal programma Interreg Italia-Croazia 2014-2020, che ha come obiettivo la valorizzazione del patrimonio culturale e naturale dell'area programma Italia-Croazia. Ha chiuso l'incontro **Donata Levi**, nota critica d'arte, docente di storia della critica dell'arte e museologia del dipartimento di studi umanistici e del patrimonio culturale presso l'Università di Udine, presentando il prototipo progettuale dell'Ateneo friulano Infobc, diretto tra il 2007 e il 2010 per il racconto del territorio regionale che utilizza la tecnologia 3D e le digital humanities.

Giada Marangone



# FARE RETE E SINERGIA

IDEE CHIARE E FLESSIBILITÀ: LA RICETTA PERFETTA PER FAR DECOLLARE L'ECONOMIA DELLA BELLEZZA



Idee chiare, flessibilità e innovazione: questa la "ricetta perfetta" per fare rete nell'economia della Bellezza, sintesi del doppio appuntamento conclusivo a Palmanova del Future Forum. L'evento, moderato dal Rettore dell'Ateneo friulano Alberto Felice De Toni, ha visto il project manager del Future Forum Renato Quaglia, il sindaco della città stellata Francesco Martines e alcuni professionisti dibattere e confrontarsi sull'opportunità e sui vantaggi che derivano dallo sviluppo dell'economia e del turismo nella collaborazione e nelle reti.

Per "fare sistema" è importante gestire il cambiamento e la complessità attraverso pochi decision makers, avendo sempre un occhio verso l'innovazione. Ne è convinto Alessandro Garofalo, di Garofalo & Idee Associate, esperto di formazione manageriale innovativa. Per l'esperto «le cordate "funzionano" se "tirano le fila" poche persone, qualificate e trainanti e se sono chiare a tutti "le regole del gioco"», evitando lotte interne e opportunismi. Per il fisico, il digitale rappresenta un vantaggio nella creazione di carte territoriali che devono essere progettate "dal basso", da persone che vivono esperienze in un territorio. Focus dell'intervento il concetto di "idea forte" che porta con sé alcune caratteristiche come la semplicità, intesa come il grado di ridurre il numero di variabili da governare, la possibilità di avere una "demo", avere un "effetto sorpresa" e la capacità di raccontare l'idea in modo distintivo. Concorda questa visione Mauro De Bona, partner di

## IL DIGITALE RAPPRESENTA UN VANTAGGIO NELLA CREAZIONE DI PROGETTI CHE PARTONO "DAL BASSO", DA PERSONE CHE VIVONO ESPERIENZE IN UN TERRITORIO

Novalia, esperto in strategia d'impresa che ha posto l'attenzione su come i concetti di "fare rete e sinergia attraverso l'innovazione" siano oggi termini abusati, scomodi e faticosi da "portare avanti". Per De Bona è necessario «mettere a fattor comune logiche di cooperazione e collaborare su larga scala in maniera flessibile, innescando meccanismi virtuosi».

Bruno Felicetti, direttore dell'Apt della Val di Fiemme, con il suo intervento, ha posto l'evidenza sulla capacità di trasformare e innovare la destinazione cogliendo le opportunità e "cavalcando" il cambiamento, l'essenza delle reti. Felicetti ha poi presentato ai presenti l'acronimo IDEA (innovazione, distribuzione, engagement, awareness). Per Felicetti l'innovazione «si fa insieme e sulla base di dati» ed è proprio su quest'ultimi che si prendono le decisioni. Per il destination manager il vantaggio di fare sistema è quello di «distribuire il prodotto attraverso il digitale, portando flussi turistici alla destinazione» lavorando su tutti i "punti di contatto della destinazione" e coinvolgendo l'intera comunità. È necessario, inoltre, lavorare sulla "notorietà della destinazione".

Ha parlato di "creazione di ecosistemi glocal e iperluoghi" Paolo Zanenga di Connection scholè, esperto di progetti complessi territoriali. Per Zanenga «le scuole di connessione sono ambienti in cui le istituzioni pubbliche e private possono trovare un luogo di rigenerazione (anche della conoscenza). Per fare ciò è necessario però un ribaltamento di paradigma».

Luca Caburlotto, direttore del polo museale del Friuli Venezia Giulia, ha infine sottolineato come la «cooperazione conviene se c'è consapevolezza ed è buona cosa, anche nel campo dei beni culturali, valutarne prospettiva e rischio».

Giada Marangone

BRUNO FELICETTI

## IL MARKETING SENZA CONFINI È VINCENTE

Fare sistema è necessario per i territori soprattutto in un'ottica di competitività e di distribuzione sempre più ampia a livello globale" secondo Bruno Felicetti, direttore dell'Apt della Val di Fiemme. "Da soli si va poco lontani. Se si fa sistema assieme ai territori vicini e si ragiona con un "marketing senza confini" è molto più facile arrivare su tanti mercati e avere una distribuzione ampia e diffusa. Con la nostra esperienza di azienda per il turismo del Trentino e della Val di Fiemme in particolare abbiamo cercato di fare sistema con i territori vicini, attraverso la promozione sia della stagione invernale con Dolomiti SuperSky sia nella versione estiva attraverso progetti inter-ambito, di collegamento fra i vari territori per portare l'idea di Dolomiti e di territorio ampio su mercati distanti e difficili da raggiungere come quello Oltre oceano ma anche del Nord d'Europa, cioè in nuove destinazioni dove il brand della singola destinazione non può "attecchire" ma dove è più facile invece portare un brand più ampio e conosciuto come quello delle Dolomiti, patrimonio Unesco. (g.m)



ALESSANDRO GAROFALO

## IDEE SEMPLICI E UN TEAM DI ILLUMINATI



Molti dicono di fare sistema ma in realtà molti "remano contro", afferma Alessandro Garofalo, fondatore e titolare di Garofalo & Idee Associate, esperto di laboratori di innovazione. "È bene pertanto avere delle "ricette" in modo che in un cluster le cose funzionino bene. Ad esempio, devono esserci due o tre imprenditori illuminati che credono nel progetto, "tirino le fila" e siano d'esempio per gli altri. I meccanismi di partecipazione a queste filiere devono essere chiari a tutti. È necessario poi andare tutti "verso qualcosa" e non "combattere contro". C'è il tema poi di una cooperazione competitiva collaborativa. Per avere successo un'idea deve essere semplice, in grado cioè di "complicare meno la vita" agli operatori del territorio e non aumentare il numero delle variabili. Tutti gli operatori devono essere credibili. Per avere successo un progetto deve poi creare un "effetto sorpresa" e deve avere un coinvolgimento emotivo forte. Ultimo ingrediente è "saper comunicare", creare cioè uno storytelling del progetto in grado di comunicare in modo empatico tutto ciò che viene fatto. (g.m)



MAURO DE BONA

## COOPERARE IN MERCATI COMPLESSI

È necessario, per soggetti che operano in uno stesso territorio, cooperare", afferma Mauro De Bona, partner di Novalia, docente a contratto presso l'Ateneo degli Studi di Udine ed esperto di strategie d'impresa. "La "teoria dei giochi" e la "scienza della complessità" sono dimostrazioni empiriche e matematiche che dimostrano che quando si deve competere in un ambiente complesso, la scelta migliore che si può fare è cooperare con chi in quel mercato già opera. Cooperare su larga scala in maniera flessibile non è pertanto una questione etica ma di opportunismo. Le strategie altamente competitive sono perdenti nel lungo termine, sebbene possano essere vincenti nel breve periodo. Per cooperare non servono "indicazioni dall'alto" ma dev'esserci una visione, un tessuto di fiducia reciproca tra i soggetti e la disponibilità, per alcuni, a pagare dei "costi di aggiustamento" volti non a massimizzare il proprio ritorno ma ad avere una visione d'insieme. (g.m)



PAOLO ZANENGA

## I BENI CULTURALI COME POLI ECOSISTEMICI

Siamo in una fase storica di enorme interesse ma anche di grande problematicità in cui gli intermediari storici, sia pubblici che privati, vanno incontro ad una potenziata crisi; questo richiede pertanto una revisione del rapporto di quelli che sono i nostri beni e patrimoni con il resto della realtà", esclama Paolo Zanenga di Connection scholè, esperto di progetti complessi territoriali. "Siamo abituati a un'ottica abbastanza verticale in cui un sistema di governo si organizza amministrativamente riducendo le varie parti della società in sottosistemi governabili in modo gerarchico. Stiamo entrando in una fase in cui questo non è più sufficiente. Questo oggi viene sostituito da un'ottica di rete. Il nostro patrimonio sono le reti dei nostri stakeholder, dei portatori di interesse che localmente o globalmente riconoscono i nostri valori. Il meta-territorio è il concetto/l'idea di concepire un territorio non come un perimetro delimitato da un confine prestabilito ma come un sistema definito dalle reti dei suoi stakeholder. (g.m)





SI È PARLATO DI NUOVE PROFESSIONI IN TURISMO E CULTURA  
DUE GRANDI RIVOLUZIONI: BLOCKCHAIN E INTELLIGENZA ARTIFICIALE

La rivoluzione tecnologica che sta 'investendo' il mondo occidentale è destinata a far nascere nuove figure professionali, anche negli ambiti della cultura e del turismo. Il tema è stato affrontato nel corso dell'ultima giornata udinese del Future Forum, in un palazzo di Topo Wassermann non a caso stracolmo di giovani studenti. «La tecnologia di cui disponiamo - ha spiegato **Claudio Giua**,

## LA NUOVA TECNOLOGIA HA CREATO OPPORTUNITÀ OCCUPAZIONALI ALLE NUOVE GENERAZIONI. MA VA GESTITA E PADRONEGGIATA

direttore If di Pisa e digital strategy advisor di Gedi - insieme al cambiamento nel panorama europeo e mondiale rispetto ai flussi turistici, stanno creando opportunità che prima non c'erano, e di cui i giovani devono essere consapevoli. La cultura, il turismo, le attività legate alla promozione e alla valorizzazione dei nostri beni storici stanno trasformando l'economia del nostro Paese, offrendo opportunità occupazionali diverse alle nuove generazioni. Un tema - ha concluso - che richiede una riflessione adeguata». Una riflessione che **Mirko Lalli**, fondatore e ceo di Travel appeal, startup sviluppata in H-Farm che porta l'esperienza turistica a un nuovo livello, migliorando l'attività tanto del turista quanto dell'azienda che opera nel settore, ha circoscritto ad alcune delle tecnologie emergenti come l'intelligenza artificiale o la blockchain. «Ciò che

sta cambiando non è solo il modo di fruire della tecnologia o di internet, ma il modo di fare un'esperienza, e un'esperienza culturale nello specifico. Un processo, quello dell'innovazione tecnologica - ha aggiunto - che non può essere fermato, come ci insegna la storia. Andrà certamente gestito perché qualche posto di lavoro è destinato a sparire, come già accaduto con altre rivoluzioni del passato. Ma sono ottimista, e resto convinto che i posti creati dalle nuove tecnologie saranno di più rispetto a quelli persi». Lalli ha ricordato come nel mondo moderno «consultiamo il telefono 2.617 volte al giorno, passando il 70% del tempo da svegli guardando i media, con la nostra capacità di attenzione che è crollata da 12 secondi a 8 (un pesce rosso ne ha 9). In questo contesto il 39% dei millennials dichiara di avere un rapporto emotivo con il proprio cellulare: abbiamo quindi l'opportunità unica di valorizzare anche umanità e identità culturale con le nuove tecnologie. Dobbiamo però capirle e padroneggiarle».

**Nico Pitrelli** responsabile comunicazione della Sissa di Trieste, ha spostato l'attenzione sulle nuove professioni in campo giornalistico, con particolare riferimento all'impiego di un metodo di approccio scientifico per aumentare la qualità del prodotto giornalistico. «Ad esempio utilizzando metodi di natura statistica e di analisi dati per costruire e diffondere storie in modo più accurato rispetto ai metodi tradizionali - ha reso noto - o ancora utilizzare strategie di software per ottimizzare la visibilità degli articoli sui motori di ricerca. Tutte situazioni - ha rimarcato - che dimostrano come i confini tradizionali della professione giornalistica siano messi sempre più in discussione».

**Agostini Riitano**, project & cultural manager del progetto Matera Capitale della cultura, si è soffermato sulle caratteristiche e dei

profili che le personalità con attitudini culturali dovrebbero avere per approcciarsi nel modo corretto con le nuove professioni in ambito culturale: «Penso al concetto di 'antifragilità' tipica di quei soggetti che riescono a prosperare nel caos, o all'etica della capacitazione, cioè alla capacità di non limitarsi all'esigenza dei sistemi ma a quella delle persone. Elementi - ha chiosato - in grado di determinare nuove competenze ad esempio in ambiti di rigenerazione urbana o dell'audience development».

**Marco Antonio Attisani**, fondatore e Ceo di Watty, il primo computer, sviluppato in Friuli, che funziona a energia solare, purifica l'acqua, genera energia elettrica e permette la connettività, ha sottolineato come «l'innovazione non risieda nello strumento tecnologico, ma sia animata dallo 'spirito umano'. Non dovete lavorare - ha detto ai più giovani - ma abbracciare una missione, scegliere un obiettivo per migliorare il mondo e perseguirlo come gli adulti di oggi non sono stati in grado di fare». Tra i protagonisti dell'incontro anche **Andrea Zannini** e **Simonetta Minguzzi**, direttore e docente del Dipartimento di studi umanistici dell'Università di Udine. Per Zannini, «parlare di turismo culturale significa riflettere sulla partecipazione dei cittadini alla vita comunitaria», ed è necessario, ha rimarcato, «farsi carico della bellezza dei posti in cui viviamo con consapevolezza e affetto per la loro cura. L'uso intelligente del patrimonio culturale apre un ventaglio di potenzialità che richiedono una formazione superiore». Non dovremo stupirci, quindi, se nei prossimi anni ci troveremo di fronte un 'rigeneratore urbano' che ridisegnerà gli spazi comuni, a un 'audience developer' o a un data journalist capace di integrare competenze comunicative con abilità scientifiche.



LE OPPORTUNITÀ DI CRESCITA PER LA MONTAGNA

# L'ALTA CARNIA RIPARTE DALLA SOSTENIBILITÀ



FILIERE ECONOMICHE E INNOVAZIONE, FORMAZIONE, PRESIDI SANITARI E MIGLIORAMENTO DELLA MOBILITÀ PER VALORIZZARE IL PAESAGGIO

Coniugare la bellezza del paesaggio e lo sviluppo sostenibile. Far dialogare una politica dell'innovazione con le complessità delle esigenze dei singoli territori. Sfide che la montagna sente e che può vincere puntando sui progetti più che sui vincoli, su una nuova concezione di tutela che non sia solo burocrazia regolamentatrice e conservatrice, ma sia di crescita. Usando le nuove tecnologie per far aprire al mercato globale anche i piccoli artigiani locali o per avvicinare alle aree montane i servizi essenziali, e partendo dal coinvolgimento diretto delle comunità e dalla capacità di lavorare insieme. Gli esempi arrivano dalla strategia nazionale per le Aree interne in Alta Carnia presentata da **Susanna Costantini** della presidenza del Consiglio dei Ministri e dai progetti illustrati dai relatori al penultimo incontro del Future Forum della Camera di Commercio di Udine, giunto giovedì 12 aprile a Forni di Sopra, nella Ciasa dai Fornés. La strategia per l'Alta Carnia, in particolare, mira a sviluppare tre filiere fondamentali: legno, agroalimentare e turismo, creando nuove reti tra imprese e istituzioni per la creazione di servizi integrati, nuovi presidi sanitari, formazione sul paesaggio a partire dalle scuole materne e più efficace servizio di mobilità.

«Per restare a vivere e lavorare in montagna, la bellezza del paesaggio deve esprimersi anche in un valore economico», hanno evidenziato in apertura tanto il sindaco **Lino Anziutti** quanto presidente Cciaa **Giovanni Da Pozzo**, e il paesaggio, «spesso visto come un problema, è invece la soluzione stessa, per creare crescita posti di lavoro», ha confermato anche **Maguelonne Déjeant-Pons**, Segretario esecutivo della Convenzione europea del paesaggio del Consiglio d'Europa. La risposta giusta per arrivare a questa consapevolezza è arrivata dalle testimonianze di **Gino Perissutti**, produttore artigianale del pluripremiato birrifico Foglie d'Erba, e di **Marino De Santa**, di Legnolandia, nonché dalle progettualità presentate dai relatori **Alberto Clementi**, già preside di Architettura dell'Università di Chieti-Pescara, e in particolare dalla Costantini. Clementi ha evidenziato che «non si riescono a salvare i borghi in abbandono se vengono meno valori di socialità su cui si regge la comunità locale. Per far sopravvivere gli spazi di socialità c'è bisogno di innovazione coraggiosa, che passa attraverso l'uso delle tecnologie, per cui la disponibilità della banda larga è fondamentale, sia per dare accesso a piccoli commercianti e artigiani al mercato globale sia in ambito

sanitario, per esempio, per introdurre percorsi ormai molto avanzati di telemedicina, che consentono un intervento anche nei borghi più sperduti». Questo è basilare non solo per la vita quotidiana delle popolazioni locali, ma anche per sviluppare servizi da mettere a disposizione dei turisti, come accadrà grazie alla Strategia per le aree interne illustrata dalla Costantini. «La strategia è una scommessa del Governo, che ha deciso di intervenire su aree molto spesso esposte a rischi ambientali, a bassa densità di popolazione e tendenza allo spopolamento, aree ricche di risorse naturali e i cui cittadini spesso non hanno accesso a un'adeguata offerta di servizi essenziali». Sono aree, ha detto Costantini, «che rappresentano il 60% del nostro Paese: se vengono abbandonate, l'Italia non esiste più». In Fvg sono tre le aree individuate, fra cui l'Alta Carnia di cui Forni fa parte. La strategia approvata e che ora andrà in attuazione

**TRE I SETTORI FONDAMENTALI, LEGNO, AGROALIMENTARE E TURISMO, SU CUI IMPERNIARE CONCETTI DI TUTELA CHE FUNGANO NON DA VINCOLI MA DA PERCORSI DI CRESCITA**

prevede dunque di puntare sulle tre filiere legno, agroalimentare e turismo. «Prevede inoltre - ha evidenziato Costantini - di avvicinare i bambini già alla scuola materna ed elementare alla conoscenza del territorio e delle sue ricchezze paesaggistiche e produttive. Si punterà poi a creare di presidi sanitari, chiamati poli della salute della montagna, per offrire assistenza medica ai locali e anche ai turisti. Il trasporto pubblico sarà poi migliorato con soluzioni sia a servizio dei lavoratori pendolari sia dei giovani, anche per attività extrascolastiche». Il percorso si chiuderà ora con la stipula dello strumento operativo e il finanziamento singoli interventi, che saranno poi promossi in parte dalla Regione in parte dai sindaci dell'area.



LA GIORNATA CONCLUSIVA NEL CAPOLUOGO CARNICO

# PUNTARE SUI GIOVANI PER UN NUOVO SVILUPPO

IL FUTURO PUÒ ARRIVARE RIPARTENDO DALLE SCUOLE,  
DALLE START UP E DALL'UTILIZZO DEI SOCIAL NETWORK

Per garantire uno sviluppo sostenibile alla montagna è necessario puntare sui giovani, pensando servizi, opportunità di lavoro e impresa per il loro futuro e ancor prima formazione adeguata e qualificata, a partire dall'educazione al paesaggio e alla qualità del territorio, alla conoscenza e all'utilizzo corretto delle nuove tecnologie e in particolare dei social network. «Future Forum ha nel suo Dna lo stimolo alla progettualità per il futuro e cioè per i giovani», ha detto il presidente della Camera di Commercio **Giovanni Da Pozzo** aprendo l'appuntamento conclusivo della quinta edizione: una giornata di lavori a Tolmezzo che ha declinato il claim della manifestazione camerale, "economie della bellezza", nello sviluppo di uno dei siti Unesco della regione, le Dolomiti Friulane. Dunque montagna. Dunque paesaggio. Dunque giovani per riportarlo a crescere, «pensando a uno sviluppo sostenibile», ha evidenziato in apertura il sindaco **Francesco Brolo**, in cui cultura e turismo, ha aggiunto l'assessore regionale **Gianni Torrenti**, «rappresentano una componente fondamentale per fare economia e occupazione». Con esse, l'innovazione e soprattutto un approccio innovativo al mercato, oltre alla capacità concreta di creare reti, sono fondamentali, come hanno dimostrato gli interventi di **Danilo Farinelli**, Direttore di Carnia Industrial Park, **Franco Sulli**, vicesindaco di Verzegnis, e le esperienze di **Luca Dorotea**, rapper e cantautore conosciuto da tutti come **Doro Gjat**, e **Alessandro**

**Englaro**, ingegnere e startupper che, con il suo socio, ha deciso di tornare in Carnia, dove entrambi sono cresciuti, per avviare la sua impresa innovativa insediata ad Amaro, la Akuis, specializzata nella progettazione di macchine robotiche multifunzione per il fitness e la riabilitazione. Il vicesindaco di Verzegnis ha parlato di un progetto di educazione allo sviluppo sostenibile collegato

## L'ESEMPIO DI ALESSANDRO ENGLARO, INGEGNERE CHE HA DECISO DI TORNARE IN CARNIA PER AVVIARE LA SUA IMPRESA, LA AKUIS SPECIALIZZATA IN ROBOTICA

a un piano di insediamento produttivo agricolo. «L'idea è stata di ripartire dalle scuole, perché solo così il territorio si salva», ha detto, evidenziando come il progetto mira a rilanciare un'offerta scolastica qualificante, ponendo in relazione la scuola anche con mondo agricolo-agrolaminare e la conoscenza e la difesa dell'ambiente per i bambini. Contestualmente, il piano insediamento produttivo agricolo comporta il recupero di oltre 3 ettari e mezzo da destinare

ad aziende agricole del territorio, utilizzando colture ortofrutticole autoctone per realizzare i viali della biodiversità. Doro Gjat ha poi parlato della sua esperienza d'impresa in campo artistico e musicale in montagna, punto di forza della sua comunicazione, basata prevalentemente sui social network. «È fondamentale dare un'educazione ai ragazzi sui social, che cominci dalla componente matematica, dall'algoritmo, fino a comunicazione e branding». Perché le nuove tecnologie, se conosciute e utilizzate con cognizione, consentono nuovo lavoro e nuova occupazione. Come dimostra la startup presentata da Englaro, che dopo il liceo a Tolmezzo si è laureato in ingegneria aerospaziale a Padova e dopo varie esperienze lavorative fuori regione è tornato a casa, con il suo socio, architetto e anche lui tolmezzino, perché ha trovato le condizioni migliori per dare avvio ad Akuis.

All'ultima giornata del Future Forum sono intervenuti anche **Sandro Fabbro** dell'Università di Udine, **Paolo Castelnovi** di Landscape for Torino, il segretario generale di Mecenate 90 **Ledo Prato**, **Vittorio Cogliati Dezza** della Segreteria Nazionale Legambiente, **Valeria Garibaldi** di Fondazione Cariplo, **Fiorello Primi**, presidente Club I borghi più belli d'Italia e **Giorgio Tecilla**, direttore Osservatore del Paesaggio Issa Provincia di Trento, **Michele Morgante**, presidente del Consorzio Innova Fvg, **Alessandro Leon**, presidente Cles Economia, **Edoardo Colombo**, esperto di innovazione nei turismi.



IL PROJECT MANAGER RENATO QUAGLIA

## "PROMUOVERE I TERRITORI E LA LORO IDENTITÀ"



IL BILANCIO DELLA MANIFESTAZIONE ITINERANTE DEL FUTURE FORUM  
"UN CONFRONTO PER METTERE IN RETE LE ECONOMIE DELLA BELLEZZA"

possono innescare fenomeni di sviluppo economico e di occupazione. In sostanza abbiamo cercato di mostrare come si possa valorizzare un sito Unesco in maniera originale, ad esempio parlando del concetto di 'potere' a Cividale o dando spazio a illustratori e disegnatori a Palmanova, città che in qualche modo va immaginata dall'alto per coglierne tutta la bellezza».

**C'è altro?** «Certo, si è parlato anche di architettura e del suo rapporto con il patrimonio storico. Ad esempio, ci siamo chiesti come 'calare' in una città d'arte elementi architettonici moderni. Non sono mancati riferimenti al turismo e alle nuove tecnologie, che stanno cambiando il mercato e il modo di fruire delle bellezze storico-artistiche».

**Si ritiene soddisfatto da quanto fatto?** «È andata bene perché la Camera di Commercio di Udine si è assunta il rischio di andare sui territori, confrontandosi con i Comuni e con le realtà che operano lì dove il patrimonio chiede di essere valorizzato. Grazie a workshop pensati per gli operatori, siamo riusciti ad avviare un confronto con i massimi esperti del settore turistico, con scambi di impressioni ed esperienze».

**Che cosa ha insegnato questa edizione del Future Forum?** «Dobbiamo prendere maggiore consapevolezza del fatto che poter disporre di 4 siti Unesco in Friuli è un'opportunità straordinaria, di per sé già un motivo di attrazione. La sfida ora è riuscire a collaborare e comprendere che

il lavoro fatto assieme rende e produce di più di quello che si può fare singolarmente. Il nostro auspicio è che si possa avviare un dialogo tra i diversi siti per arrivare a una rete unica di promozione e valorizzazione».

## ABBIAMO CERCATO DI MOSTRARE COME SI POSSA VALORIZZARE UN SITO UNESCO IN MANIERA ORIGINALE, PARTENDO DA APPROCCI INTEGRATI

**Avete già iniziato a pensare alla prossima edizione?** «Valuteremo il da farsi con il presidente Giovanni Da Pozzo. Certamente non ci ripeteremo, perché ogni edizione il Future Forum propone qualcosa di nuovo e di diverso per anticipare il futuro. Nel 2018 ci siamo assunti un grande rischio aprendo ai territori e proponendo loro delle nuove modalità di collaborazione. Lo sforzo fatto è stato sicuramente inferiore ai risultati raggiunti. Ci auguriamo di aver dato un contributo utile ai territori che abbiamo toccato».

Alessandro Cesare

Il Future Forum, fin dalla sua nascita, ha guardato al futuro ponendosi un obiettivo: l'edizione itinerante del 2018 ha voluto essere preludio all'avvio di un dialogo tra i quattro siti Unesco del Friuli (Aquilaia, Cividale, Palmanova e le Dolomiti) per giungere alla creazione di una vera e propria rete tra loro. È l'auspicio di **Renato Quaglia**, project manager del Future Forum, che a qualche giorno di distanza dall'ultimo incontro traccia un bilancio di quanto fatto quest'anno.

**Partiamo dal tema scelto, "Economie della bellezza". Soddissfatti?**

«Partendo dai siti Unesco siamo arrivati a parlare dell'identità dei diversi territori, e quindi della loro attrattività e dei modi per valorizzarli. Il turismo non può essere un obiettivo, ma deve essere un risultato conseguenza del lavoro di promozione di questi territori e della loro identità».

**Che cos'è successo nell'edizione 2018 del Future Forum?** «Abbiamo discusso nei 4 siti Unesco, cercando di trasmettere l'importanza di fare rete e di collaborare, spiegando i concetti fondamentali del marketing territoriale. Tutti elementi che, se realizzati nella maniera giusta,



I DATI DEL CENTRO STUDI DELLA CCIAA

# L'EXPORT TRAINA IL LEGNO ARREDO

UN MIGLIAIO LE AZIENDE ATTIVE, LA GRAN PARTE ARTIGIANE E MICRO L'INTERNAZIONALIZZAZIONE HA PERMESSO DI USCIRE DALLA CRISI

Qual è il volto del comparto "legno-arredo" in provincia di Udine e come si colloca rispetto al resto della regione?

Il Centro studi della Camera di Commercio di Udine ha elaborato un dossier in cui emerge il significativo calo di imprese che il settore ha subito dal 2009 al 2017, ma anche i segnali positivi che da due anni a questa parte si sono tornati a registrare con costanza. È un settore in cui è significativo il numero delle ditte individuali e in cui i due terzi delle imprese sono artigiane. Importante, comunque, il peso sull'export del comparto, che incide per il 12% sul totale dell'export regionale, con un valore in termini assoluti che arriva a 1,784 miliardi, dei quali quasi 800 milioni ad appannaggio della provincia di Pordenone e 546 milioni prodotti dalle imprese della provincia di Udine.

A fine 2017 le imprese attive risultavano 1.161, un numero destinato a salire fin oltre le 1.500 se nel computo si inseriscono anche quelle in procedura concorsuale (5,1%) e in scioglimento o liquidazione (6,6%).

Tra le oltre mille attive, 832 sono artigiane e il numero è significativamente ridotto rispetto al 2009: in nove anni, infatti, c'è stata una perdita di 316 imprese, pari al 21,4 per cento. Fra quelle attive c'è un certo equilibrio fra le forme societarie: 374 sono società di capitali, 347 sono società di persone e 435 imprese individuali. Solo in 5 casi si hanno altre forme. Il calo delle imprese attive si è registrato in particolare nelle imprese individuali (-20,8%) e fra le società di persone (-28,6%), rispetto al 2009.

Ci sono alcune differenze fra quanto sta accadendo in provincia di Udine rispetto alla regione: il peso delle società di capitale è del 32,2% a Udine e del 36,7% in regione; viceversa le imprese individuali sono il 34,8% in regione e il 37,5% a Udine. Le imprese del cluster regionale sono in gran parte Pmi, il 79,4% ha meno di 10 addetti e un altro 12,1% rientra nella classe da "10 a 19 addetti". Le unità produttive del comparto sono dislocate soprattutto nelle

province di Udine (58,7% con 7.993 addetti) e di Pordenone, il 32% con 9.611 persone impiegate.

I Comuni più "legno-arredo" della Regione sono Corno di Rosazzo, dove il settore rappresenta l'80,6% della manifattura presente sul territorio, San Giovanni al Natisone con il 77,6%, seguito da Manzano con il 67,3% e da Premariacco (68,2%). Nella top ten si trovano anche Pavia di Udine, Moimacco, San Vito al Torre, Cividale, Bultrio e Udine.

I dati forniti in consuntivo riguardano il 2016 con un andamento positivo, cioè un +2,7% di produzione con aumento anche del fatturato, ma un calo dell'occupazione. Restando a quell'anno, gli ordini interni si sono dimostrati altalenanti, mentre gli ordini esteri sono stati positivi soprattutto nel secondo semestre. Il 2016, dunque, è stato un anno tendenzialmente positivo rispetto all'anno precedente.

Per quanto riguarda il 2017, in provincia di Pordenone sono stati tutti positivi gli indicatori a fine anno: produzione in crescita del 6,4%, fatturato +5,8%, fatturato estero +7,5%, in crescita anche ordini esteri e interni e l'occupazione è salita dell'1,5 per cento.

In provincia di Udine l'anno scorso le esportazioni sono tornate a salire (+2,4%) dopo i leggeri cali del 2015 e del 2016 e il tonfo del 2013, quando ci fu un cedimento di quasi il 7 per cento.

La parte del leone nell'export l'anno scorso l'ha fatta la provincia di Pordenone (+14% sull'anno precedente), seguita da Udine. Al terzo posto Gorizia, 157 milioni e, infine, Trieste con 45 milioni.

I maggiori mercati per l'export di mobili dalla provincia di Udine sono, nell'ordine, la Francia (16,5%), la Germania (mercato sul quale però nel 2017 c'è stata una flessione addirittura del 10,3%), gli Stati Uniti, che nell'ultimo anno sono cresciuti del 12,5%; il Regno Unito (in calo), l'Austria, la Svizzera, i Paesi Bassi e il Belgio, tutti in crescita.

Antonella Lanfrì

LA VOCE DELLE CATEGORIE

## NUOVE MISURE NELL'AMBITO DELL'EDILIZIA



Per gli artigiani, il settore presenta ancora delle criticità legate più al comparto del legno in edilizia, mentre anche tra queste aziende il vento positivo si registra per il mobile.

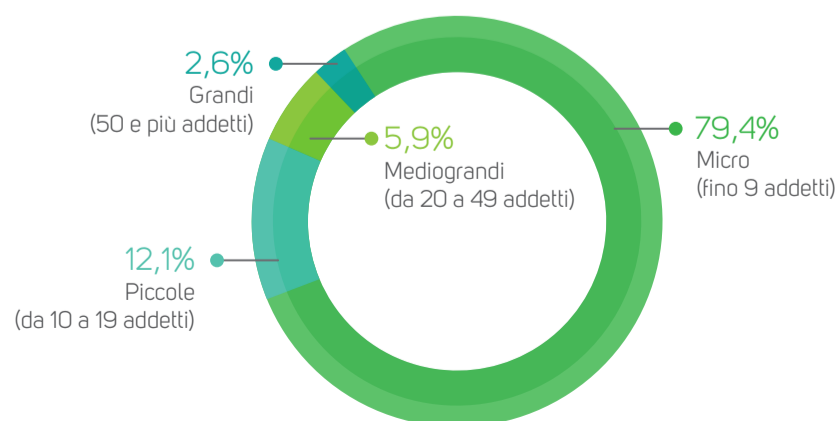
Il presidente provinciale di Confartigianato Legno-Arredo, **Franco Petrih** «all'andamento nuovamente positivo per ordini e richieste nel settore industriale e di servizio all'industria, cioè nel mobile», fa da contraltare «il permanente rallentamento del legno legato al comparto casa». Petrih ammette che gli interventi regionali atti a favorire un rinnovamento delle strutture di accoglienza turistica del Friuli Venezia Giulia «hanno messo in movimento un po' gli artigiani grazie alla ristrutturazione degli alberghi, tuttavia - prosegue -, occorre che la Regione ampli queste opportunità, pensando per esempio a forme di incentivazione per il recupero degli immobili in centro città a Udine». Simili interventi, secondo Petrih, favorirebbero la crescita della domanda di legno in ambito edilizio, con una richiesta di prestazioni artigiane per il «fatto su misura». Vede più positivo **Luca Tropina**, presidente di Cna Costruzioni: «Al recente convegno Beopen, organizzato dalla Cna regionale a Brugnera che ha visto la presenza delle maggiori aziende di riferimento del legno, del serramento e delle porte, abbiamo appurato una decisa ripresa del mercato, con nuove opportunità da cogliere - dice -. Le imprese investono sempre più volentieri e in maniera ottimistica in nuovi prodotti all'avanguardia, orientate a un miglioramento dell'efficienza e del contenimento acustico ed energetico del serramento. Cna conferma il trend positivo e guarda con fiducia al futuro». (a.l.)

### PESO DEL COMPARTO SULL'ECONOMIA PROVINCIALE

	COMPARTO LEGNO-MOBILE	TOTALE INDUSTRIA MANIFATTURIERA	% LEGNO-ARREDO
Localizzazioni* attive (31 dicembre 2016)	1.494	5.950	25,2%
Addetti (stima)	7.993	46.627	17%
Export 2017 (in milioni di Euro)	546	5.467 (totale economia)	10%
Import 2017 (in milioni di Euro)	164	3.375 (totale economia)	4,9%

(\*) LOCALIZZAZIONI: imprese + sedi secondarie

### IMPRESE ATTIVE PER DIMENSIONE IN FVG (31 dicembre 2017)



Fonte: elaborazioni su dati ISTAT e Infocamere





IL BILANCIO DELLA MANIFESTAZIONE

# MOBILE, SALONE ANCORÀ TOP

LA FIERA SI CONFERMA UN'ESPERIENZA GLOBALE, SINONIMO DI QUALITÀ E CREATIVITÀ



«Guardando alle migliaia di persone che hanno affollato tutti i giorni i padiglioni è facile comprendere come il Salone del Mobile. Milano non sia solo una semplice fiera, ma un'esperienza globale e un'emozione che richiama aziende, creativi, comunicatori e professionisti da ogni parte del mondo. Proprio per questa forza attrattiva, il Salone del Mobile è una grande risorsa per il Sistema Italia, concentrando in un unico momento e in un unico luogo l'eccellenza innovativa di pensiero e di prodotto».

Per **Claudio Luti**, Presidente del Salone del Mobile «è proprio nei giorni del Salone che si innesca quel primo virtuoso e fruttuoso dialogo tra produttività e creatività che darà vita a grandi progetti nei prossimi mesi. È qui che si fanno incontri straordinari, capaci di cambiare il corso delle cose e dare vita a collaborazioni che lasceranno il segno». Parole pronunciate prima ancora di leggere i numeri, i dati dell'edizione 2018 del Salone.

Un'edizione che comunque conferma il momento di crescita del settore dell'arredamento in italiano. «Un settore - conferma **Carlo Piemonte**, direttore del Cluster - che negli ultimi due anni ha registrato una crescita a due cifre, del 10%. L'export del distretto del mobile arriva a un miliardo e mezzo di euro e in mercati come quello cinese ha toccato la soglia del +24%». Non deve dunque fare meraviglia che il Salone di Milano sia stato un successo di dimensioni epocali. «Ho visitato gran parte delle aziende friulane presenti, ben 72 - afferma ancora Piemonte -, in tutte ho trovato un clima di forte positività. Quest'anno si è confermato senza ombra di dubbio come il Salone di Milano sia la fiera più importante dell'arredo. E il Friuli Venezia Giulia è stato presente in tantissimi dei padiglioni che rappresentano le varie aree del salone. A rendere ottimiste le aziende soprattutto la tipologia dei contatti avuti con gli operatori, preparati, molto attenti ai dettagli del prodotto, cosa che per professionisti come i nostri imprenditori è fondamentale: un operatore che va a guardare il dettaglio per noi significa che sta dando valore alla nostra produzione. Sicuramente, dovessimo fare un paragone, questo è un terreno di semina di alta qualità e le piante germoglieranno piano piano.

Un altro dettaglio che ha colpito nel segno dei nostri stand - ci tiene ad aggiungere Piemonte - è stata la qualità espositiva di assoluto livello».

Anche **Roberto Snaidero**, past president Federlegno, è rientrato in Friuli soddisfatto. «Un Salone che è cresciuto sia rispetto al 2017 ma anche rispetto al 2016. Il Made in Italy continua ad essere vincente. I nostri punti di forza vengono riconfermati in sede del Salone del mobile e adesso vediamo cosa succede». È cauto Snaidero: «non bisogna essere ingenui ma vedere quello che effettivamente si concretizza». Anche per il rappresentante di Federlegno buona la presenza dal Far East «ma c'era davvero un mare di persone, tante anche quelle provenienti dall'India». Notevolmente positivo il Salone 2018: punta di diamante sicuramente la Biennale della cucina: «qui gli stand erano davvero strapieni».

Anna Casasola

FRANCO DI FONZO, PRESIDENTE CLUSTER ARREDO

## BOOM DI VISITATORI DAGLI USA E DAL FAR EAST



OLTRE UNA SETTANTINA LE AZIENDE FRIULANE CHE HANNO PRESO PARTE ALLA VETRINA MONDIALE

Incremento eccezionale dei visitatori consapevoli di trovare il meglio quanto a qualità e design nel Made in Italy. A volte le sensazioni di un imprenditore di lungo corso, com'è il capogruppo di settore di Confindustria Udine, **Franco Di Fonzo**, valgono tanto quanto i dati ufficiali. Secondo quanto riferito da Di Fonzo l'edizione 2018 del Salone del Mobile ha registrato un boom di afflussi: «non avevo mai visto una cosa del genere: c'era talmente tanta gente che difficilmente noi imprenditori riuscivamo ad allontanarci dai nostri stand durante gli orari di apertura. La sera non si riusciva nemmeno a scegliere dove andare a mangiare: ci si fermava dove si trovava posto». Un Salone da "tutto esaurito" che la dice lunga sul fermento che il settore dell'arredo sta vivendo, un momento di ottimismo e dinamismo. Dal 17 al 22 aprile scorso è andata in scena la 57<sup>a</sup> edizione del Salone del Mobile, vetrina della migliore produzione italiana e internazionale e motore d'impresa della città di Milano. «Rispetto all'anno scorso - spiega Di Fonzo - siamo nettamente più coinvolti: assolutamente superiore l'affluenza rispetto allo scorso anno. A spanne - ipotizza Di Fonzo - direi che c'è stato un incremento del 25% di visitatori dovuto a molteplici fattori, congiunture astrali che hanno confermato l'Italia come un paese molto interessante, con arredamento di altissimo livello. Va precisato altresì che ogni 10 ingressi, 3 sono operatori per cui mai come quest'anno si sono sviluppati importanti rapporti. Stiamo vivendo un momento decisivo in cui è evidente la crescita

degli Stati Uniti e del Far East. L'unica calma è l'Europa che è ferma e non sta crescendo». Un Salone quindi più che mai internazionale? «Qui al Salone si parla prevalentemente inglese». Quali sono le caratteristiche degli operatori? «La maggior parte delle visite ai nostri stand - spiega Di Fonzo - sono state di operatori molto preparati, attenti a ogni dettaglio: ci sono state visite interessanti seguite da profonde discussioni sulla tipologia del prodotto. E di questo siamo molto soddisfatti».

REGISTRATO UN AFFLUSSO SUPERIORE AL 25 PERCENTO RISPETTO ALLO SCORSO ANNO

Oltre una settantina le aziende friulane che hanno preso parte alla vetrina mondiale del mobile. «Si tratta - afferma Di Fonzo - di realtà di livello dal medio all'alto che hanno molta attenzione per il prodotto che è curato tantissimo e questo ci permette di diversificarci. Mi pare quindi tiri un buon vento ma poi dobbiamo essere noi a mettere le vele nella direzione giusta per far andare avanti le nostre barche». E la direzione giusta per il presidente del Cluster è quella laddove vi sono «qualità del prodotto, design, serietà, servizio di assistenza,



comunicazione e la grinta che serve per raggiungere gli obiettivi». Quale secondo lei il mercato più promettente? «Una regione del mondo che ci darà grosse soddisfazioni è la Cina. Un incremento eccezionale di visite in generale dal Far East, con visitatori provenienti oltre che dalla Cina, anche da Corea, Giappone, Taiwan e Filippine. Il mobile classico, poi, sta spopolando tra i russi, anch'essi presenti in modo significativo al Salone.

Evidente che il successo del Salone non è immediatamente identificabile con un incremento di produzione e fatturato, ma Di Fonzo è convinto che «più intenzionati circolano e più voglia di novità c'è e più è facile che questo interesse si trasformi in successivi atti di vendita/acquisto».

(an.c)

È ANCHE ALBERGO, DOVE GODERSI LA PACE TRA I MONTI

# I SAPORI DELLA TAVOLA NEL SEGNO DI CARDUCCI

“AL COMUNE RUSTICO” OSPITÒ NEL 1886 IL POETA ITALIANO  
IL RISTORANTE OGGI È UN PUNTO DI RIFERIMENTO NEL CUORE DI ARTA

Giosuè Carducci trovò ispirazione per comporre i propri versi proprio sotto i rami di quell'ippocastano che, ancora oggi, domina la natura incontaminata. Ed è proprio in omaggio al poeta che, i gestori, hanno voluto scegliere come nome dell'albergo e ristorante "Al Comune Rustico", nel cuore di Arta, avvolto e coccolato da una storia e una tradizione centenaria che vive ancora oggi. Una storia che affonda le sue radici nel 1886, quando proprio questo luogo - al tempo era un'osteria a gestione familiare - accolse e ospitò il poeta e premio Nobel, che amava rilassarsi e trovare spunti per le sue poesie sorseggiando un bicchiere di vino bianco all'ombra dell'ippocastano selvatico. L'osteria rappresentava anche un punto di riferimento per i paesani e per i villeggianti che arrivavano ad Arta per le cure termali e ancora adesso si ritrovano durante il propri soggiorni per condividere storie e vite. Nel periodo del terremoto, la locanda ospitò numerosi friulani, mentre nel 2012 la gestione è passata a **Ervin Rama**, subentrato assieme alla compagna **Jessica Urban** nell'attività familiare che ha subito un radicale ammodernamento. Accoglienza, ospitalità e qualità sono ancora le parole d'ordine di



questo locale, dove un tocco di novità si sposa al servizio, ai prodotti e alla cucina, grazie ai quali i due giovani gestori sono riusciti ad attirare e fidelizzare diversi clienti e famiglie. Ideale per chi desidera trascorrere un soggiorno all'insegna del benessere fisico e spirituale, Arta è circondata da meravigliose vallate e montagne, e sono diversi i sentieri e le passeggiate da scoprire respirando l'aria fresca e ascoltando la pace e il silenzio della natura. I profumi e i gusti della

tavola sono quelli tipici di questa zona del Friuli seguendo sempre le stagioni, dai cjarsons al frico e polenta, dai salumi e formaggi alla pasta fatta in casa tutto, rigorosamente, preparato con ingredienti genuini e accompagnato dai vini pregiati delle colline del Friuli Venezia Giulia. Aperto tutto l'anno, il ristorante accoglie non solo gli ospiti dell'albergo, ma anche chi è di passaggio e desidera trascorrere qualche ora di tranquillità. «Da questa esperienza - ha indicato Ervin Rama, il titolare -, che ci ha permesso di conoscere anche più a fondo il nostro territorio e le sue chicche, è nato anche il progetto del negozio Terra Mater di Trieste, in via Capitelli, in città vecchia, dove si possono trovare i sapori e i profumi della nostra Carnia». Incontro tra montagna e mare, il negozio nel capoluogo giuliano offre prodotti freschi e salumi della Carnia e del Friuli, ma anche vini del Collio, olio del Carso triestino, zafferano di San Quirino e conserve di Pontebba. «Un luogo in cui le tradizioni di una terra piccola, eppure custode di moltissime diversità - ha aggiunto - si incontrano per offrire il meglio della nostra bellissima regione».

Giulia Zanello

IL RISTORANTE DEL CASTELLO DI BUTTRIO

## UN ANGOLO SPECIALE PER LE CENE

NELLA DIMORA SUI COLLI ORIENTALI SONO STATI RICAVATI  
35 COPERTI NELLA SALA DEL CAMINO. UN VIAGGIO NEL GUSTO

Un altro angolo speciale, nel quale godere di tutto il fascino del Castello di Buttrio. È la recente novità di questa dimora storica e albergo di charme sui Colli Orientali del Friuli: l'apertura del "Ristorante del Castello", nella sala del camino, dotato di 35 coperti. Strizza l'occhio a chi cerca dei momenti di appagamento, anche per il palato, in un ambiente particolare. È la location ideale per conoscere sapori speciali, grazie anche all'arte della cucina affidata allo chef **Tony Gaier**, giovane e promettente creativo ai fornelli. «Il ristorante - spiega **Alessandra Felluga** - nasce per accontentare chi vuole passare un po' di tempo nell'accogliente sala del camino del Castello, ritagliandosi dei momenti a pranzo o a cena». Tutta da scoprire anche la proposta enogastronomica: una cucina contemporanea. Non manca una grande attenzione alla stagionalità. Tra le specialità del menu, da non perdere per esempio gli gnocchi di mele con cannella. E il viaggio dentro questo mondo di gusto non finisce qui, perché a un ottimo piatto è

possibile abbinare anche il vino del Castello di Buttrio. «Abbiamo voluto creare un'atmosfera accogliente nel nuovo ristorante,

L'ARTE DELLA CUCINA  
CONTEMPORANEA È AFFIDATA  
ALLO CHEF TONY GAIER, GIOVANE  
E PROMETTENTE CREATIVO AI  
FORNELLI

all'interno delle antiche mura del castello, per turisti italiani, stranieri e per chiunque desidera un ambiente di questo tipo per i momenti conviviali» conclude Alessandra Felluga. Il ristorante è aperto dal martedì alla domenica: dalle 12 alle 14.30 e la sera, dalle 19.



DA 20 ANNI UN PUNTO DI RIFERIMENTO

## IL TEMPIO DEI GOLOSI

DOLCI PENSATI PER LE OCCASIONI  
SPECIALI ALLA PASTICCERIA SAN  
GIACOMO DI FAGAGNA

Anche la pasticceria si evolve e, in questo processo, torna utile impiegare, nel proprio laboratorio, giovani capaci di stare al passo coi tempi. È questo il caso della pasticceria San Giacomo di Fagagna (Udine) gestita da **Maura Marchior**, una realtà commerciale specializzata in paste mignon, torte per matrimoni e buffet, sia dolci che salati. La storia di questa attività parte da lontano: "Abbiamo aperto circa 20 anni fa come società, la quale è stata poi trasformata in una ditta individuale che affianca però un'altra nostra impresa: un bar pasticceria. Le torte nuziali che proponiamo ormai sono piuttosto elaborate e seguono le tendenze, cercando comunque di soddisfare sempre le richieste degli sposi. Io personalmente sto poco in laboratorio, dove però lavorano due pasticceri che hanno spesso delle ottime idee. Sono appassionati, esprimono un grande valore aggiunto" - ci dice la titolare. Si tratta, nello specifico, di un uomo di 31 anni e della sua collega di 28,

impiegati in questa piccola azienda di Fagagna fin dal periodo degli stage scolastici. Ma come è cambiata, in effetti, la pasticceria negli ultimi anni?

"Quando abbiamo iniziato certe lavorazioni non si usavano. Non c'erano certe glasse lucide, né determinate decorazioni e nemmeno le mousse che vanno molto oggi, come le bavaresi e vari tipi di dolci morbidi. Continuiamo comunque a non usare miscele ma prodotti freschi e frutta. Siamo contenti, in particolare, delle nostre torte nuziali" - specifica Maura, parlandoci di torte all'americana costruite su alzate e decorate con fiori, pasta di zucchero e tanti altri elementi golosi. Un richiamo al bello, oltre che al buono, che si diffonde attraverso dolci pensati ad hoc per le occasioni speciali, in famiglia e in azienda. Una delle altre evoluzioni che sta vivendo la pasticceria San Giacomo è, inoltre, quella che vede una collaborazione sempre più stretta con le ditte di catering. Nel complesso "Siamo soddisfatti e gli affari vanno bene. L'unico neo è la burocrazia e i costi per il personale. Se i contratti non fossero così restrittivi assumeremo altre persone" - conclude Marchior. Al momento, le danno una mano il marito e una giovane tirocinante.

Emanuela Masseria

A LEZIONE CON GLI STUDENTI

## PROGETTO DI FORMAZIONE ALIMENTARE SUL MONTASIO

Ha preso il via il progetto pluriennale di formazione scolastica alimentare messo a punto dal Consorzio di Tutela del Formaggio Montasio Dop. Obiettivo: far conoscere agli studenti degli istituti alberghieri e di agraria del nord Italia le qualità e le specificità nutritive di questo formaggio, le sue straordinarie valenze qualitative favorendo la conoscenza alle future generazioni di prodotti tutelati e garantiti su tutta la filiera produttiva.

Il progetto ha previsto una decina di appuntamenti che ha coinvolto circa un migliaio di studenti di diversi istituti professionali delle province di Udine, Gorizia, Pordenone, Venezia e Treviso. Ma questo è solo l'inizio di un percorso che per il prossimo anno prevede di raggiungere altre regioni italiane e raddoppiare il numero degli appuntamenti formativi.

Attraverso la preparazione, il taglio e la degustazione del formaggio gli studenti vengono accompagnati a vivere una significativa esperienza multisensoriale.

"Trent'anni di esperienza nella filiera di qualità della Dop Montasio e l'esperienza sul campo - afferma **Marina Cavedon**, responsabile comunicazione e marketing del Consorzio, - ci permettono di inserirci in progetti di educazione scolastica alimentare al fine di trasferire le conoscenze sulla qualità agroalimentare del comparto lattiero caseario e nello specifico della filiera produttiva. L'educazione alimentare, la cultura e la formazione delle future generazioni rimangono tra i principali temi di nostro interesse come quella di aumentare la consapevolezza del "buono di qualità, sicuro" e ampliare gli orizzonti di utilizzo, oltre i luoghi comuni".

"Questo progetto di formazione - ci tiene a sottolineare il presidente del Consorzio **Maurizio Masotti** - rientra in un piano ben più ampio di rilancio del formaggio Montasio, avviato per conquistare nuove quote di mercato e garantire ai produttori una maggiore redditività".

In questo senso sono previste tutta una serie di attività volte a sottolineare e a far conoscere anche oltre i confini regionali il potenziale ancora inespresso di questa eccellenza gastronomica e artigianale.

Saranno avviate molteplici azioni di relazione e di engagement con i consumatori finali, saranno poi promossi l'assaggio e la degustazione del Montasio in diverse modalità di consumo, con attività di showcooking e street food nonché partecipazioni a importanti eventi ludico-gastronomici nei territori a più alta potenzialità di consumo; prevista l'organizzazione di press day, educational, open day in latteria e tante altre iniziative dedicate a consumatori e buyers.

Il progetto nel suo complesso si svilupperà in stretta relazione con le esigenze delle 60 aziende associate al Consorzio..



TENDAGGI ANCHE ALL'INTERNO DEI MUSEI

# UN VIAGGIO TRA SETE, RASI E VELI

L'AZIENDA OVAN DI BUJA FESTEGGIA I 40 ANNI  
GLI ARREDI HANNO CONQUISTATO ANCHE IL MONDO ARABO

È una storia lunga 40 anni quella dell'azienda Ovan che quest'anno si appresta a festeggiare l'importante traguardo. Lo stabilimento, collocato nel comune di Buia lungo la strada provinciale che collega la cittadina pedemontana a Tarcento, occupa una superficie di 1200 metri quadrati, di cui circa 400 adibiti a show-room. Un viaggio tra sete, veli, organze, rasi e cotoni pronti ad esaudire anche i gusti dei clienti più esigenti.

Tutto ha inizio nel lontano 1978 quando **Marziano Ovan** e **Graziella Baiutti** avviano l'attività, inizialmente dedicata alla produzione di mobili e divani per dedicarsi successivamente al mondo dei tendaggi. Un accessorio che molto spesso ha un ruolo fondamentale nel campo dell'arredo e per il quale la famiglia Ovan ha sempre puntato sulla qualità. Con il trascorrere degli anni hanno passato il testimone ai due figli Cristiano e Moreno che hanno deciso di dedicarsi prevalentemente alla produzione e alla realizzazione di tende da sole (Atelier Gibus) e tendaggi, oltre che tappezzeria da rivestimenti di divani e poltrone,

L'ATTIVITÀ, INIZIALMENTE DEDICATA ALLA PRODUZIONE DI MOBILI E DIVANI, SI È DEDICATA SUCCESSIVAMENTE AL MONDO DEI TENDAGGI

cuscinerie varie e lavorazioni in capitonné, una tipologia di imbottitura realizzata a mano.

"In quarant'anni - raccontano i fratelli Ovan - abbiamo arredato molte abitazioni private, ma a anche aziende del Friuli e non solo. Spesso abbiamo lavorato fuori regione e, grazie all'esperienza maturata negli anni, abbiamo concluso lavori importanti anche all'estero, come in Francia, Austria, Germania, Russia, Senegal, Benin, Emirati Arabi. Non contenti recentemente abbiamo avviato degli studi specifici che ci hanno permesso di realizzare dei tendaggi anche all'interno di alcuni musei, progettando tende pronte a valorizzare la bellezza delle opere d'arte, consentendo loro di ricevere la luce necessaria per mostrarsi in tutta la loro splendore, ma senza rovinarsi. Un successo importante, al



momento raggiunto all'interno di alcune sale del Palazzo Arcivescovile e della Biblioteca Patriarcale, che speriamo di poter applicare anche in altre strutture espositive del Friuli Venezia Giulia".

Oltre alla qualità dei tendaggi, realizzati tutti in azienda ad eccezione delle tende da sole, a fare la differenza è il servizio personalizzato: "Nel mondo dei tendaggi - proseguono - è fondamentale assistere i clienti passo dopo passo: una tenda progettata e confezionata con cura, delle giuste misure, della corretta consistenza può cambiare il volto di un'abitazione o di un ufficio. Tutti i dettagli, anche quelli più minimi come per esempio quello dell'arricchitura, possono fare la differenza. Proprio per questo motivo, una delle caratteristiche della nostra ditta è quella di offrire personale qualificato, sempre disponibile a mettersi al servizio del cliente con l'unico scopo di trovare la soluzione tecnica e di arredo più appropriata". **Luciana Idelfonso**

IN VENDITA ONLINE A PREZZI CONCORRENZIALI

## GLI OGGETTI DA BARCA RESISTENTI AL MARE



LA LINEA SAIL - WIND UTILIZZA I TESSUTI CON I QUALI VENGONO REALIZZATE LE VELE, RECUPERANDO GLI SCARTI

Una assoluta giornata in barca, un gruppo di affiatati amici, chiacchiere che volano in mare assieme alla vela gonfia di vento. "Col sale e l'acqua i portafogli in pelle o cuoio si rovinano, bisognerebbe inventarli impermeabili". Detto fatto: nasce così, da un divertente dibattito sui possibili oggetti personali "da barca" abbastanza resistenti da non temere salsedine e acqua, l'idea di Fabio Vecellio e del figlio Matteo di creare la linea "Sail-Wind" utilizzando i tessuti con i quali vengono realizzate le vele.

Matteo, 28 anni, udinese, sfrutta l'input offerto dagli amici appassionati di vela e concepisce, dopo quattro anni di studi e test, un prodotto che recuperi materiale di scarto, come le vele dismesse (fornite dalla Olympic Sail di Muggia). Un po' sulla falsariga della geniale Freitag, che utilizza vecchi teloni di camion, camere d'aria usate e cinture di sicurezza per realizzare



borse riciclate; tutti pezzi unici, esattamente come quelli che escono dalle abili mani degli artigiani della Sail-Wind, in vendita dal 2017 online a prezzi concorrenziali. Per ora sul sito è possibile acquistare cinture e portafogli in fibra di carbonio mescolati al cuoio, ma la linea presto si arricchirà di borselli e borse. "Il prodotto è pensato unisex, per un target che va dal ragazzo che vuole il prodotto alla moda al 60enne che invece della classica cintura di cuoio gradisce un prodotto originale, elegante e sportivo al contempo - spiega Matteo

- . Le vele impiegate per la realizzazione dei nostri prodotti sono riciclate e il tessuto ipertecnologico all'avanguardia del mondo delle regate è molto leggero, e si contraddistingue per la praticità, la resistenza, l'eleganza, il design". Creato ed assemblato totalmente in Italia, le lavorazioni di questo prodotto sono a cura di personale con esperienza quarantennale nel settore. Le fasi di confezionamento e l'appuntamento dei singoli particolari per la spedizione vengono affidate ad una cooperativa sociale che impiega personale diversamente abile. La linea viene promossa

tramite una vetrina espositiva a Muggia e in manifestazione velistiche anche fuori regione. Sail-Wind si trova a Percoto in via Aquileia 72. Info: tel: 335 444787, mail: info@sailwind.it - shop: www.shop.sailwind.it. **Rosalba Tello**

GIOVANE IMPRENDITORE

## ANNA TURATO E L'INNOVAZIONE NELL'AGRICOLTURA

Porta avanti la tradizione rurale di famiglia, ma introduce fin da subito nuovo valore aggiunto in campagna.

La giovane imprenditrice **Anna Turato**, 26 anni, ha vissuto fin da piccola in un ambiente e in un contesto rurale, nell'azienda agricola di famiglia a San Vito al Torre. L'azienda si dedicava prevalentemente al settore cerealicolo con produzione estensiva di mais ad uso alimentare, con essiccatoio e allevamento avicolo. Poi alcuni anni fa, nel 2015, la giovane Anna entra nel mondo agricolo per "professione". Dopo la laurea in economia aziendale presso l'Università di Udine, decide di realizzare il suo sogno e diventare titolare di un'azienda agricola, con ettari di viti e alberi da frutto. Anna porta quindi avanti la tradizione di famiglia, dando "nuovo valore aggiunto, con un nuovo indirizzo orientato a frutteto e vigneto".

"A inizio 2017 - racconta Anna - ho avviato la mia attività. Per me - spiega - restare in questo ambiente è stato un passo naturale, dato che sono vissuta in un contesto rurale. Poi la passione per l'agricoltura è diventata anche una vera e propria occupazione professionale".



Il suo sogno era quello di avere una sua attività ed è stato così. "All'inizio non è stato facile affermarsi e creare la rete di contatti. Ci vuole un po' di tempo", afferma

Ma con entusiasmo e determinazione ha ottenuto già importanti soddisfazioni. Recentemente è stata inoltre nominata nuova presidente di Giovani Impresa della Coldiretti di Udine. Ha ricevuto la fiducia dell'assemblea all'unanimità. "Sono orgogliosa - commenta - di poter rappresentare i giovani agricoltori di Coldiretti Udine e felice di intraprendere insieme a tutto il comitato un percorso di crescita e di rappresentanza all'interno della Coldiretti".

All'assemblea erano presenti, oltre ai giovani soci Coldiretti under 30, il presidente provinciale Coldiretti Udine Gino Vendrame, il direttore regionale Coldiretti Danilo Merz, il delegato regionale Giovani Impresa Fvg Marco De Munari, il delegato uscente Mattia Bertossi e la segretaria Giovani Impresa Fvg Vanessa Orlando. Per il futuro immediato, Anna intende dare solidità alla sua azienda, portando concretezza assieme ad elementi di innovazione nel settore agricolo.

Mara Bon

IMPRENDITORE STRANIERO

## AOUAD REDOUANE BARBIERE PER PASSIONE



Nel suo negozio di viale Ungheria a Udine, aperto nel 2013, regnano l'ordine e la pulizia. "Qualità innanzitutto. È questa la prima cosa che si deve garantire a un cliente". **Aouad Redouane**, nato in Marocco nel 1981, barbiere professionale, è un "friulano doc" per "religione del lavoro", "puntualità ed efficienza del servizio", "discrezione e serietà".

Uomo di poche parole e di molti fatti, ama sottolineare che al primo posto mette "il rispetto dei desideri del cliente, ma senza trascurare le mie competenze. Sono io a suggerire a ciascuno, in base al mio gusto e alla mia esperienza, il taglio migliore".

Giunto in Friuli nel 2009, dopo essere giunto in Italia l'anno prima. Curiosa la storia del suo approdo al "Bel Paese". "Mio zio lavorava in un'azienda nel Veneto, e stava preparando i documenti per chiamare in Italia mio fratello - racconta -; io non ci pensavo proprio, stavo facendo il mio lavoro in Marocco, ed ero molto impegnato". Poi, a sorpresa, Aouad viene a scoprire che i documenti di ingresso erano per lui, e che c'era un contratto di lavoro pronto ad aspettarlo nella ditta dove lo zio era impiegato. "Così sono partito da lì - afferma -, in un'azienda veneta che lucidava metalli".

Avendo imparato il suo attuale mestiere in Marocco, spostandosi, nel 1997, a 1400 km di distanza dalla sua città natale, Fakh Ben Salah, Aouad ha sempre coltivato questa passione. E quando è arrivato a Udine, dopo un periodo tra Milano e Bergamo, ha prima lavorato come barbiere alle dipendenze di un altro titolare.

"Dopo un certo periodo di tempo - racconta -, ho deciso di lasciare quel posto e sono riuscito a trovare lo spazio dove esercito ora, e dunque mi sono messo in proprio". Oggi la sua clientela, 50% italiani, 50% stranieri, lo apprezza molto e gli affari a Udine vanno bene. "Vorrei anche ampliare la mia attività - spiega -, ma dovrei trovare un socio con il quale condividere questa avventura, e non è facile".

"Non ho mai avuto alcun problema di integrazione - dice -, anzi ho moltissimi amici italiani. Inizialmente frequentavo di più la comunità marocchina, ma adesso mi trovo bene con tutti". Legato alla sua terra è musulmano praticante e condanna senza possibilità di appello "chi devia dai corretti insegnamenti della fede, che impone il massimo rispetto per la vita propria e altrui". Il salone Redouane, in viale Ungheria 129/A, è aperto dal lunedì al sabato dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19. Per prenotare, cell. 327 9760453. **Alberto Rochira**



DONNA IMPRENDITRICE

## CLAUDIA MELCHIOR E IL LABORATORIO DI OREERIA

"Sono nata artigiana": così **Claudia Melchior** inizia il racconto della propria passione e del percorso professionale che l'ha portata ad aprire il proprio laboratorio di oreficeria a Tarcento.

"Fin da molto piccola ho dimostrato un'evidente predisposizione per il lavoro manuale - spiega Claudia, originaria di Gemona - mi piaceva l'idea di creare qualcosa con le mie mani: realizzavo piccoli oggetti sorprendendo la mia famiglia e gli amici".

Spinta da questo talento, Claudia ha frequentato l'Istituto d'arte di Udine dove ha scelto l'indirizzo orafa: dopo il diploma ha iniziato subito a lavorare per laboratori artigiani, maturando così esperienza, tecnica e sviluppando il suo dono naturale.

Non ha mai smesso di studiare seguendo corsi di specializzazione in gemmologia e taglio delle pietre preziose. Ha fatto anche diversi viaggi in Madagascar per visitare le miniere di pietre, conoscerne l'origine e scegliere quelle più adatte alle sue creazioni.



"Ogni mia opera contiene una parte del mio cuore, diventato simbolo del mio lavoro: mi piace dare forma e materia ai momenti più importanti e alle emozioni delle persone attraverso gioielli unici, realizzati interamente a mano. L'oro è il metallo che preferisco, mentre l'opale australiano è la pietra che più mi affascina per i suoi magnifici colori".

Nel 2010 Claudia è diventata titolare dell'Oreficeria e, nello stesso periodo, è diventata capo categoria del comparto orafa per Confartigianato a livello provinciale regionale. La sua attività l'ha portato ben oltre i confini della regione e dell'Italia, partecipando a fiere e lavorando in Francia, Germania e fino in Australia, Stati Uniti, e Russia.

"Promuovo il mio lavoro anche grazie al web: in un mercato sempre più globalizzato, anche chi basa la propria attività su abilità manuale e creatività deve ritagliarsi nuova competitività attraverso gli strumenti digitali".

Non mancano le collaborazioni "di casa" con artisti friulani, ultimo dei quali in ordine di tempo è Carlo Vidoni: Claudia trasformerà le sue opere più celebri in gioielli: "stiamo lavorando all'esposizione di questi lavori che inaugurerà in centro a Firenze il 9 giugno prossimo".

"Parlando del mio percorso non posso non menzionare la mia collaboratrice Cristiana Muzzolini la cui esperienza e le abilità tecniche si sono rivelate strategiche." Pochi mesi fa l'ultimo traguardo: "finalmente ho dato il mio nome al laboratorio che da febbraio infatti si chiama Claudia Melchior." **Francesca Gatti**



LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

## ETICO È COSTRUIRE IL FUTURO

PER PENSARE AL DOMANI OCCORRE PUNTARE SU FORMAZIONE E REALIZZAZIONE DI INFRASTRUTTURE

È opportuno garantire un forte sostegno agli investimenti e all'innovazione tecnologica, capace di portarci fuori in maniera definitiva dalla crisi socio-economica. Come fare? All'insegna dell'etica anche perché nel 2008 ciò che determinò l'inizio di una drammatica crisi finanziaria fu proprio l'assenza di questo. E allora etico è puntare su formazione continua, realizzazione di infrastrutture, anche di tipo digitale, ovvero edilizia, strade, ferrovie, porti, aeroporto e banda larga, anzi ultra larga.

Bisogna, poi, permettere un sicuro accesso al credito anche per creare nuove imprese, rafforzare quelle esistenti e inserire manager e lavoratori nelle aziende della regione, motori del futuro all'insegna dell'internazionalizzazione.

Dobbiamo pensare al futuro con le nostre scuole e le nostre Università al fine di garantire occupazione e corretta previdenza in un sistema di welfare che va mantenuto e sviluppato. Insomma mai come adesso si rende necessario aprire una fase nuova caratterizzata da merito e risultati raggiunti sulla base di obiettivi condivisi.

Allo stesso tempo necessita far ripartire con forza i consumi. La ripresa c'è anche se in molti ancora non la percepiscono. D'altronde le ferite sono ancora recenti e fresche, ma è chiaro che siamo fuori dal tunnel.

Adesso la "luce" raggiunta va rafforzata affinché divenga accecante e illumini ognuno di noi. In certi settori è impensabile tornare ai livelli pre-

crisi. Ci sono, però novità rilevanti, nuovi mestieri e opportunità.

Vincerà e starà bene chi è disponibile al cambiamento e si propone come motore di novità dopo 10 anni durissimi, chi guarderà al domani guidando oggi l'innovazione.

Nel 2017 in regione sono risultate 200 le start up innovative nel settore industriale decollate, di cui ben 71 a Udine. In totale sono il 26% in più del 2016. Si può fare ancora di più e meglio in vari settori puntando a politiche attive concrete e reali, rivedendo il fisco ai vari livelli e soprattutto burocratizzando, certi che non è con delle carte in più che attui controlli più serrati e migliori sull'azione amministrativa.

Occorre anche favorire l'impegno in politica e nelle Amministrazioni delle migliori menti, di persone preparate e capaci, competenti, in grado di incarnare i valori propri dell'Umanità e del nostro Friuli. Ciò per garantire servizi puntuali e di qualità. Le risposte da dare da parte della PA devono essere sempre adeguate alle esigenze degli amministrati privilegiando economie di scala.

Abbiamo votato per il nuovo Parlamento ed abbiamo in scadenza di rinnovo immediato Regione e Comune di Udine. Buon lavoro ai nuovi eletti e ai nominati nell'auspicio di giungere rapidamente a modernizzare Paese e Friuli all'insegna di un operoso benessere collettivo.

Daniele Damele



RISTORANTE DEL MESE - LO CHEF CON UN PASSATO DA CRACCO E ALL'ENOTECA PINCHIORRI

# CUCINA CONTEMPORANEA LEGATA AL TERRITORIO

IL RISTORANTE SAN MICHELE DA FAGAGNA È UN VIAGGIO  
DI GUSTI E SAPORI CON UNA "CICCHETTERIA" DI QUALITÀ

» MARCO BALLICO

Fosse un film, sarebbe Sliding doors. Da Asti a Fagagna, passando per Carlo Cracco e il sogno mancato: Heinz Beck, il "tristellato" de La Pergola di Roma. **Giuseppe Fornaca** racconta la sua carriera nel giardino del ristorante San Michele, di cui è titolare e chef dal 2002. Le porte scorrevoli sono quelle che portano Giuseppe - formato all'alberghiero di Acqui Terme e subito al lavoro in Svizzera e in Francia - dall'Enoteca Pinchiorri alla Taverna di Colloredo con il fuoriclasse Andrea Berton e poi da Cracco a Milano, nel 2000, quando la famiglia Stoppani, proprietaria del tempio della gastronomia Peck (oggi della Marzotto), chiamò il vicentino alla guida del nuovo locale di via Victor Hugo. «Volevo andare da Beck - racconta Fornaca senza rimpianti, giardino e interni di quella che nel XIII secolo era la casa delle guardie sono un paradiso -, glielo dissi al telefono, fu gentilissimo, gli mandai

**ANCHE HEINZ BECK, IL "TRISTELLATO" DE LA PERGOLA DI ROMA, VOLEVA LO CHEF GIUSEPPE FORNACA. MA OGGI È CONTENTO DEL SUO LOCALE, UN GIOIELLO DA 100 COPERTI**

il curriculum via fax. Quando, nell'attesa di iniziare con Cracco, mi ritrovai in gastronomia, La Pergola mi chiamò. Ma avevo dato la mia parola a Berton che aveva garantito per me. E ho lavorato due anni a Milano».

Le porte continuano a scorrere e Giuseppe, inizialmente assieme a **Piero Zanini**, patron della Taverna, riapre San Michele. Sono passati quasi 16 anni. Una cinquantina di coperti nelle raffinate sale al piano superiore, altrettanti all'esterno, un'altra dozzina per una "cicchetteria" di qualità: la focaccia all'olio d'oliva con pomodoro pachino, il minihamburger di pesce con pane al nero di seppia, le battute di manzo, tonno e salmone marinato, lo spaghetti al pomodoro e basilico con mozzarella di bufala. Per chi sceglie il ristorante (chiusura lunedì e martedì, 0432/810466), l'agnolotto doppio con lattiera di Fagagna e guancetta di vitello, lo stinco cucinato nel fieno maggengo, l'uovo fritto con asparagi e tartufo, il cannellone di granchio, la piovra porzionata davanti agli ospiti. «Cucina contemporanea con un occhio mirato al territorio», dice lo chef che ha appena comprato la casa del vicario, nella borgata più sotto, dove c'è pure l'orto (e tra qualche tempo si farà ospitalità).

OSTERIA DEL MESE. AL NATISONE

## SERATE A TEMA E COCKTAIL DA FAVOLA



Al civico 1 di vicolo Centa, a Orsaria di Premariacco, nel 1879 si insediò la più antica "Società di Mutuo Soccorso ed Istruzione" del Friuli. Da quei tempi, molta acqua è passata sotto il vicino ponte sul fiume Natisone e, la destinazione dell'immobile, è cambiata varie volte: dapprima in panificio e poi nell'osteria "Al Natisone". L'ultima gestione tenne aperte le porte ai clienti per sette anni e poi decise di chiudere. Tempo alcuni mesi ed ecco lanciarsi nell'avventura due nuovi gestori: **Paola Altstatter** (ex estetista) e il figlio **Elia Pisu** che, a inizio di febbraio di quest'anno, si sono rimboccati le maniche e hanno iniziato a muoversi dietro il bancone.

Il locale è stato completamente rinnovato negli arredi e rinfrescato anche perché Elia, diplomato all'Istituto "Malignani" di Udine, con una passione per il vino e i cocktail (il suo Americano è proprio buono), ha soltanto 21 anni.

La cucina non è utilizzata quotidianamente, ma esclusivamente per le serate "a tema", dedicate al pesce, alla cucina tirolese, a quella sarda... che fanno sempre il tutto esaurito dei 40 posti a sedere disponibili. Durante gli altri giorni, si possono consumare dei piatti freddi a base di insaccati, salumi e formaggi nostrani. Il vino della casa proviene da una cantina dei Colli Orientali del Friuli, come buona parte della scelta di quelli in bottiglia, assieme a una discreta varietà legata ai viticoltori del Collio. Tra le birre, non manca quella prodotta in Sardegna, non dimenticata terra d'origine della famiglia del papà.

«Da quando abbiamo aperto, notiamo una crescita nel numero dei clienti. Parecchi sostano qui arrivando anche dalle località vicine (giovani compresi), forse pure grazie alla mia "specializzazione" per i cocktail», spiega Elia. Bisogna comunque aggiungere che, "Al Natisone", è l'unico bar-osteria di Orsaria, dove un tempo, tra osterie e trattorie, si contavano ben 8 esercizi attivi. Per info: 345.2312418.

Adriano Del Fabro



Elia Pisu e Paola Altstatter

BIRRIFICIO DEL MESE

## AL "CAMPESTRE" LA NUOVA IPA CON BERGAMOTTO

Novità in casa Birrifico Campestre: in occasione della cotta notturna di venerdì 27 alle 18.30, in cui sarà possibile vedere in prima persona come si fa la birra, il birrifico di Corno di Rosazzo presenterà infatti la sua nuova ipa - uno stile di origine inglese, caratterizzato dalla luppolatura generosa sia in amaro che in aroma. Stretto riserbo sul nome, che sarà svelato solo venerdì: per ora il birraio **Giulio Cristancig** anticipa a Udine Economia che peculiarità di questa birra saranno l'aggiunta di bergamotto, e un gioco di contrasti tra l'amaro del luppolo e il dolce del corpo di discreta robustezza data dai malti caramellati. «Ho colto l'occasione per riunire in un unico evento due cose a cui tenevo



- spiega Cristancig -: far vedere come lavora un artigiano della birra, e far conoscere la mia nuova creazione. Si tratta di una birra che, se vogliamo, può essere pensata come l'alternativa più robusta della mia golden ale con luppolatura a freddo, la Rurale: questa è più forte sia in quanto a grado alcolico che in quanto a maltatura, e di conseguenza anche in quanto ad amaro per bilanciare; pur conservando la facilità di beva, aspetto a cui tengo sempre». Cristancig ama comunque le birre equilibrate: per cui ci sentiamo di sbilanciarci garantendovi che anche in questo caso saprà trovare il giusto connubio tra i vari ingredienti.

La cotta avrà inizio alle 18.30, nella sede del birrifico in via IV Novembre, 6; e si protrarrà per quello che è il tempo necessario a preparare il mosto ed avviare la fermentazione (mediamente circa 7 ore). Ad accompagnare il lungo lavoro ci sarà la musica dal vivo dei Servantes e Nedo Sparo, e i panini dei Friuli Violent Grillers; nonché, naturalmente, la birra del Campestre. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito [www.birrificiocampestre.it](http://www.birrificiocampestre.it), al numero 3452937130, e sulla pagina Facebook Birrifico Campestre. **Chiara Andreola**

ORIGINARIA DI FORNI AVOLTRI, HA FREQUENTATO IL CORSO IN CCIAA

# L'AMORE PER LA MONTAGNA



MARIA TENENTINI, DOPO UNA PARENTESI A UDINE, HA DECISO DI AVVIARE IL SALONE DI PARRUCCHIERA A SAPPADA. UNA SCELTA DI CUORE

Quando, da Udine, scrutava l'orizzonte in cerca delle "sue" Alpi Carniche, si faceva una promessa: «Un giorno tornerò là». Troppo l'amore per quella terra, per le cime innevate del monte Coglians o la bellezza dell'oasi di Bordaglia, per non sentire la mancanza della Carnia. E così **Maria Tenentini**, 25 anni, ha fatto l'emigrante... al contrario: dopo un periodo a Udine, ha deciso di far ritorno nei suoi luoghi d'origine e costruirsi qui il futuro.



Dallo scorso 13 marzo ha avviato "Mari Tais", salone di parrucchiera che la ragazza ha sognato fin da piccola. Lei, originaria di Forni Avoltri, ha alzato le serrande a Sappada, località da poco entrata a far parte del Friuli Venezia Giulia dove, del resto, era già di casa. «Da 10 anni ballo con il gruppo folcloristico "Holzhockar" - racconta Maria - e tanti mi conoscevano anche prima che aprissi la mia attività». E poi, ci sono motivi... di cuore: il suo fidanzato, Massimiliano, è sappadino. L'inizio dell'avventura imprenditoriale è anche legato a una coincidenza che, ancor di più, l'ha spinta ad aprire i battenti: «La parrucchiera che c'era prima ha deciso di lasciare, e così sono subentrata io», spiega Tenentini. Ora, è lei a gestire il salone che si trova sopra il municipio di Sappada, in posizione rialzata e con una splendida visuale verso le montagne, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Maria ha scelto di lasciare la Val Degano per acquisire maggiori

competenze nel suo settore, ma con il chiaro obiettivo di ritornare un domani. E così, dopo il diploma turistico-aziendale a Tolmezzo, ha preso la valigia ed è andata a Udine a fare pratica all'interno di un salone, dove ha operato per cinque anni e mezzo: «L'ho fatto per accrescere il mio bagaglio professionale - evidenzia -, ma ho sempre sentito il "richiamo dei monti" e la loro mancanza. L'ho detto anche alla persona che mi ha assunto: finito il periodo di apprendistato, tornerò in Carnia. Quella in pianura è stata una parentesi importante, ho potuto fare esperienza e conoscere gente nuova. Ho avuto la possibilità di crescere».

Fondamentali, per lei, i corsi messi a disposizione dalla Camera di Commercio di Udine. Il primo è stato "Lo start up della tua impresa", finanziato dalla Fondazione Piaggio «che mi ha consentito - spiega Maria - di approfondire le basi di economia già in mio possesso, complici i miei studi. È stato utile per capire come strutturare la mia attività, come redigere un business plan, e soprattutto mi ha offerto importanti nozioni di marketing. Ho scoperto, per esempio, che un logo ben realizzato ha la sua efficacia sotto il profilo commerciale». Un altro corso ha riguardato "L'arte di comunicare con il pubblico" e anche questo si è rivelato fruttuoso per Maria «visto che sono carnica di indole e quindi, almeno all'inizio, faccio un po' di fatica ad aprirmi» fa notare con un sorriso. A sentire la sua spigliatezza, comunque, tutta questa timidezza non si nota affatto.

Poste le basi per avviare la sua impresa, da poco più di un mese Maria ha preso in mano forbici, phon e pettine per acconciare al meglio tutti i clienti, in arrivo dalla sua Forni Avoltri e con il giro di sappadini che, un passo alla volta, comincia ad allargarsi. Che cosa propone Tenentini? «Cerco di stare sempre aggiornata e sto continuando a studiare. All'inizio sei una novità, quindi la gente ti cerca, ma poi se non sei "sul pezzo" può essere un problema. Oltre ai tagli classici, voglio offrire qualcosa di alternativo e accontentare tutte le esigenze, dai giovani ai meno giovani. E per il futuro - conclude Maria - spero di crescere e allargarmi, dando magari la possibilità a qualche ragazza di cominciare questo percorso». Proprio fra quelle amate montagne dove lei ha scelto di costruire il suo futuro.

Luciano Patat

IL DIRETTORE ICE, LASPINA

## GUARDARE ALL'ESTERO PER CRESCERE



Internazionalizzare non più come opzione, ma come necessità, come strada oggi obbligata per le imprese che vogliono crescere davvero. Rivolgendosi a un mix di Paesi: quelli vicini e sempre promettenti come Germania, Francia e Gran Bretagna, assieme a Paesi più lontani che, pur con le

complessità dell'attuale congiuntura geopolitica internazionale, sono sempre ottimi recettori del made in Italy, come Russia e Nord America, e guardando pure lontano, alla Cina, per esempio, che ha consolidato la sua crescita e la sua classe media, per cui il prodotto italiano è sempre più richiesto, soprattutto per quanto riguarda i prodotti cosiddetti del "lifestyle" e dell'innovazione. **Antonio Laspina**, direttore dell'Ufficio di Coordinamento Marketing dell'Ice-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, ha incontrato un gruppo di imprese oggi in Camera di Commercio di Udine, una delle prime in Italia, dopo la riforma camerale, ad aver attivato una convenzione proprio con l'Ice, «confermandosi come una tra le più attive in tema di iniziative di internazionalizzazione per le imprese del suo territorio», ha rimarcato Laspina. Dopo Milano e Udine, la convenzione si è estesa a un primo gruppo di 15 Cciao che hanno già sottoscritto e ce n'è ora altre 12 che vogliono aderire, per una promozione dell'internazionalizzazione sempre più coordinata e mirata, di sistema, oltre che con un calendario comune per arrivare nei Paesi oggetto di missione nei momenti e nelle occasioni migliori affinché le imprese italiane (e dunque friulane) possano fare affari e stringere nuove collaborazioni.

Tra i Paesi cui Laspina ha fatto riferimento come meta ottimale per le imprese friulane c'è anche il Giappone, «dove la crescita economica consolidata da qualche anno determina delle significative risposte per i nostri prodotti», ha detto il direttore, citando poi anche l'area dei Paesi del Golfo tra le più interessanti, soprattutto in vista dei grandi eventi che si stanno preparando, con occasioni importanti per le imprese che si occupano di infrastrutture.

LUNEDÌ 28 MAGGIO

## ASSEMBLEA CONFIDI

Confidi Friuli si riunisce in assemblea lunedì 28 maggio alle 18 in Sala Valduga della Camera di Commercio di Udine. Oltre che per l'approvazione del bilancio e il rinnovo cariche, l'appuntamento sarà anche l'occasione per fare il punto sulla situazione economica del territorio. «Il sistema Confidi - osserva il presidente **Michele Bortolussi** - rimane un baluardo a tutela delle piccole e medie imprese anche in questa fase di lenta ripresa».

## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

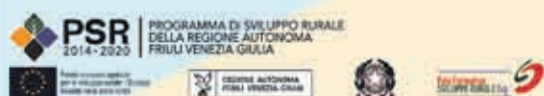
### LA VALUTAZIONE REDDITUALE CON L'INCOME APPROACH

Docenti: geom. Enrico Boscaro  
Data: 18 maggio 2018  
Durata: 8 ore  
Costo: 110 €

### TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA: I SEMINATIVI

Data: dall'8 maggio 2018  
Durata: 24 ore  
Costo: gratuito per gli aventi diritto

NUOVI CORSI DEL CATALOGO REGIONALE DELLO SVILUPPO RURALE 2014-2020



### DIRITTO DEL LAVORO E BUSTE PAGA

Data: da fine maggio 2018  
Durata: 200 ore  
Costo: gratuito

### SOCIAL MEDIA PER LA PICCOLA IMPRESA

Data: da giugno 2018  
Durata: 200 ore  
Costo: gratuito

### CORSO FORMAZIONE IMPRENDITORIALE

Data: da giugno 2018  
Durata: 102 ore  
Costo: gratuito

NUOVI CORSI DEL PROGRAMMA PIPOL

I corsi sono cofinanziati dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia nell'ambito del Programma Operativo Regionale del Fondo Sociale Europeo 2014/2020



FRIULI FUTURE FORUM

Camera di Commercio Udine

Azienda Speciale I.TER  
Camera di Commercio di Udine  
via Morpurgo 4 - 33100 Udine

tel. 0432 273 245  
ricercaformazione@ud.camcom.it  
www.ricercaformazione.it  
facebook: @cciaaudformazione



PER PROMUOVERE IL TERRITORIO ATTRAVERSO IL DOLCE CREMOSO

# TIRAMISÙ DI TOLMEZZO TARGHE ALLE IMPRESE



CONSEGNATI I PRIMI 25 LOGHI A CHI RISPETTA IL DISCIPLINARE  
NELLA VERSIONE DI NORMA PIELLI. PROGETTO DI CCIAA E CATEGORIE

Sono 25 le imprese "pioniere" che hanno ricevuto lunedì 9 aprile una targa speciale della Camera di Commercio di Udine, poiché hanno superato il vaglio di una commissione per il loro impegno a preparare e servire il tiramisù nella ricetta originale della signora **Norma Pielli** di Tolmezzo, rispettando dunque quanto disposto da un preciso disciplinare sulla realizzazione del dolce carnico. Si avvia così il progetto ideato dalla Cciao, in collaborazione con le associazioni di categoria e in particolare Confcommercio e Confartigianato, «pensato per una nuova promozione del territorio legata a un prodotto di eccellenza, amato in tutto il mondo, come il tiramisù tolmezzino: una promozione con un logo comune e un modo armonico di presentarlo a chi sul nostro territorio lo assaggia e lo compra», ha detto il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo**, ricordando che con decreto del ministero delle Politiche agricole il dolce al mascarpone è inserito nella lista dei Pat, Prodotti agroalimentari tradizionali. I locali aderenti potranno esporre la targa che certifica produzione e somministrazione e potranno usare il logo anche nelle confezioni per la vendita. Con la Cciao e le categorie, il progetto è stato reso possibile grazie a **Mario Del Fabbro**, figlio della signora Pielli, e **Pier Giuseppe Avanzato**, ispiratore dell'iniziativa grazie anche alle ricerche svolte con il suo libro, ma anche grazie all'Ersa e all'Accademia della Cucina Italiana, per il supporto nel fornire i materiali utili all'inserimento nel Decreto Ministeriale. Alla consegna delle prime targhe (le adesioni alla valutazione della commissione sono sempre aperte e la documentazione,

compreso il disciplinare, è disponibile sul sito camerale [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it), link diretto <http://www.ud.camcom.it/P42A3803C941S2401/Tiramisu-dolce-Carnia.htm>) erano presenti, oltre a Del Fabro e Avanzato, anche il presidente Cciao Giovanni Da Pozzo, l'assessore regionale **Cristiano Shaurli**, il presidente e il delegato dell'Accademia italiana di cucina **Renzo Mattioni** e **Massimo Percotto** nonché i commissari: **Giorgio Venudo** per Confartigianato, gli esperti esterni **Aurelia Bubisutti** e **Walter Filiputti** e **Paola Schneider** per Confcommercio. «Valorizzare il tiramisù - ha aggiunto Shaurli - significa riconoscere il saper fare dei nostri produttori ed esercenti e rivendicare con orgoglio una nostra specialità, così come tutelare tutti i nostri prodotti d'eccellenza è una scelta economica di prospettiva». Al progetto possono aderire le imprese che producono, somministrano o commercializzano il tiramisù, purché realizzato secondo la ricetta originale di Tolmezzo. All'atto della presentazione della domanda l'azienda si impegna a rispettare il disciplinare, partecipare ad attività di promozione congiunte guidate dall'ente camerale e dalle associazioni di categoria coinvolte e alle attività di formazione fornite dalla Cciao, e collaborare nella divulgazione di materiale informativo sul tiramisù di Tolmezzo. Per adesioni è sempre possibile compilare la documentazione disponibile sul sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) e per informazioni si può chiamare l'ufficio camerale allo 0432.273531 o scrivere a [promozione@ud.camcom.it](mailto:promozione@ud.camcom.it).



## I PRIMI 25 - TRA LOCALI, RISTORANTI, PASTICCERIE, PANIFICI E GELATERIE - ADERENTI

Bar Allo Stadio Di Feragotto Francesca - Tolmezzo
Il Teatro Di Petito Antonio - Tolmezzo
Enoteca Roma Di Copiz Michel - Tolmezzo
Caffè Manzoni Di Copiz Michel - Tolmezzo
L'Artigiano Gelatiere di Topan Nicola & C. - Tolmezzo
Pit Stop Cafè di Zarabara Liz - Tolmezzo
F.O.N.C. Snc di Gerometta F. & C. Trattoria Carnia - Tolmezzo
Osteria con Cucina "Al Gan" - Comeglians (Tualis)
Hotel Ristorante Aplis - Ovaro (Aplis)
Stella D'Oro dei Fratelli Marzona e Paschini Sara - Verzegnis
Hotel Park Oasi - Arta Terme (Piano)
Albergo Al Sole di Romanin Tiziana - Forni Avoltri
Cignino Paolo & C. - Tolmezzo
Osteria Da Alvise di Di Ronco Elena & C. - Sutrio
Vecchia Osteria Cimenti - Villa Santina
Hotel Ristorante Carnia - Venzon (Stazione Carnia)
Panificio Pasticceria "Pan di Casa" di Della Pietra Carla - Tolmezzo
Al Comune Rustico - Arta Terme
Al Cavallino - Paularo
Vecchia Osteria Alla Pieve Di Fumei Alessandro - Tolmezzo (Casanova)
Hotel Ristorante Riglarhaus - Sauris
Abergo Ristorante Gardel - Arta Terme
Pane Vino e San Daniele di Fasiolo Ivana - Tolmezzo
Gelateria Cavour di Buda Ciprian Teodor - Tolmezzo
Cafe' Jacopo Linussio 1691 di Venier Ariella - Tolmezzo

	<b>MISSIONE IN RUSSIA</b> - Mosca (RUSSIA), Fryazino (GEORGIA) 04-08 giugno 2018   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>VISITA STUDIO INDUSTRY 4.0</b> - Pechino, Shanghai (CINA) 11-15 giugno 2018   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>MISSIONE IN COLOMBIA E MESSICO</b> - Bogotà, Città del Messico, (COLOMBIA, MESSICO) 04-09 ottobre 2018   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>BORSA VINI MESSICO</b> - Città del Messico (MESSICO) 09 ottobre 2018   Food&Wine (vitivinicoltura)
	<b>GRANDI DEGUSTAZIONI DI VINI ITALIANI IN CANADA</b> - Toronto, Montreal (CANADA) 29-31 ottobre 2018   Food&Wine (vitivinicoltura)
	<b>PARTECIPAZIONE ALLA REAL ITALIAN FOOD&amp;WINE</b> - Londra (GRAN BRETAGNA) 08 novembre 2018   Food&Wine
	<b>HONG KONG INTERNATIONAL WINE &amp; SPIRITS FAIR</b> - Hong Kong (CINA) 08-10 novembre 2018   Food&Wine (vitivinicoltura)
	<b>CHECKUP SUDAMERICA</b> - Udine giugno 2018   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>MIRABILIA - BORSA INTERNAZIONALE DEL TURISMO</b> - Pavia 29-30 ottobre 2018   Altro (Turismo)
	<b>UDINE OFFICE - ICCO (ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE ONTARIO)</b> - Udine Aperto i pomeriggi di lunedì, martedì e giovedì   Multisetoriale

## INTERNAZIONALIZZAZIONE

### Azienda Speciale I.TER

Camera di Commercio di Udine  
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine  
Tel. 0432 273 532 / 534  
[progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)  
[www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it)

Per il calendario aggiornato e completo delle attività e per le modalità di iscrizione, visitare il sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) alla sezione "Internazionalizzazione".

Vuoi essere informato su attività di promozione della Camera di Commercio? Iscriviti alla nostra mailing list direttamente dal sito camerale.

L'azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER fa parte della Rete Enterprise Europe Network, cofinanziata dall'Unione Europea.

ISCRIZIONI GRATUITE TRAMITE SITO DEDICATO

# CCIAA A FEFF20 CON LE IMPRESE

COLLABORAZIONE COL FAR EAST FILM FESTIVAL PER SEMINARI E INCONTRI B2B CON AZIENDE E PRODUTTORI CINEMATOGRAFICI D'EUROPA E ASIA

Anche la Camera di Commercio di Udine sarà al fianco del Far East Film Festival per il suo 20esimo compleanno. Il sostegno dell'ente camerale negli scorsi anni non è mancato, concentrandosi sul supporto alla realizzazione del "Feff Campus", progetto formativo che porta a Udine giovani giornalisti da tutto il mondo. Anche questa volta il nuovo gruppo di ragazzi farà visita alla Camera, dove è in programma l'ormai tradizionale "ora di economia", in cui sarà loro presentato il mondo produttivo e le specializzazioni imprenditoriali della regione. Ma quest'anno la Cciao, in collaborazione con il Cec e il Fondo Audiovisivo Fvg, organizza pure una serie di eventi dedicati alle imprese e in particolare un approfondimento e una serie di incontri b2b dedicati al tema del "Product placement nei film: opportunità per accrescere la consapevolezza del proprio marchio in Unione europea e Asia". L'appuntamento, realizzato dalla Cciao tramite la sua Azienda speciale I.Ter, sportello di EEN-Enterprise Europe Network, si terrà nella sede dell'ente camerale, in sala Valduga, venerdì 27 aprile.

Ma che cos'è il "product placement" nei film? È una tecnica pubblicitaria per promuovere prodotti o servizi in modo non tradizionale, di solito attraverso apparizioni in film, televisione o altri media. Il product placement ha potenzialità ancora poco conosciute e l'iniziativa punta perciò a facilitarne una migliore conoscenza e a organizzare b2b tra produttori cinematografici interessati e tutte le pmi o organizzazioni che cercano occasioni per crescere in Ue e Asia: almeno venticinque i produttori cinematografici presenti, dall'area asiatica ed europea. Gli incontri d'affari saranno preceduti dal seminario "Product placement: the legal frame of reference and success stories". Per aderire, ci si iscrive online sul portale <http://www.b2fair.com/product-placement-films> inserendo nella sezione "Registration" i propri dati necessari per ricevere la username e password. I partecipanti potranno prenotare online gli incontri bilaterali e gestire la propria agenda. La partecipazione agli incontri è gratuita. Per info 0432.273532-230 o mail [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it). Ma c'è di più: la Cciao udinese, il giorno prima, 26 aprile, diverrà anche sede della periodica riunione del Sector Group dell'Enterprise Europe Network dedicato specificamente alle industrie creative e culturali, che generano quasi il 4.5% del Pil dell'Europa a 27. Un'industria su cui gravitano in Ue circa 8,5 milioni di posti di lavoro.



## PLAFOND DA 175 MILA EURO FINO AL 15 MAGGIO I VOUCHER DIGITALIZZAZIONE

Sono stati prorogati fino al 15 maggio i "voucher digitalizzazione" per le pmi della provincia: il bando ha un plafond di 175 mila euro, contributi utili alle aziende per abbattere le spese sostenute per l'acquisizione di servizi di consulenza o percorsi di formazione da almeno 40 ore finalizzati all'adozione delle tecnologie previste dal bando, che mira a promuovere l'utilizzo, da parte delle pmi, di servizi o soluzioni mirati sulle nuove competenze digitali della strategia del piano nazionale Impresa 4.0. Si tratta di contributi a fondo perduto in conto capitale nella percentuale massima del 70%, attraverso un voucher A dell'importo di 5 mila euro a fronte di una spesa minima di 7.142,86 euro e Voucher B da 10 mila euro a fronte di una spesa minima di 14.285,72 euro. Le imprese interessate possono presentare domanda tramite Pec all'indirizzo [contributi@ud.legalmail.camcom.it](mailto:contributi@ud.legalmail.camcom.it). Info su [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

enterprise  
europe  
network

### SELL OR BUY aprile 2018

Proposte di collaborazione pervenute al punto Enterprise Europe Network - Consorzio Friend Europe di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dalla banca dati POD - Partnering Opportunity Database della DG Imprese e Industria, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese. Gli annunci sono suddivisi per settore e per tipologia di cooperazione al fine di agevolarne la consultazione.

**CIPRO:** Società di rappresentanze di legname cerca aziende con grande esperienza nella produzione di prodotti in legno di buona qualità e pannelli di legno come pannelli truciolari nobilitati, pannelli truciolari impiallacciati, compensati, interessate ad espansione nei paesi del Medio Oriente e in Africa. (Rif. BRCY20171017001 - Apr.18)

**BELGIO:** azienda di recente costituzione cerca produttori di nuovi e innovativi articoli per migliorare la qualità del sonno con l'obiettivo di ampliare la propria gamma distributiva nel settore medicale e cura della persona. (Rif. BRBE20180308001 - Apr.18)

**FRANCIA:** azienda specializzata in minuteria metallica cerca un produttore o fornitore italiano di pezzi metallici di piccole dimensioni, acciaio e materiali non ferrosi e parti per offrire servizi di rappresentanza. (Rif. BRFR20180124001 - Apr.18)

**ISRAELE:** società con esperienza nelle vendite e nel marketing di prodotti e dispositivi farmaceutici, integratori alimentari e cosmetici cerca produttori per offrire propria rete distributiva e commerciale. (Rif. BRIL20180207001 - Apr.18)

**POLONIA:** azienda commerciale della Bassa Slesia di prodotti alimentari biologici di alta qualità cerca partner per accordi di produzione di snack vegani e/o senza glutine. (Rif. BRPL20170215001 - Apr.18)

EEN.EC.EUROPA.EU



(L'Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.TER della CCIAA di Udine non si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste)

Camera di Commercio di Udine Azienda Speciale Imprese e Territorio  
Tel 0432 273531 - E-mail: [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)

## APRILE

- 25** INCONTRI BILATERALI INNOFORM  
ENTERPRISE EUROPE NETWORK  
Bydgoszcz | POLONIA
- 27** PARTECIPAZIONE ALLA FIERA INDUSTRIAL SUPPLY  
HANNOVER 2018 E INCONTRI D'AFFARI  
ENTERPRISE EUROPE NETWORK
- 27** INCONTRI BILATERALI INTERNAZIONALI  
PER IL "PRODUCT PLACEMENT" IN ASIA E UE  
Udine (FAR EAST FILM FESTIVAL)
- 27** SEMINAR (ENGLISH) - PRODUCT PLACEMENT  
IN FILMS: the legal frame of reference and success stories  
Udine (FAR EAST FILM FESTIVAL)
- 30** PROGRAMMI MASTER  
DI ALTA FORMAZIONE MANAGERIALE  
Chiusura termini presentazione domande (ore 16.30)

## MAGGIO

- 08** PARTECIPAZIONE ALLA BORSA VINI  
PAESI SCANDINAVI  
Stoccolma | SVEZIA (fino al 9 maggio)
- 08** TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA:  
I SEMINATIVI  
Cciao Udine
- 15** VOUCHER DIGITALI I4.0  
PER PMI PROVINCIA DI UDINE  
Chiusura termini presentazione domande

- 16** DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI  
SENZA TABACCHI  
(dopo le ore 13.00)
- 18** LA VALUTAZIONE REDDITUALE  
CON L'INCOME APPROACH  
Cciao Udine
- 29** PARTECIPAZIONE ALLA FIERA  
VINEXPO ASIA PACIFIC HONG KONG 18  
Hong Kong | CINA (fino al 31 maggio)

## NEWSLETTER CCIAA UDINE INFORMA



Vuoi restare costantemente informato su eventi, nuove iniziative, adempimenti della Camera di Commercio? Iscriviti alla newsletter CCIAA UDINE INFORMA! Compila ed invia online il modulo che trovi all'indirizzo [www.ud.camcom.it/uploaded/URP/newsletter\\_ades.pdf](http://www.ud.camcom.it/uploaded/URP/newsletter_ades.pdf), o spediscilo via mail a [urp@ud.camcom.it](mailto:urp@ud.camcom.it), o via fax al 0432 509 469 oppure consegnalo a mano agli uffici camerale.

## CALENDARIO

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine  
Centralino 0432 273 111  
[www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) - [urp@ud.camcom.it](mailto:urp@ud.camcom.it)  
PEC: [urp@ud.legalmail.camcom.it](mailto:urp@ud.legalmail.camcom.it)

Novità dalla Cciao

Statistica e Prezzi  
Centro Studi - Ufficio Statistica e Prezzi  
[statistica@ud.camcom.it](mailto:statistica@ud.camcom.it)

Contributi  
Informazioni: Punto Nuova Impresa  
[nuovaimpresa@ud.camcom.it](mailto:nuovaimpresa@ud.camcom.it)

Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER  
Ramo Promozione  
[progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)

Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER  
Ramo Formazione  
[www.ricercaeformazione.it](http://www.ricercaeformazione.it)

Friuli Future Forum  
[www.friulifutureforum.com](http://www.friulifutureforum.com)  
[info@friulifutureforum.com](mailto:info@friulifutureforum.com)

