



COME CAMBIA IL TURISMO

L'INCHIESTA, LE INTERVISTE AGLI OPERATORI,
I NUOVI MERCATI DA PAG. 3 A 6

Foto da PromoTurismo Fvg

MALIGNANI PIGLIATUTTO

Pag. 12



RACCONTARE L'ALTERNANZA

Pag. 13



L'IMPRESA 4.0 ESPORTA IN CINA

Pag. 15





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

Per scrivere alla redazione:

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



SPECIALE TURISMO

DAGLI ALBERGI ALL'AIR BNB pag. 3

L'AFFIDABILITÀ DELLE AGENZIE DI VIAGGIO pag. 4

I CONCERTI TRAINANO I LOCALI pag. 4

UN PACCHETTO UNICO PER L'UNESCO pag. 4

LE ECCELLENZE DELL'OSPITALITÀ pag. 5

LE CICLOVIE TRA LE CANTINE pag. 5

LE VACANZE CON UN CLICK pag. 6

GLI STRANIERI E LE SECONDE CASE pag. 6



IL BILANCIO DEI CONFIDI PAG. 7



LE IMPRESE DEL MESE PAGG. 8-9



GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 10

GLI ASSAGGI DEL MESE pag. 11



LE SCUOLE pag. 12

FORMAZIONE pag. 13



CAMERA DI COMMERCIO PAGG. 14-15-16

I DATI DELL'UFFICIO STUDI DELLA CCIAA

DAGLI ALBERGHI ALL'AIR BNB L'EVOLUZIONE DEL TURISMO

LA NOSTRA INCHIESTA SU COME CAMBIA IL SISTEMA TURISMO
SCHNEIDER: OCCORRE ARGINARE LA CONCORRENZA SLEALE



FRIULI VENEZIA GIULIA: ESERCIZI E POSTI LETTO

	2011		2016		Var % 2016/11	
	n.ro esercizi	posti letto	n.ro esercizi	posti letto	n.ro esercizi	posti letto
Alberghi	748	41.601	732	41.799	-2,14%	0,48%
Campeggi e Villaggi turistici	35	35.090	36	29.907	2,86%	-14,77%
Alloggi in affitto gestiti in forma imprenditoriale	3.148	48.952	4.803	58.201	52,57%	18,89%
Agriturismi	275	3.712	340	4.560	23,64%	22,84%
Ostelli per la gioventù	4	251	4	251	0,00%	0,00%
Case per ferie	81	7.541	86	8.443	6,17%	11,96%
Rifugi alpini	33	920	35	946	6,06%	2,83%
Altri esercizi ricettivi	3	399	3	399	0,00%	0,00%
Bed&beakfast	454	2.235	659	3.317	45,15%	48,41%
TOTALE	4.781	140.701	6.698	147.823	40,10%	5,06%

Fonte: Istat

FRIULI VENEZIA GIULIA: AGENZIE DI VIAGGIO

	2011		2017		Var % 2017/11	
	imprese	localizzaz.	imprese	localizzaz.	imprese	localizzaz.
Attività delle agenzie di viaggio e dei Tour operator (79.11.11 e 12)	177	270	156	232	-11,86%	-14,07%
Servizi di prenotazione e altre attività di assistenza turistica non svolte dalle agenzie di viaggio nca (79.90.11 e 19)	27	51	33	68	22,22%	33,33%
Attività delle guide e degli accompagnatori turistici (79.90.20)	4	4	5	7	25,00%	75,00%
TOTALE	208	325	194	307	-6,73%	-5,54%

Fonte: InfoCamere

Quali tipologie di alloggi e servizi chiedono i turisti che arrivano in Friuli Venezia Giulia? È la domanda ad aver fatto crescere nell'ultimo quinquennio in maniera significativa i bed&brekfast e gli agriturismi, ma anche i pernottamenti in rifugio (veri box a fianco), o è l'offerta ad aver dato ai vacanzieri soluzioni alternative?

«Agiscono entrambi i fenomeni», risponde la presidente di Federalberghi Fvg, **Paola Schneider**, che rileva comunque come in tanta novità la richiesta di albergo resti ben salda, soprattutto quando la struttura ha saputo mantenere il passo con i servizi e ha conservato l'accoglienza calda e genuina che è tipica delle gestioni familiari. Tuttavia, il Friuli Venezia Giulia non è stato immune da uno dei più significativi fenomeni a livello mondiale che ha scardinato consolidate abitudini, ovvero la messa sul mercato di case vacanze, alloggi, esperienze e luoghi sulla grande piattaforma americana che ha scavalcato tutte le intermediazioni per mettere in contatto direttamente chi offre con chi cerca. Insomma, AirBnb ha fatto breccia anche in regione. Talmente tanto che «ormai non c'è paesino della regione da cui non parta qualche annuncio». Se l'idea da cui è partito questo business «poteva essere simpatica, poiché in fondo rappresentava una specie di baratto», osserva Schneider, «con il tempo sta diventando una concorrenza sleale. Negli ultimi due anni - precisa - il fenomeno è raddoppiato e coinvolge numeri che sfuggono alle statistiche».

FEDERALBERGHI: "LA NOSTRA È UN'ACCOGLIENZA DI VALORE. MA PER RINNOVARE LE STRUTTURE LA REGIONE DEVE AIUTARCI E FACILITARE L'ACCESSO AI FINANZIAMENTI"

Quali le strategie messe in atto dagli operatori rispetto a questo nuovo che avanza? «Il sistema della ricettività in Friuli Venezia Giulia sta in piedi perché abbiamo clienti molto fidelizzati e, nonostante le critiche che sentono ripetere e che non condivido, la nostra è un'accoglienza di valore. Non sarà quella perfetta degli alberghi di lusso, ma è quella calda e vera delle famiglie». Tuttavia, Schneider non nasconde che negli ultimissimi anni anche il tasso di fidelizzazione rischia di scontare una cultura che prescinde dal tenore dell'accoglienza, «pur sempre perfettibili», ed è orientata «alla pratica del cercare innumerevoli esperienze l'una diversa dall'altra».

Sulla questione dell'accoglienza, la presidente Schneider ammette che «le strutture sono un po' vecchie», ma per «risistemare soprattutto gli alberghi c'è bisogno di un sistema finanziario che non c'è. I contributi regionali, pur importanti, consentono un rinnovo limitato. Sarebbe necessario che la Regione si facesse promotrice di un accordo con il sistema di credito, per facilitare l'accesso ai finanziamenti».

Più in generale, il sistema turistico riconosce alle politiche di questi anni «azioni sia per farci conoscere fuori regione e all'estero, sia per mettere in atto strategie di miglioramento dell'offerta, ma occorre fare di più». E Schneider elenca gli obiettivi da perseguire «se vogliamo puntare sul turismo».

«Bisogna aumentare la promozione dell'intero Friuli Venezia Giulia perché, c'è poco da fare, in Italia non siamo ancora riusciti a bucare - sostiene -. Nell'immaginario restiamo una regione di passaggio o di servizi, non turistica. Occorre una campagna informativa affascinante e martellante. Secondo la presidente, poi, è necessario «un piano strategico per interventi che sono piccoli in sé, ma che messi insieme fanno la differenza. Uno per tutti, è la cura della mobilità nelle aree vocate, dando la possibilità ai turisti di spostarsi agevolmente dal posto in cui pernottano a punti di interesse. D'inverno, per esempio, servirebbe lo skibus, anche a pagamento». Nel piano strategico degli interventi minimi, inoltre, «sarebbe da inserire un processo di collegamento tra le ciclovie, ottimizzando così la grande attrattività che esercita l'Alpe Adria».

Dal litorale lignanese il presidente mandamentale di Confcommercio, Enrico Guerin, conferma «l'aumento della richiesta per gli alberghi, tanto che la prospettiva è di uno sviluppo dei CondHotel, cioè la gestione di posti letto in appartamenti con licenza alberghiera», mentre in quell'area «non saltano agli occhi dati di un indebolimento di villaggi turistici e campeggi».

Antonella Lanfrit



© Massimiliano Zambelli



I NUMERI: L'ESPLOSIONE DEI B&B E DEGLI AGRITURISMI

Un rapporto dell'Ufficio studi della Cciaa di Udine ha analizzato, su fonti Istat, l'andamento dal 2011 al 2016 dell'ospitalità turistica: quasi tutte le voci sono positive o costanti. L'unica eccezione è data dai posti letto in campeggio, che secondo l'Istat in cinque anni in regione sono calati del 14,77%, sebbene siano aumentati di quasi il 3% gli esercizi. Per gli alberghi, invece, aumento dei posti letto (0,48%), anche se leggera flessione (-2,14) dei posti letto.

Più in generale, nel quinquennio sono esplosi i B&B (+45,1% esercizi e +48,4%) posti letto, sono aumentati gli alloggi in affitto gestiti in forma imprenditoriale (+18,89% posti letto), gli agriturismi (+22,84%) e le case per ferie (+11,96%). Anche i rifugi alpini hanno aumentato la capienza, con un +2,83%.

Quanto alle agenzie di viaggio, dal 2011 al 2017 le imprese sono calate dell'11,86% a beneficio di prenotazioni non svolte da tali soggetti (22,2%) e di attività di guide e accompagnatori, +25 per cento. (a.l.)

LA VOCE DI CHI ORGANIZZA I TOUR

L'AFFIDABILITÀ DELLE AGENZIE

NONOSTANTE L'AVVENTO DI INTERNET, I PROFESSIONISTI RAPPRESENTANO UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER I TURISTI

L'avvento di internet ha modificato le abitudini dei turisti, soprattutto nella fase di organizzazione del viaggio, ma le agenzie restano ancora un punto di riferimento. Volo e albergo si prenotano in autonomia, ma per qualcosa di più articolato, il faccia a faccia con un operatore del settore, almeno in Friuli Venezia Giulia, va ancora per la maggiore. Una tendenza confermata dagli addetti di tre agenzie che operano in regione: Julia Viaggi, Abaco Viaggi e Spada Viaggi.

C'È CHI HA REGISTRATO UN + 10% DI LAVORO RISPETTO AL 2017. NEL FRATTEMPO È TERMINATA LA MODA DEL LAST MINUTE

«Internet ha 'prodotto' una tipologia di viaggiatori che prima non c'era, alla ricerca di low cost e spese contenute - chiarisce **Giovanni Doronzo** di Julia Viaggi - ma per tour organizzati o viaggi in località più 'complesse', restiamo sempre un riferimento. Le persone continuano ad affidarsi a professionisti del settore». L'agenzia che si affaccia su via Zanon è specializzata in pacchetti verso la Grecia, ma lavora molto anche con mete più lontane come l'Islanda, gli Stati Uniti, il Giappone. «Il mercato in questi anni è cambiato - conclude Doronzo - e ci siamo adeguati, e questo ci ha consentito di avere una certa stabilità nel lavoro, con la prospettiva di aprire all'incoming visto l'interesse che il Fvg sta registrando al di fuori dei nostri confini». Chi è in crescita è Abaco Viaggi, che oltre al ruolo di agenzia svolge anche quello di tour operator, come spiega la responsabile front office **Vanessa Padovani**. «Il turista vuole chiarezza e per questo stiamo assistendo a un ritorno in agenzia - assicura -. Nel 'calderone' in cui ci si può imbattere su internet, il nostro ruolo è quello di riuscire a estrarre una proposta su misura per il cliente». Terminata la moda del last minute, ormai le vacanze si prenotano con largo anticipo. «Il 22 dicembre abbiamo fermato il primo viaggio estivo per la Grecia

- aggiunge **Vanessa Padovani** -. Altre località che piacciono sono l'Europa del Nord ma anche i viaggi a lungo raggio verso la Polinesia neozelandese, gli Stati Uniti e l'Oriente (Vietnam, Cambogia, Birmania)».

Dal punto di vista della tipologia di alloggio, il turista friulano preferisce ancora la formula classica dell'albergo, anche se sono in crescita gli appartamenti e le ville in affitto. Resta l'incertezza attorno alla proposta di Airbnb, soprattutto dopo le ultime grane fiscali sollevate dai mass media. «Noi lavoriamo molto anche con le crociere - chiude **Padovani** - e siamo stati premiati come 'Miglior Agenzia Friuli e Veneto' e tra le 'Top 5 Nord Italia' da Costa Crociere».

Alessandro Venturini di Spada Viaggi conferma il trend di crescita: «Rispetto al 2017 abbiamo registrato un +10% di lavoro e questo perché il turista ha bisogno di rassicurazioni da parte di professionisti del settore. L'oggettività di un giudizio paga molto». Anche da Spada Viaggi la Grecia resta una delle mete preferite, ma si fanno largo la Spagna, le Azzorre, Usa e Canada. «Stiamo assistendo anche a un ritorno del Mar Rosso», confida **Venturini**.

Alessandro Cesare



GLI OPERATORI DEL LITORALE

I CONCERTI RIEMPIONO ALBERGHI E RISTORANTI

Lignano e Grado non hanno dubbi al riguardo: il mese di giugno, complice il bel tempo e l'afflusso in massa di austriaci e tedeschi, è da incorciare. E se, come si dice, il buongiorno si vede dal mattino, luglio e agosto non saranno da meno. **Enrico Guerin**, presidente del mandamento di Lignano di Confcommercio, e **Thomas Soyer**, presidente del Consorzio Grado Turismo, si dicono ottimisti e tracciano un primo bilancio su questo anticipo di stagione estiva nelle due località balneari del Fvg.

«Dati ufficiali ancora non ce ne sono - afferma **Guerin** - però non si può negare che questo mese di giugno ci abbia regalato soddisfazioni. Siamo andati oltre le più rosee aspettative, e il merito è anche degli eventi che sono stati organizzati in questa prima parte di stagione estiva: penso ai concerti di Rossi e Cremonini. Eventi - precisa - che hanno aiutato a riempire le strutture ricettive e i locali in un mese solitamente 'scarico'. Si sono visti molti stranieri ma anche molti italiani».

Il merito, per **Guerin**, è del lavoro di sinergia portato avanti dall'amministrazione comunale con gli operatori locali: «Lavoriamo tutti con un'unità di intenti», assicura. Sul proseguo della stagione, il presidente di Confcommercio non ha dubbi: «Stando alle prenotazioni arrivate, le prospettive sono decisamente buone: confidiamo in un'estate piena come quella dello scorso anno».

Un ottimismo condiviso anche da **Soyer**: «Fino ad ora la stagione è stata in linea con quella scorsa, forse con un leggero aumento, ma saranno i dati a confermarlo - anticipa -. Ora l'estate entrerà nel vivo e possiamo dirci sereni stando alle previsioni». Il mercato di riferimento, per Grado, è l'Austria: «Un mercato che per noi vale il 70% del totale - evidenzia - a cui va aggiunto un 15% di italiani e un 15% di tedeschi. I nostri clienti tipo provengono soprattutto dalla Carinzia e dalla Stiria».

Sensazioni positive, quindi, ma lo spazio per crescere ancora c'è: «Penso al parco termale, di cui Grado sente la mancanza. Mi auguro che i tempi siano rispettati e che la nuova struttura possa essere ultimata nel 2021. Per il resto - conclude **Soyer** - possiamo fare la differenza curando le piccole cose con l'obiettivo di far sentire il turista a casa. Piccoli accorgimenti per farci preferire alle altre località balneari».

(a.c.)



CITTÀ D'ARTE E MONTAGNA

UN PACCHETTO UNICO PER I SITI UNESCO



IL SINDACO DI FORNI DI SOPRA LANCIÀ L'IDEA DI UNA RETE TRA LE CINQUE LOCALITÀ SIMBOLO DEL PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

Da soli possono tentare di accaparrarsi una fetta, ma insieme hanno la possibilità di puntare a tutta la torta. I cinque siti Unesco del Friuli Venezia Giulia (Palmanova, Aquileia, Cividale, Palù di Livenza e Forni di Sopra), se impareranno a proporsi come un pacchetto unico, avranno pochi rivali nel mondo. Ne è convinto il sindaco di Forni di Sopra **Lino Anziutti**, che proprio grazie alla Cciaa Udine, durante le giornate del Future Forum, ha potuto spiegare nel dettaglio la sua visione. L'abbiamo ricontattato a qualche mese di distanza, e la sua idea non è cambiata. «I nostri siti Unesco - ha chiarito - costituiscono un'eccellenza tra le offerte culturali, turistiche e sportive del Friuli Venezia Giulia. Ognuno dei siti ha caratteristiche uniche che vanno valorizzate, ma in maniera congiunta e non singola. Un'opportunità enorme, quella della rete - chiarisce il primo cittadino - che la Camera di Commercio ha dimostrato saper cogliere, dando visibilità al nostro territorio a livello nazionale e mondiale». Anziutti è convinto che un turista possa atterrare a Ronchi dei Legionari, visitare la parte culturale e storica dei siti Unesco, godere dell'offerta enogastronomica della regione e poi scegliere di trascorrere qualche giorno all'ombra delle Dolomiti carniche a Forni di Sopra. «Un soggiorno completo tra i cinque siti Unesco - aggiunge il sindaco - che, in estate o in inverno, possono offrire qualcosa di unico a pochi chilometri di distanza. Dobbiamo solo imparare a promuoverci nella maniera giusta, ma credo che in tal senso ci si stia già muovendo». Anziutti non pone limiti all'attrattività

che i siti Unesco possono avere: «Giusto guardare ai turisti del Fvg e delle regioni vicine, ma non bisogna accontentarsi. Insieme dobbiamo e possiamo arrivare oltre i confini regionali e soprattutto nazionali».

LINO ANZIUTTI: "OGNUNO DEI SITI HA CARATTERISTICHE UNICHE CHE VANNO VALORIZZATE, MA IN MANIERA CONGIUNTA E NON SINGOLA"

Il sindaco ricorda come pochi mesi fa a Forni di Sopra sia arrivata una comitiva di americani i quali, dopo aver raggiunto Palmanova e Aquileia, sono rimasti estasiati dalle bellezze naturali della montagna friulana. «Possiamo contare su un marchio di qualità come quello Unesco, riconosciuto in tutto il mondo. Quindi - evidenzia ancora il primo cittadino - dobbiamo avere l'ambizione di arrivare lontano sfruttando al meglio le potenzialità di questi siti».

Detto questo Anziutti si sofferma sull'importanza del comparto turistico per il proprio territorio: «Il 90% della nostra economia si basa sul turismo: ci consente di dare lavoro facendo restare le persone in valle. Dobbiamo solo imparare e 'venderci' meglio». (a.c.)



SUI COLLI FRIULANI LE CICLOVIE CHE PORTANO L'ENOTURISTA NELLE CANTINE

Un'unica strada che unisce la produzione vitivinicola e agroalimentare d'eccellenza con i più alti standard di accoglienza, proponendo al contempo la visita a bellezze storiche, architettoniche e naturalistiche. È la Strada del vino e dei sapori, progetto lanciato nel 2017 da PromoTurismo Fvg, che presenta la straordinaria biodiversità di una terra che si racconta attraverso la conoscenza e il contatto con chi quel territorio lo sa raccontare. Il Friuli Venezia Giulia è la prima Regione d'Italia ad aver emanato una legge, la numero 22 del 2015, che ha lo scopo di mettere in rete le risorse dell'agroalimentare con quelle culturali e ambientali, e costruire un prodotto trasversale in grado di permettere all'enoturista di entrare in contatto con cantine, aziende agricole, ristoranti e numerose altre risorse territoriali creandosi un itinerario su misura, all'altezza delle sue aspettative. Chi desidera conoscere le singole realtà di cui è composta questa terra meravigliosa può esplorare il portale <http://www.turismofvg.it/Da-noi-sui-Colli>: qui potrà trovare il dettaglio delle aziende che fanno parte del territorio che comprende ben quattro zone doc: Collio, Friuli Isonzo, Colli orientali e Friuli Grave con alcune delle eccellenze del patrimonio vitivinicolo friulano come il Picolit, il Rosazzo e il Ramandolo, tre vini Docg, ai quali si affianca una vastissima scelta di vini eccellenti come il Pinot, grigio e bianco, o il Friulano e il Cabernet Sauvignon, solo per citarne alcuni. Il percorso pensato per il turista "lento" è fatto di ciclovie immerse in paesaggi spettacolari dove poter conoscere quella terra dal quale proviene ciò che poi sarà assaporato. E il palato sui Colli friulani non sarà incantato solo dal nettare degli dei, ma anche da innumerevoli delizie come il prosciutto crudo di San Daniele, i formaggi delle latterie di Fagagna o della Rosa di Gorizia. Per l'enoturista poi anche un altro sito, www.tastefvg.it, attraverso il quale costruire il proprio itinerario enogastronomico, prenotare visite guidate attraverso le oltre 200 realtà che aderiscono all'iniziativa. Da ricordare infine, i percorsi dove poter praticare trekking: l'Alpe Adria Trail è il percorso di trekking attraverso il quale gli escursionisti e gli amanti della natura hanno l'opportunità di intraprendere un itinerario fra le tre nazioni limitrofe: Austria, Italia e Slovenia. Sono in tutto 43 le tappe del percorso, ciascuna lunga 20 chilometri circa, una delle quali si immerge anche tra le meraviglie del Collio.

Anna Casasola



QUATTRO IMPRESE; QUATTRO STORIE DA RACCONTARE

LE ECCELLENZE DELL'OSPITALITÀ

Un ruolo fondamentale nell'ambito dell'accoglienza è sicuramente quello giocato dalle strutture che ospitano o da quelle che sanno mostrare una terra attraverso i suoi prodotti. In Friuli oggi sono moltissime le aziende in grado di realizzare una serie di iniziative innovative capaci di valorizzare e incrementare l'attrattiva del proprio territorio al fine di soddisfare la domanda dei turisti. E se la parte da leone la fa un territorio, quello friulano, assolutamente

unico in cui in poche centinaia di migliaia di chilometri quadrati si può tranquillamente passare dall'alta montagna, alle dolci colline allo splendido mare, un ruolo decisivo è quello di chi con esperienza, amore per il proprio lavoro e per la propria terra, sa rendere indimenticabile il soggiorno di chi arriva da più o meno lontano in questa splendida terra. Innovazione, anticipazione delle tendenze e piccoli dettagli possono fare la differenza. (a.c.)

CASATO DEI CAPITANI TRE SECOLI DI SLIWOVITZ

Una giovane coppia, una tradizione antica. A Cabia di Arta c'è la Distilleria Casato dei Capitani, azienda fondata intorno alla fine del 1600 dalla famiglia Gortani. Al timone oggi ci sono **Matteo Gortani** e la sua compagna **Jessica** che hanno saputo proseguire nella valorizzazione di un'esperienza ultracentenaria.

L'azienda oggi produce innumerevoli distillati di frutta e, cosa assolutamente rara per il territorio della Carnia, anche la grappa, ma la sua celebrità è per lo slivovitz, distillato di prugne che rappresenta la storia e la tradizione di Cabia. Come detto i distillati sono innumerevoli: da quello alle pere e al cuore di mela, agli Elisir



di mirtillo, lampone, cumino, frutti di Bosco, fragoline e more. I liquori del Casato dei Capitani sono assolutamente unici per il fatto di essere completamente naturali: niente aromi o coloranti, solo distillato d'uva in cui sono lasciati in infusione i frutti o i semi e lo zucchero. Visitare la distilleria di Matteo e Jessica è un'esperienza da provare in cui la degustazione diventa un'esperienza sensoriale: nella realizzazione del prodotto sono imprescindibili la storia di un territorio, della sua gente. (a.c.)

HOTEL ARIZONA E ELVIA IL SEGRETO STA IN UNA CHIAVE

«Precedere le aspettative dei clienti che non debbono essere solo ospitati ma anche coccolati. E per fare questo va costruito un rapporto vis à vis, rapporto che negli ultimi anni si stava perdendo». Ne è convinto **Enrico Guerin** proprietario a Lignano dell'Hotel Arizona e gestore dell'Elvia. «Per scelta, nelle nostre strutture - spiega Guerin che è anche presidente del mandamento di Lignano di Confcommercio -, non abbiamo adottato la tessera magnetica per l'accesso alle camere: la chiave ci permette di mantenere un contatto diretto con il cliente». Entrambe le strutture alberghiere vengono periodicamente rinnovate e implementate delle più moderne tecnologie: «l'Elvia - spiega ancora Guerin - è stato uno dei primi hotel della cittadina balneare a dotarsi di colonnina elettrica di ricarica per veicoli elettrici». Ovviamente non manca tutto quanto oggi il turista si aspetta: dal wi-fi, al parcheggio, al personale che conosce più lingue. «Tra le innovazioni - chiosa Guerin - anche un gestionale innovativo, integrato che provvede all'invio della richiesta di recensione al cliente in partenza il quale, una volta effettuata la compilazione, non ha alcun onere». (a.c.)



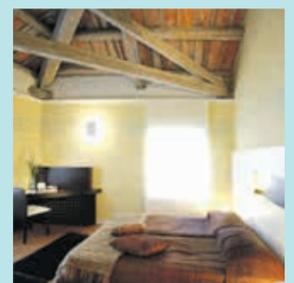
CAMP MARMOT IL RIFUGIO DOVE SI IMPARA L'INGLESE

Un rifugio ad alta quota dove i bambini imparano l'inglese giocando. Succede a Sappada, al rifugio Piani del Cristo dove **Massimo Kratter** e la sua ragazza **Laura Fitzmaurice**, originaria di Middlesbrough, in Inghilterra hanno avviato da un paio d'anni fa Camp Marmot. «Abbiamo sperimentato Camp Marmot nel 2016 - spiega Massimo Kratter -, lo abbiamo ripetuto nel 2017 e quest'anno è già boom di iscrizioni». Forte della pluridecennale esperienza con i bambini di Laura e grazie al fatto che il rifugio è particolarmente adatto ai più piccoli, la decisione di creare un camp laddove i bambini, seguiti da esperti certificati nella cura dei bimbi e madrelingua, possono imparare l'inglese divertendosi, immersi nella natura. Diverse le opzioni proposte a Camp marmot: c'è quella per i più grandicelli dove la loro permanenza può essere autonoma rispetto a quella dei genitori e durare anche una o più settimane e quella giornaliera per i più piccoli: il camp è infatti proposto dai 3 anni in su. Durante la permanenza i piccoli partecipanti parleranno solo ed esclusivamente inglese: «nel nostro camp - spiega Kratter - ci saranno solo animatrici e insegnanti madrelingua». (a.c.)



HOTEL SUITE INN UNA STRUTTURA "BIKE FRIENDLY"

L'Hotel Suite Inn di Udine è una realtà piccola e dinamica. «Abbiamo fatto la gavetta seguendo gli sviluppi del turismo a Udine - racconta **Giuliana Ganzini**, che ha raccolto il testimone dalla suocera Elvia che l'ha avviato 30 anni fa -, città che forse non ha ancora una vera coscienza turistica pur avendo un grande potenziale». Fornire ai propri clienti un servizio innovativo capace di soddisfare ogni esigenza e un continuo rinnovamento sono gli elementi della formula che ha reso lo Suite Inn una struttura di successo. Unita a un'attenzione ai propri ospiti a 360°: «lo Suite Inn - spiega Ganzini - è hotel gluten free affiliato a Aic, associazione italiana celiachia con proposta di colazione con prodotti freschi a chilometri zero per celiaci, siamo hotel pet e bike friendly. Ci siamo dotati di una colonnina ricarica elettrica per bici e da poco anche con colonnina ricarica elettrica auto. Sono investimenti che guardano al futuro: è di questi giorni la notizia che la Germania batte la Norvegia per immatricolazioni di auto elettriche. Sono appena rientrata da un viaggio promozionale in Norvegia e non posso che confermare questo trend economico che diventa per noi anche turistico». (a.c.)





IL TURISMO SUL WEB

1.193 strutture regionali, di cui:

- 467 hotel
- 244 bed&breakfast
- 137 agriturismi

Prenotazioni

nel 2016: 295 (valore di 79mila euro)
 nel 2017: 1.153 (valore di 186mila euro)

ANDARE IN VACANZA CON UN CLIC

OLTRE MILLE STRUTTURE REGIONALI UTILIZZANO PROMOTURISMO PER PUBBLICIZZARE L'ACCOGLIENZA E I SERVIZI SUL WEB

» ADRIANO DEL FABRO

Da molti anni, abbiamo a disposizione delle agenzie di viaggio personali e personalizzate che stanno dentro il web. Tutti, prima o poi, dedichiamo del tempo a organizzare in proprio, utilizzando gli strumenti digitali, le vacanze nostre e quella dei nostri amici e familiari. Dunque, è lecito e utile chiederci con quali occhi gli altri navigatori guardano a noi, alla nostra regione, come destinazione delle loro vacanze. Per rispondere a questa curiosità ci viene in aiuto il servizio dell'Area web dell'agenzia PromoturismoFvg che, tra le altre tante cose, sul sito: www.turismoFvg.it, propone pure un servizio completamente gratuito (senza alcuna percentuale pretesa o trattenuta, dunque) di booking online per le strutture recettive della nostra regione. Un servizio assai richiesto e apprezzato che coinvolge, a oggi, 1.193 strutture regionali, di cui: 467 hotel, 244 bed&breakfast e 137 agriturismi. E i numeri sono confortanti.

Nel 2016, le prenotazioni passate dal sito sono state 295 per un totale, in valore, di 79mila euro.

IL SERVIZIO È COMPLETAMENTE GRATUITO. L'ATTIVITÀ DI BOOKING È QUADRUPPLICATA NELL'ULTIMO ANNO

Nel 2017 le prenotazioni sono quasi quadruplicate (1.153), per un valore superiore ai 186mila euro. E il trend, monitorato nei primi 5 mesi del 2018, è confermato (199 prenotazioni per oltre 36.000 euro di valore). Ovviamente, i mesi più cliccati sono quelli di maggio, giugno e luglio, con il picco annuale in agosto.

La prima "bozza" dell'attività di booking online è datata 2007, con un passaggio di miglioramento nel 2009 e l'apertura dell'attività diretta avviata nel 2011. Dal 2013, la piattaforma utilizzata dal sito (che prima era esterna) è quella creata e implementata direttamente da Insiel.

Anche il numero degli utenti che naviga sul nostrano sito di promozione turistica è aumentato negli anni, passando dai 5.728 del 2016 ai 5.819 del 2017 e ai già 6.228 del 2018. Contestualmente, le visualizzazioni di pagina sono passate dalle 35.679 del 2016, alle 36.117 del 2017 e alle oltre 38mila dei primi sei mesi del 2018. Cosa guardano della nostra destinazione, i naviganti del web? Il 44% di essi si muove alla ricerca e consultazione proprio delle pagine dedicate alla ricettività (descrizioni, immagini, servizi, mappe, richieste informazioni, prenotazioni dirette) e un altro 20% è molto interessato agli eventi.

Per la maggior parte, il 78%, sono di lingua italiana, l'8% di lingua

tedesca e il 7% di lingua inglese (che sono anche le tre lingue con le quali è scritto il portale). Relativamente agli strumenti utilizzati per la consultazione, il 51% dei visitatori utilizza il desktop, il 42% il mobile e il 7% il tablet.

Il web, naturalmente, non contempla soste per cui il lavoro sul rinnovamento del portale è incessante. Dunque, il 2018 vedrà l'introduzione di parecchie novità.

La homepage assumerà un'immagine maggiormente "empatica" grazie all'ottimizzazione delle esperienze di navigazione e allo sviluppo di un modulo di configurazione personalizzato delle offerte turistiche. Vista l'attenzione del turista verso lo svolgimento dei vari eventi sul nostro territorio, anche questa pagina sarà

migliorata. Il blog: www.fvglivexperience.it sarà maggiormente integrato con il portale, con la possibilità di espandere collegamenti e informazioni relative ai racconti "esperienziali" degli ambasciatori turistici regionali.

Infine, sono stati stipulati degli accordi (con i relativi investimenti) con Google e YouTube. Allo scopo, saranno prodotti dei brevi video promozionali (di 6 e 30 secondi di durata) e si cercherà di migliorare il posizionamento del turismo regionale all'interno dei motori di ricerca. Naturalmente, la speranza finale è che, questa maggiore visibilità acquisita, abbia una ricaduta positiva sul turismo della nostra regione, sulle strutture di accoglienza, sui luoghi e sui borghi vocati e, di conseguenza, sull'intero territorio.

IL MERCATO IMMOBILIARE NELLE LOCALITÀ TURISTICHE

GLI AUSTRIACI INVESTONO SULLE CASE AL MARE

GLI STRANIERI PROPENSI ALL'ACQUISTO E NON ALL'AFFITTO

Il mercato immobiliare nelle località turistiche marine della nostra regione segna un'inversione di tendenza. Dopo anni tutt'altro che facili, la seconda casa torna a piacere agli italiani e inizia ad essere un investimento anche per i turisti stranieri.

Per quanto riguarda Lignano il segno positivo ha riportato il sorriso sugli operatori di settore: "Una ripresa c'è stata - racconta **Samuele Sostero** delegato Fiaip Fvg - con prezzi però calmerati, in ribasso. A favorire la ripartenza del mercato anche l'accesso al credito e la ritrovata disponibilità da parte delle banche nel rilasciare i mutui. Ad aiutare anche i tassi, attualmente favorevoli, che preoccupano meno l'acquirente. Una serie di fattori, quindi, che stanno aiutando a sbloccare la situazione. La richiesta è per lo più appartamenti, da una, al massimo due camere, con un budget tra i 100 e 200 mila euro, soprattutto quando parliamo di usato".

Negli anni, però a Lignano Sabbiadoro sono state costruite anche nuove unità immobiliari che hanno avuto alcune difficoltà al momento della vendita: "L'inversione di tendenza si è avuta dal 2016 - prosegue Sostero - Qualcosa di invenduto ancora c'è, ma parliamo di numeri ridotti: la maggior parte delle costruzioni sono state assorbite dal mercato. Lignano, però, nasconde anche alcune perle che non hanno bisogno di alcun ritocco al ribasso prima di

essere immesse sul mercato".

A decidere di investire sulla seconda casa sono perlopiù persone italiane.

"Recentemente sul mercato si sta affacciando anche qualche straniero, soprattutto austriaci, che un tempo preferivano l'affitto, e che ora invece investono, mentre sono sempre più frequenti i cittadini dell'Est che decidono di acquistare a Lignano".

Per chi non si può permettere l'acquisto di una seconda casa, resta la possibilità dell'affitto favorito quest'anno dalla bella stagione che già a maggio ha regalato un'estate in anticipo e che ha incrementato la presenza di stranieri per feste come la Pentecoste e il Corpus Domini. Ora dopo l'arrivo degli stranieri è il momento degli italiani: "Per quanto riguarda l'utilizzo degli appartamenti le permanenze sono anche di pochi giorni

soprattutto quando si parla di ospiti stranieri (4-5 giorni). Gli italiani invece tenendo a concedersi una settimana di relax. Indispensabile l'ammodernamento degli appartamenti, che devono avere un buon rapporto qualità - prezzo, offrire tutti i comfort tra i quali il wi-fi e l'area condizionata. Ci sono, infine, cittadini benestanti dell'Est Europa pronti a spendere pur di avere per le proprie vacanze ville esclusive e con piscina - conclude Sostero".

Ai tradizionali metodi di affitto, impazza anche a Lignano la metodologia tramite Airbnb che propone circa 300 alloggi, di varia tipologia e fascia di prezzo, con permanenze a notte che vanno mediamente dai 20 ai 55 euro. **Luciana Idelfonso**



IL PATRIMONIO SI ATTESTA INFATTI INTORNO AI 24,3 MILIONI

UN VALIDO SUPPORTO ALLE PMI DEL TERRITORIO

CONFIDI FRIULI CONFERMA IL RUOLO A FIANCO DELLE IMPRESE IN ASSEMBLEA APPROVATO IL BILANCIO E RINNOVATO IL CDA

Un nuovo mandato con l'obiettivo di consolidare il proprio ruolo a supporto delle Piccole e medie imprese del commercio, del turismo, dei servizi e dell'industria. Confidi Friuli ha approvato in assemblea il bilancio e rinnovato il consiglio di amministrazione. Un doppio passaggio costruito sulla base di conti in utile e sulla collaborazione tra le associazioni di categoria che esprimono la governance della cooperativa.

Affidamenti deliberati per 55,5 milioni (65% a breve termine), 24,5 milioni di garantito, 65,4 milioni di garanzie in essere sono i numeri più significativi dell'attività di Confidi Friuli nel 2017. L'assemblea dei soci della cooperativa, presente il neo assessore regionale alle Attività produttive **Sergio Bini**, ha approvato in sala Valduga un bilancio che segna un utile di 42.421 euro. «In un contesto che rimane difficile - le parole del presidente uscente **Michele Bortolussi** - chiudiamo con un risultato positivo grazie alla oculata gestione degli amministratori e ai contributi della Regione Fvg, che ha scelto la strada lungimirante della patrimonializzazione di un sistema strategico per le Pmi del territorio».

Di fronte a un'erogazione sempre più selettiva del credito da parte delle banche e alla loro gestione diretta con il Fondo Centrale di Garanzia che spesso bypassa i Confidi, Confidi Friuli, che conta 5.255 soci al 31 dicembre scorso (85 le nuove ammissioni), ha messo in atto un rigoroso processo di selezione e controllo delle garanzie rilasciate. «Va sottolineato l'importante valore dell'indice di solvibilità che, al 32,9%, continua a collocarsi ben al di sopra del limite del 6% previsto dalle disposizioni di vigilanza - sottolinea il cda - . Il patrimonio si attesta infatti intorno ai 24,3 milioni, risultando più

che capiente per coprire i rischi attuali e prospettici e lasciando ampi margini per uno sviluppo dell'operatività».

Quanto alle possibili aggregazioni con altri partner regionali, prosegue il cda, «Confidi Friuli ha cercato di valutare eventuali azioni sinergiche, ma nulla si è concluso positivamente a causa delle diversità di visione e della mancata condivisione di un chiaro progetto industriale».



L'assemblea ha anche provveduto a indicare il nuovo consiglio: per l'industria **Cristian Vida** e **Michele Nencioni**, per il commercio **Giovanni Da Pozzo**, **Guido Fantini**, **Pietro Cosatti** e **Giorgio Sina**, per Confapi **Enzo Pertoldi** e **Denis Petri**, per la Cciao **Maria Lucia Pilutti**, per la Regione Fvg **Vittorio Bortolotti**.

CONFIDI FRIULI 2017

Affidamenti deliberati: 55,5 milioni

Garantito: 24,5 milioni

Garanzie in essere: 65,4 milioni

Soci: 5.255

Nuove ammissioni: 85

Patrimonio: 24,3 milioni

Utile: 42.421 euro

Indici di solvibilità: 32,9%



SOLIDI ACCANTONAMENTI A COPERTURA DEI CREDITI "DETERIORATI"

CRESCE DEL 7% L'OPERATIVITÀ DI CONFIDIMPRESE

DETERMINANTE SARÀ LA RIATTRIBUZIONE AI CONFIDI REGIONALI DELLA PRIMA TRANCHE DI 6 MILIONI DI EURO DAL POR FESR

CONFIDIMPRESE FVG 2017

Soci	13.479
Nuovi soci 2017	526
Finanziamenti Garantiti nel 2017	197.633.501
Finanziamenti in essere al 31/12/17	318.256.627
Rischi su garanzie in essere	153.452634
Total Capital Ratio	26,17
Tier 1 Capital Ratio	24,92

IL BILANCIO

"Grazie a una rilevante massa critica, alla solidità patrimoniale ed alla prossimità sul territorio - ha dichiarato **Vicentini** - abbiamo sostenuto le imprese della nostra regione, rilasciando garanzie qualificate che hanno permesso la crescita economica dell'intero tessuto economico. Risultati resi possibili anche grazie agli importanti conferimenti regionali, che confermano la validità della scelta strategica operata già dal 2009 - ha rimarcato il presidente - cioè la trasformazione in intermediario finanziario Vigilato da Banca d'Italia, l'unico del FVG ed uno dei soli 38 operanti in Italia, ed ai quali le Banche riconoscono un valore superiore delle garanzie prestate".

L'OPERATIVITÀ 2018

L'importante percorso di crescita e di ulteriore rafforzamento dall'inizio dell'anno fa già registrare un incremento dell'operatività del 7% nel primo quadrimestre. Determinante sarà la riattribuzione ai confidi regionali della prima tranche di 6 milioni di euro dall'operatività Por Fesr programmazione 2007-2013 (1,6 milioni per Confidimpresa), alla quale si confida di integrare anche la quota residua fino a 21 milioni entro la fine dell'esercizio. Positiva inoltre l'assegnazione delle risorse nazionali del Patto di stabilità per



2,6 milioni di euro. Infine si registra con soddisfazione la parziale regionalizzazione del Fondo Centrale di Garanzia: per gli importi da € 25.001 a € 175.000 l'accesso al fondo sarà possibile, infatti, solo attraverso la controgaranzia dei Confidi. "Un'azione fondamentale per il rafforzamento dei Confidi" e una scelta che premia il supporto alle imprese, ha fatto notare il presidente **Vicentini**.

I NUOVI SERVIZI

Informatizzare, sburocratizzare, dematerializzare. Sono le parole d'ordine che scandiscono l'attività messa in campo. Realizzati due software: il primo permette di anticipare in formato elettronico il modello di rinnovo garanzia già precompilato con i dati aggiornati e di inviarlo per la revisione e conferma, con largo anticipo, all'impresa ed alla banca. Il secondo interessa la riduzione dei tempi per ottenere le garanzie: c'è la possibilità di inviare le lettere di garanzia firmate digitalmente tramite PEC a tutti i soci e le banche convenzionate, le quali riceveranno ai loro indirizzi di posta elettronica certificata le lettere dematerializzate. Tutto ciò permette di ridurre drasticamente i tempi di attivazione delle garanzie dalla data di delibera passando dai precedenti 7-9 giorni medi tra stampa e recapito agli attuali 1-2 giorni medi.

Garanzie per lo sviluppo delle imprese da un lato, solidi accantonamenti a copertura dei crediti "deteriorati" dall'altro. Corre su due binari paralleli l'attività del Confidimpresa FVG, reduce dalla recente Assemblea generale dei Soci che - alla presenza dei vertici regionali di Confartigianato, CNA, Ures e Casa artigiani, degli Istituti di credito e degli ordini professionali - ha approvato il bilancio consuntivo 2017. È stato il Presidente **Roberto Vicentini** ad illustrare il documento contabile.

RIDOTTI I TEMPI DI ATTIVAZIONE DELLE GARANZIE DALLA DATA DI DELIBERA PASSATI DAI PRECEDENTI 7-9 GIORNI MEDI AGLI ATTUALI 1-2

OLMEDO POINT È A REANA LO SHOWROOM DI VEICOLI PER IL TRASPORTO DEI DISABILI

Un punto di riferimento per il settore in tutto il Nordest: è così che vuole porsi il nuovo Olmedo Point di Reana del Rojale, inaugurato lo scorso 9 giugno, con cui la Olmedo Special Vehicles Spa - azienda leader a livello nazionale nell'allestimento di veicoli per disabili e di ambulanze, operando a tutto tondo nel settore della sanità - fa un ulteriore passo nell'ottica di avvicinamento al cliente. «Date le esigenze specifiche di chi si rivolge a noi - spiega **Roberto Rinaldi**, responsabile commerciale per l'area - dobbiamo essere noi

UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE IN TUTTO IL NORDEST. SI CONTANO OTTO PUNTI VENDITA SPARSI IN TUTTA ITALIA

ad andare verso il cliente e non viceversa: per cui abbiamo aperto uno showroom dedicato ai veicoli per il trasporto dei disabili, che si aggiunge all'assistenza per veicoli circolanti». Gli interessati hanno quindi modo di vedere direttamente quanto offerto, così da poter usufruire di un servizio quanto più possibile personalizzato; e un servizio che sia il più possibile capillare sul territorio. Lo spazio di Reana è infatti solo una delle sedi di Olmedo - oltre alla principale a Ghiardo di Bibbiano (RE) si contano altri sette punti sparsi in tutta Italia - e dà seguito agli Olmedo Point già aperti a Catania, Padova, Pescara e Foggia, anticipando le aperture di Napoli e Alessandria. «Per noi - ha sottolineato Luca Quintavalli, ad di Olmedo - è la conferma di una crescita costante, con la volontà di essere sempre più vicini ai clienti, offrendo loro un servizio di qualità e quelle risposte che, in termini di sviluppo tecnologico e di assistenza, possiamo sempre garantire».

Olmedo è arrivata a Reana sei anni fa con l'acquisizione della storica carrozzeria Sora di Osoppo, e assicura di aver avuto grandi soddisfazioni. «Possiamo dire che il Friuli ha assunto un ruolo di rilievo nella strategia di sviluppo aziendale - precisa Rinaldi - data la professionalità che vi abbiamo trovato e il buon ritorno che ne è conseguito. Lo ha testimoniato, il giorno dell'inaugurazione, la presenza di tante persone e dei rappresentanti delle Istituzioni; e lo testimonia, da parte dell'azienda, il fatto di aver investito in questa sede. Un investimento che significa radicamento nel territorio sul lungo termine, e desiderio di rimanere e crescere ancora».

Chiara Andreola



CATOWN È CUCCIA MODULARE CHE FUNGE DA CASA PER I FELINI

LA CITTÀ DEI GATTI



CRISTIAN DELLA VEDOVA HA LANCIATO DA DUE MESI ONLINE IL PRODOTTO È UNA VALIDA ALTERNATIVA AI SOLITI TIRA - GRAFFI E CUCCE

Se un gatto potesse progettare la sua cuccia la costruirebbe esattamente così. Una "scatola" accogliente, divertente, spaziosa quanto basta per giocare, nascondersi, poltrire. Si chiama Catown ed è un "cubo" in legno, composto da pannelli e clip, che si incastra con altri moduli creando strutture più complesse e combinazioni, fino a formare una vera e propria "città" per gatti.

L'idea è di **Cristian Della Vedova** di Udine, che da neanche due mesi ha lanciato online il suo prodotto per felini domestici sul sito catown.it unendo design, estetica, ergonomia, funzionalità, eco-sostenibilità. "Essendo un amante degli animali, in particolare dei gatti, da anni avevo il sogno nel cassetto di sviluppare un prodotto alternativo ai soliti tira-graffi e cucce. Per questo ho pensato a una soluzione confortevole per i piccoli felini e funzionale per noi umani".

La cuccia modulare made in Friuli si compone di pannelli in multistrato di betulla certificato FSC® (quindi senza colle, sostanze

LA CUCCIA SI COMPONE DI PANNELLI IN MULTISTRATO DI BETULLA CERTIFICATO, DI FORMA QUADRATA MA PRIVA DI SPIGOLI

chimiche o formaldeide), di forma quadrata ma priva di spigoli, protetti da una vernice trasparente naturale e atossica che permette di mantenerli puliti con un semplice panno umido; le clip in plastica riciclata consentono di congiungere a piacimento i vari pannelli, lavorati in modo diverso a seconda dell'utilizzo per cui sono stati concepiti: entrata, passaggio tra moduli, giochi interattivi, grattatoi. "Il modello base - spiega della Vedova - è un cubo con un ingresso: la forma "a scatola" e l'accesso di misura apposita per il felino rendono l'ambiente ideale per il nostro amato animale, perché lo fa sentire protetto, sicuro e al contempo padrone di sorvegliare l'ambiente circostante".

Una variante è il modulo rettangolare, ideale per accogliere lettini. E quando le esigenze cambiano, basta riconfigurare i pezzi, che



possono anche essere colorati e stampati con motivi e grafiche personalizzate. Catown ingombra poco: un modulo si incastra perfettamente nelle librerie di misure standard (tipo quelle più vendute dell'Ikea), due stanno sotto al tavolo o alla scrivania. Facilmente montabili, rotabili, possono posizionarsi sia in verticale che in orizzontale, trasformandosi anche in comodini o poggiatesta. Catown sostiene Oasi Feline e associazioni di volontariato: "Collaboriamo a iniziative di sensibilizzazione per i gatti meno fortunati: con il programma "Altra cuccia, altre fusa", infatti, ogni 100 moduli venduti ne viene donato uno". Ben fatto e accattivante il sito <https://catown.it> dove è possibile registrarsi gratuitamente... all'oroscopo dei gatti!

Rosalba Tello

LEADER NELLA LAVORAZIONE DI MARMI E PIETRE NATURALI

MARMI VRECH, IN CRESCITA FATTURATO E PERSONALE



ALESSANDRO E RICCARDO TRACCIANO IL BILANCIO DI UN PASSAGGIO GENERAZIONALE DI SUCCESSO

Sapienza artigianale altamente qualificata unita a tecnologia all'avanguardia, lungimiranza ed elevata competenza del management, capacità di agganciare il cambiamento dei mercati globali: sono queste le "marce in più" che hanno consentito alla Marmi Vrech, azienda friulana con "headquarters" a Cervignano del Friuli (Udine), leader nella lavorazione di marmi e pietre naturali per prestigiosi progetti di interni in tutto il mondo, di registrare una costante crescita del fatturato negli ultimi 3 anni.

"Partendo un fatturato nel 2015 di 4,8 mln - fa sapere il Ceo **Alessandro Vrech** -, negli ultimi due anni abbiamo registrato una crescita incrementale del 15% annuo, toccando nel 2017 quota 6,3 milioni". L'aumento del fatturato si è accompagnato anche a una crescita del numero dei dipendenti. "Nell'ultimo triennio - aggiunge Vrech -, siamo passati da

una media di 30 a 36 dipendenti, con un incremento significativo negli uffici, dove siamo passati da 7 a 13 impiegati a tempo indeterminato". Fondata nel 1961 da Giocondo Vrech, dal 2008 l'azienda ha vissuto un passaggio generazionale di successo. A mettersi al timone, sempre affiancati e sostenuti da mamma **Milvia Gazzin**, sono stati i figli di **Giocondo, Alessandro e Riccardo** (Coo dell'azienda), che hanno trasferito a Marmi Vrech un forte impulso verso il cambiamento e l'innovazione, rivelatosi vincente.



Riccardo Vrech, Milvia Gazzin, Alessandro Vrech

"Se all'epoca in cui l'abbiamo presa in mano la ditta produceva al 90% per il settore navale - fa sapere Alessandro -, oggi il rapporto è di 50% verso questo settore, in particolare navi da crociera e mega-yacht, ma per il restante 50% annoveriamo clienti ai massimi livelli negli ambiti hotelierie, contract, stores e residenziale". Tra le più recenti commesse, una residenza luxury a 6 piani nell'esclusivo quartiere londinese di Mayfair, "dove stiamo completando l'intervento su tre unità immobiliari - evidenzia Alessandro -, per un valore del contratto di oltre 2,5 milioni sul biennio". E poi un progetto di prestigio a Manhattan, nel centro della "Grande Mela", "per la trasformazione dell'area pubblica di un building", anticipano i manager.

UN MESTIERE DI PERICOLI, RESPONSABILITÀ E SENZA ORARI

ITALPOL, GARANZIA DI SICUREZZA



LE GUARDIE GIURATE SONO UN PUNTO DI RIFERIMENTO NELLA COMUNITÀ NELL'AZIENDA C'È ANCHE UN ACCADEMIA PER FORMARE IL PERSONALE



Impegno, professionalità e attenzione. Il loro è un impegno che va oltre la divisa e rappresentano sempre di più un ausilio alla percezione di sicurezza nelle comunità. Sono uomini e donne che

hanno deciso di intraprendere un mestiere di pericoli, responsabilità e senza orari, per consentire alle persone di sentirsi tranquille nella loro quotidianità. Eppure, a vederle sempre in divisa, con la pistola al fianco e spesso il giubbotto anti proiettile, le guardie giurate trasmettono un senso di estraneità e lontananza, quasi timore. Senza nessuna pretesa di sostituirsi alle forze dell'ordine, oggi, in un clima che vede sempre più minacciata la sicurezza dei cittadini, le guardie giurate rappresentano però un punto di riferimento nella comunità, svolgendo anche servizi ausiliari come il controllo dei ticket sui bus e il presidio alle abitazioni private.

In Italtpol la carriera della guardia giurata inizia con un lungo periodo di formazione in una realtà interna alla struttura per garantire il massimo in termini di aggiornamento e preparazione: si tratta di Italtpol Academy, un progetto unico nel suo genere, costituita da docenti con pluriennale esperienza che, oltre a fornire la formazione di base, mettono a disposizione tutti gli elementi di

“security & safety” necessari sia in termini di reazione corrette ed efficaci in ogni tipologia di evento, che di conoscenza delle nuove tecnologie, difesa attiva e obblighi di legge. Poi arriva il lavoro sul territorio, prima affiancato da colleghi più anziani e via via con mansioni di sempre maggiore responsabilità, legate alla sicurezza delle abitazioni private, delle aziende, di enti, strutture pubbliche ed eventi. Negli anni, le guardie di Italtpol - che continuano a frequentare l'Academy per rimanere in costante aggiornamento - hanno dimostrato più volte una profonda motivazione, soprattutto in casi in cui sono stati coinvolti a difesa di sicurezza e salute non solo dei propri clienti. Un esempio è la storia di Jarno, impegnato sui mezzi di trasporto Apt per il controllo dei titoli di viaggio, che vedendo un bambino sul punto di attraversare da solo la strada si è letteralmente lanciato per prenderlo tra le sue braccia ed evitare così che le macchine lo travolgesse nel traffico.

Giulia Zanella

RISTORANTE RELAIS A RISANO DI PAVIA DI UDINE

CASA ORTER, TRA CIBO E MUSICA

RICETTE TRADIZIONALI RIVISITATE CON ORIGINALITÀ E ALLA SERA PICCOLI CONCERTI PER RILASSARSI

Un antico casale ottocentesco, una cucina del territorio al 99 per cento stagionale e, dopo cena, un tocco musicale con dei piccoli concerti. Queste sono alcune delle cifre distintive di Casa Orter, ristorante Relais a Risano di Pavia di Udine (via della Stazione, 11). Del locale ci parla **Annalisa Gon** che lo guida insieme al marito, lo chef Roberto Verzegnassi Trevisan. Sempre alla coppia si deve anche la musica (all'arpa lei, al piano jazz lui). L'offerta del ristorante si associa a quella dell'albergo. Il tutto situato su un verde curato, a 10 minuti dal centro di Udine e a 6 dall'uscita autostradale di Udine sud. Chi sceglie Casa Orter trova un luogo che esalta quattro componenti: il relax, il cibo, la musica e l'arte. Qui è possibile organizzare, anche all'aperto, meeting, corsi, incontri di lavoro e seminari con proposte gastronomiche abbinare come coffee break e colazioni, servite nella sala da the, lo spazio più appartato della struttura alberghiera. Quest'ultima presenta dodici camere, ognuna diversa dalle altre per forma, stile e colori, profumate

dai vecchi legni dei mobili antichi con cui sono arredate. Il ristorante, nello specifico, può ospitare fino a 120 persone ed è aperto dal mercoledì al sabato, solo alla sera. Per chi lo desidera però lo stesso locale si può prenotare per ricevimenti di nozze, cene di gala, feste private, ricorrenze speciali, pranzi e cene aziendali. In tavola si troverà “un cibo genuino che ricalca le tradizioni regionali e la stagionalità. Le carni le produciamo in proprio, vengono dalla nostra famiglia” - spiega la titolare, che accenna all'organizzazione di eventi enogastronomici con la partecipazione di importanti etichette di Champagne e altri vini prestigiosi. Tra i piatti troviamo ricette tradizionali rivisitate con originalità e senso della ricerca. Si passa dal mare ai monti, spaziando dal pesce dell'Adriatico alla pasta fatta in casa, dalla cacciagione alle erbe selvatiche. Un'estetica raffinata completa l'offerta della casa, il cui motto in cucina ricorda che “L'alchimia delle sensazioni è all'origine del piacere”.

Emanuela Masseria



NUOVA GESTIONE ALLA CANTINETTA DEL BORGO IN VICOLO SILLIO

COCKTAIL MOLTO BRITISH NEL CUORE DI UDINE

Dalla capitale londinese al cuore di Udine.

Nel giro di un paio di mesi, **Daniele Corrado** ha rivoluzionato la sua vita e ha realizzato il suo grande sogno: avviare un'attività tutta sua. E così, per una serie di felici coincidenze, il giovane imprenditore ha scelto di lasciare la vita lungo il Tamigi e di approdare in vicolo Sillio, dove da giugno gestisce La Cantinetta del Borgo. Daniele, classe 1987, originario di Salerno, si laurea in scienze e tecnologie alimentari.

Come molti giovani, dopo la laurea, decide di trasferirsi in Inghilterra. Si rimbocca le maniche e inizia a lavorare nel settore della ristorazione. E la permanenza Oltremarica dura ben 7 anni. All'inizio, lavora come cameriere. Ma nel corso degli ultimi anni matura anche un'importante esperienza come manager di un prestigioso ristorante presso un albergo della capitale inglese.

Poi, la svolta. Decide di rientrare in patria. E decide di raggiungere il fratello che vive a Udine. In due mesi, bye bye Londra. Il tempo

di preparare i documenti e subentra alla guida dello storico locale cittadino, conosciuto proprio per uno stile molto “british-pop”. Il locale dispone di una sala interna molto calda, con un arredamento che richiama i Beatles, e gazebo esterni in una corte poco trafficata e appartata. Gli orari sono quelli storici dalle 17 alle 02 di notte. Le specialità sono i cocktail e i drink. Abbinati a gustose bruschette e sfiziosi stuzzichini. “Per il futuro - spiega Daniele - vorrei ampliare gli orari di apertura. Vorrei aprire anche a pranzo”. E ampliare l'offerta del suo cocktail bar anche come bistrot. “Lavoro nell'hospitality da tanti anni. Quello che è cambiato è l'approccio al lavoro. È diverso lavorare per altri piuttosto che per se stessi. Occorre essere più attenti a diversi aspetti, dai costi ai fornitori, alle scadenze. Ora sono molto orgoglioso di avere un'attività mia, nel mio Paese. Ho realizzato il mio grande sogno. E questo è motivo di grande soddisfazione per me”.

Mara Bon

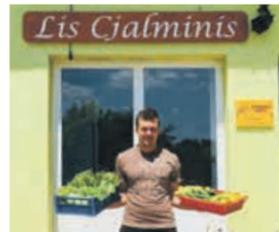
GIOVANE IMPRENDITORE

ELIA ZAMPA DALLA FABBRICA ALLA CAMPAGNA

In via Modoletto, tra le colline di Pagnacco, a ridosso della valle del Cormor, nel tipico e suggestivo paesaggio friulano, è situata l'azienda agricola Lis Cjalminis. Da un paio di mesi, nell'azienda di famiglia si è inserito il giovanissimo **Elia Zampa**, classe 1996.

Approda in azienda dopo esperienze diverse che lo portano dalla fabbrica alla campagna.

La decisione di dedicarsi all'azienda agricola di famiglia non arriva subito nel giovane agricoltore, ma matura solo in un secondo tempo. Da ragazzo infatti aveva intrapreso gli studi da meccanico e poi aveva iniziato a lavorare in fabbrica. Però il desiderio di lavorare all'aria aperta è stato più forte. E così a un certo punto ha deciso di lasciare il lavoro precedente e di dedicarsi all'attività in cui è cresciuto fin da piccolo. L'azienda agricola è specializzata nell'allevamento



e trasformazione di avicunicoli, oltre alle produzioni orticole biologiche.

Quali sono i punti di forza dell'attività agricola?

"La nostra azienda - evidenzia Elia - si dedica all'allevamento di polli e conigli, accanto alla produzione di ortaggi biologici. I metodi e le lavorazioni sono tradizionali e ricordano quelli dei nostri nonni".

Quali sono le specialità?

"I rotoli di pollo e di coniglio".

Nell'azienda è presente uno spaccio (aperto dal lunedì al sabato, giovedì escluso) dove si possono acquistare i prodotti di stagione, le carni e le uova fresche da galline libere allevate a terra.

Partecipa al mercato di Campagna Amica ogni giovedì in piazza XX settembre a Udine, martedì mattina a Passons, venerdì a Manzano (Loc. San Nicolò) e il sabato a Codroipo. Inoltre i loro prodotti si possono trovare anche al mercato del contadino di Tarcento. E tra i prodotti dell'orto che propone in questa stagione, ci sono bietta, insalata, zucchine. Lavorare immerso nella natura è per Elia tra i principali motivi di soddisfazione nel cambio lavoro. "Quando ero dentro in fabbrica e vedevo il sole fuori - ricorda - mi sentivo male".

E quali sono state le principali difficoltà nell'affrontare questo cambiamento?

"All'inizio ero un po' spaesato, ma ora mi sto abituando. In fabbrica avevo orari fissi da rispettare, mentre in campagna gli orari li detta la natura". L'azienda ha aderito al progetto PPL, delle Piccole Produzioni Locali. I prodotti PPL sono alimenti prodotti in piccole quantità, rispettose di norme e procedure tracciate, destinate alla vendita diretta per il consumatore finale.

Mara Bon

IMPRENDITORI STRANIERI

LEDIO E ALBANO E IL TIKI TAKA ALBANESE

Costruire un locale su misura per i giovani, con particolare attenzione per gli studenti universitari iscritti all'ateneo di Udine. Questa l'idea progettuale che ha guidato **Albano Beri**, 32 anni, e **Ledio Mali**, 26, entrambi originari dell'Albania meridionale - il primo è di Berat e il secondo di Fier -, attualmente soci, titolari e gestori del bar-pub "Tiki Taka", inaugurato lo scorso 1° marzo in piazzale Cella 47 a Udine. Un ambiente spazioso (oltre 300mq), completamente rinnovato e messo in sicurezza, che si candida a diventare un punto di ritrovo nella mappa dei locali più trendy di Udine Sud.

Proprietari delle "mura", i due soci lavorano 24 ore al giorno per lanciare il "Tiki Taka" tra il pubblico giovanile, ma non solo. "È il posto ideale per organizzare feste di laurea o di compleanno", esordisce Albano. "Siamo entrambi studenti dell'ateneo di Udine - racconta Albano -, io mi sono laureato in economia e Ledio ha frequentato giurisprudenza. Perciò conosciamo bene l'ambiente universitario e sappiamo quanto bisogno ci sia di un posto dove ritrovarsi, festeggiare, divertirsi in serenità e in sicurezza". Ledio e Albano hanno faticato giorno e notte per studiare il progetto di rifacimento del locale (che era in stato di abbandono dal 2008) e poi realizzarlo, pezzo dopo pezzo.

"Siamo molto felici del risultato - dice Ledio -, ora ci stiamo impegnando al massimo per fare decollare la nostra creatura". Il locale ha diversi plus: 4 maxi-schermi per vedere le partite, la possibilità di giocare a freccette, tanto che il pub vanta una squadra di professionisti in questa disciplina sportiva, la "Bandaros". E poi una vasta scelta di bevande, tra cui i cocktail, ma anche una buonissima birra bavarese (HB). "Siamo aperti tutto il giorno in orario continuato - fa sapere Albano -, dalle 7 del mattino alle 2 di notte. Puntiamo a un pubblico selezionato, perché il nostro locale ha un'identità definita e una precisa atmosfera". Divertimento, allegria, chiacchiere, musica, buon cibo e ottimo beverage, ma alla larga le sbronze e gli sballi. Albano e Ledio parlano l'italiano in modo impeccabile, sono cortesi, affabili, gentili. I menù sono interessanti, a misura di pub: dal burger agli affettati, dalla mozzarella di bufala alle patatine fritte. Nel futuro, ambiziosi progetti di ampliamento. "In settembre - annuncia Ledio - ci sarà una cucina, quindi il locale cambierà di nuovo pelle". Torneremo a trovarli, allora, per scoprire le novità. Per contattare il "Tiki Taka": 328 0057774.



Albano Beri e Ledio Mali

Alberto Rochira

DONNA IMPRENDITRICE

KATIA MATTELICCHIO E IL LEGAME CON LA TERRA



Il legame con la terra, l'amore per le cose "fatte bene e come una volta", la dedizione e la passione per il proprio lavoro. **Katia Mattelicchio**, classe 1981 originaria di Risano, gestisce insieme alla famiglia l'agriturismo e l'azienda agricola Tal Borc fondata dal nonno che oltre cento anni fa avviò l'attività a Risano arrivando dalla piccola frazione di Purgessimo di Cividale del Friuli, al confine con le Valli del Natisone.



"Ho sempre dato una mano all'azienda di famiglia - racconta Katia - ma è stato nel 2011 che insieme a mia madre e mio fratello abbiamo creato l'attuale società che produce vino, cereali, e ortaggi. Dalla macellazione dei suini (tra ottobre e aprile) ricaviamo carne fresca e i prodotti tipici

della nostra regione come salame, pancetta, culatello, soppressa". Prima di allora Katia ha studiato e lavorato nel settore alberghiero e nella ristorazione. "Ho dovuto scegliere se continuare da dipendente o investire nell'azienda di famiglia: ho preso la seconda strada portando la mia formazione e la mia esperienza professionale come valore aggiunto dell'essere imprenditrice".

Katia infatti si occupa in particolare dell'attività dell'agriturismo e dei mercati (della Fondazione Campagna Amica di Coldiretti e non), mentre il fratello Alessandro è il norcino di famiglia e ha portato salami e cotechini di Tal Borc a vincere diverse competizioni.

"Il lavoro nei mercati è faticoso - racconta Katia - tre giorni a settimana in cui ci si alza presto per arrivare a Passons, Codroipo e Tolmezzo, si deve caricare e scaricare tutto il materiale, stare in piedi molte ore, ma non mi pesa: mi piace il contatto con le persone, le chiacchiere che si scambiano mentre la gente sceglie e compra quello che la mia famiglia produce con passione e impegno".

Nei mercati, Tal Borc vende salumi, ortaggi, cereali e il vino prodotto dai 4 ettari di vigna, Merlot, Cabernet, Friulano, Verduzzo e il Pipinot, il bianco frizzante che nasce da uve di pinot bianco e chardonnay.

Oltre a vendere i prodotti, il ristoro agrituristico organizza eventi, cene a tema o su prenotazione durante la stagione invernale nel periodo della macellazione.

"La nostra filosofia imprenditoriale è di restare piccoli, un'azienda a misura di famiglia per offrire il massimo della qualità ai nostri clienti che adesso possono trovarci anche su Facebook. Nel 2014 sono diventata mamma - aggiunge Katia - conciliare al meglio maternità e lavoro è stata la sfida imprenditoriale più grande."

Francesca Gatti

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

URGE LA RIFORMA DELLE PENSIONI

È GIUSTO ATTUARE UNA POLITICA CHE SAPPIA SCRIVERE
UNA NUOVA STORIA COI TEMPI VERBALI CONIUGATI AL FUTURO

La Banca Centrale Europea ha prodotto un'ampia analisi su "L'impatto economico dell'invecchiamento della popolazione e delle Riforme pensionistiche". Osserva che l'invecchiamento della popolazione "non è un fenomeno circoscritto all'area dell'euro ma è al contrario diffuso a livello mondiale" e che, soprattutto, si va intensificando progressivamente. Le principali determinanti di questo fenomeno sono nei bassi tassi di natalità e nell'ulteriore allungamento dell'aspettativa di vita. Tale incremento implica una riduzione del numero di lavoratori a carico dei quali, potenzialmente, è posto ciascun pensionato. Secondo le analisi della Banca europea, il processo in atto produrrà una serie di fatti negativi sull'offerta di lavoro, sulla produttività, sulla crescita potenziale.

Pertanto, anche per fronteggiare la crisi del debito sovrano e l'aumento dei livelli di debito pubblico è cresciuta l'esigenza di riforme dei sistemi previdenziali pubblici.

Che fare adesso? Si rende necessario varare subito interventi di lungo periodo, più adatti a fronteggiare le sfide poste dall'invecchiamento. E siccome durante i cicli di maggiore crescita i costi politici di tali riforme sono meno pesanti, avanti tutta con lo sviluppo e la ripresa in quanto etico è pensare ai pensionati di oggi, domani, ma anche di dopodomani. Le previsioni dicono che l'invecchiamento della popolazione è da

"ritenersi certo e intenso". Il picco colpirà l'Italia nel 2045-50, quando si risconterà una quota di ultra sessantacinquenni vicina al 34%. In questa prospettiva ci si attende che la politica imbocchi un diverso corso in materia pensionistica. Occorre, pertanto, cambiare l'approccio alla questione pensionistica come opportunamente pare voler fare il nuovo governo nazionale.

È giusto attuare una politica che sappia scrivere una nuova storia delle pensioni coi tempi verbali coniugati al futuro. Una storia dove i capitoli non abbiano per oggetto misure sottrattive, blocchi perequativi e simili, ma che parlino, invece, di crescita della popolazione, di potenziamento della vita delle famiglie, di lavoro per i giovani, dell'inversione dell'attuale trend decrescente delle nascite. Una storia dove l'invecchiamento sia un importante capitolo delle conquiste di civiltà.

Giusto andare in quiescenza con 41 anni e 5 mesi di contribuzione a prescindere dall'età anagrafica, giusta la quota cento con il minimo d'età anagrafica di 64 anni, sacrosanto congelare i continui scatti previsti dalla legge Fornero che impediscono di avere una data certa per la meritata pensione certi che dividendo, come accennato, spesa pensionistica da quella assistenziale, tutto potrà essere diverso e maggiormente equo ed etico.

Daniele Damele





IL RISTORANTE DEL MESE

ENOTECA DA PRIMATO NEL CENTRO DI UDINE

AL GIARDINETTO DI VIA SARPI SI TROVANO BOTTIGLIE
DALLA SICILIA ALLA FRANCIA. SPAZIO AI MICROPRODUTTORI

» MARCO BALLICO

Tre generazioni tra la ristorazione e il commercio. **Nicolina Rabassi**, seduta al tavolo d'ingresso del Giardinetto di Udine, enoteca in via Paolo Sarpi, racconta dei genitori di Trasaghis, del loro locale in paese, del lavoro in città nel negozio di tessuti, sotto l'insegna storica Donadon, e della passione per la cucina. Tanto da gestire prima un bar in via Rialto, dal 1995 al 2001, per poi ristrutturare e riaprire, nel 2004, quello che diventerà uno dei migliori ristoranti udinesi.

«Sono innamorata del mestiere - racconta Nicolina -. Non lo voleva la mamma, che ha fatto settant'anni di banco, e nemmeno mio marito. Ma sono andata contro tutti. In Rialto siamo andati benissimo, ma ho fatto ancora un passo avanti. In via Sarpi il rinnovo è stato totale». Il Giardinetto si presenta così con un ampio spazio dedicato alla mescolta, una piccola saletta al piano terra e una sopra l'ingresso.

IL LOCALE È ANCHE RISTORANTE. NICOLINA RABASSI PORTA AVANTI LA TRADIZIONE DA TRE GENERAZIONI. LA CUCINA È MEDITERRANEA

«Sono nata in mezzo alla gente, in casa non ci sto», dice Nicolina. Al lavoro ci sono i figli Paolo, il padrone della cantina, e Giovanni, il responsabile della sala. Il Giardinetto è principalmente un'enoteca, Paolo è un fuoriclasse in quell'ambiente. Propone bottiglie che faticano a trovare altrove. Dal Piemonte alla Toscana, dal Trento Doc ai Francesi, fino alla recente scoperta della Sicilia, «in particolare con il Nerello mascalese». Una rassegna di grandi vini, pure quelli macerati, un prodotto di nicchia che, ricorda Paolo, «ha ispirato il compianto amico Mauro Nalato a scrivere un libro molto apprezzato sui produttori, autentici visionari». La filosofia è di servire al calice il cliente, senza costringerlo all'acquisto della bottiglia: «L'ho voluto fin dall'inizio, cercando di dare spazio anche ai microproduttori. È un modo per diffondere al meglio la cultura del vino». Quanto alla cucina, prosegue Paolo, «la possiamo definire mediterranea e del territorio, ma spaziamo in tutte le regioni d'Italia. Anche grazie ad Andrea Spanu, sardo, il nostro cuoco. Il menù è in continua evoluzione, alcuni piatti cambiano ogni settimana, attorno alla proposta consolidata di tutto l'anno: dalla degustazione friulana allo spaghetti Giardinetto, dalle carni di Fassona e Pezzata rossa al pesce». La stagionalità? «La seguiamo, ma con i cambiamenti climatici in atto dobbiamo essere capaci di flessibilità». E poi c'è la selvaggina, il «territorio» di Nicolina, che la cura con ricette tramandate dalla tradizione. Il Giardinetto (0432/227764 per le prenotazioni) ospita una cinquantina di coperti. Apre dalle 11 alle 15 e dalle 18 a tarda sera. Turno di chiusura domenica e lunedì.

OSTERIA DEL MESE. ALLO ZONCOLAN

RIAPERTO L'UNICO LOCALE DI LIARIIS

«L'infanzia l'ho passata a Liariis, dove c'erano i miei nonni e dove è nato mio papà. Io gestivo già un locale ad Aiello del Friuli e, così, dopo due anni che l'osteria del paese, "Allo Zoncolan", aveva chiuso l'attività, con il mio compagno Cristian, ci siamo chiesti: perché non provare?». È il racconto della ventinovenne **Tania Corva** che, dal dicembre 2017, fa la spola da Aiello a Liariis per mantenere aperto l'unico locale pubblico della piccola frazione di Ovaro. «Caso o destino vuole, tra l'altro - prosegue - che esista una foto della precedente gestione, di fine anni '90, in cui sono ritratta da bambina al momento dell'inaugurazione».

Una scommessa faticosa che, però, sta funzionando a sufficienza, grazie anche alla collaborazione, oltre che di Cristian, della cugina Elena Corva e di Antonietta che hanno pure dovuto praticare un vero e proprio tour de force in occasione del passaggio della carovana del Giro d'Italia ciclistico. «Accanto all'osteria, che ha ripreso la sua veste e "funzionalità" originaria - spiega Tania -, abbiamo aggiunto una cucina semplice (calda e fredda), impostata sui tradizionali piatti stagionali friulani (salumi, formaggi, brovada e muset, frico, crauti, cjarsons...) che proponiamo soprattutto a pranzo (disponiamo di una sala con 30 coperti). Abbiamo pure mantenuto la funzionalità della pizzeria alla quale si dedica, in modo particolare, Cristian. Il servizio è aperto tutti i giorni, escluso il mercoledì (per chiusura). Il martedì, dalle ore 19.00 alle 21.00, la pizza viene offerta a 5 euro». Il venerdì, invece, è il giorno dei calamari fritti. I vini serviti sono quelli dei Colli Orientali del Friuli.

«Siamo abbastanza contenti, per ora, poiché oltre alla clientela paesana, abbiamo pure molti giovani frequentatori e persone dai paesi vicini», conclude Tania. Dal lunedì al venerdì l'osteria (in piazza) è aperta dalle ore 8.00 alle 13.00 e dalle 16.30 alle 22.00; il sabato, dalle ore 8.00 alle 14.00 e dalle 16.30 alle 24.00; la domenica, dalle ore 8.00 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 24.00. Informazioni e prenotazioni: 328.0772920.



Tania Corva

Adriano Del Fabro

IL BIRRIFICIO DEL MESE

IL NEGOZIO DI CENTPARCENT FURLANE



Già nel numero di settembre 2017 avevamo parlato della Centparcent Furlane, la birra prodotta con materie prime friulane presentata dall'Asprom (la rete dei coltivatori d'orzo) a Friulidoc; e ora il progetto prosegue, con un punto vendita in centro a Udine e altre sei tipologie di birra oltre alla golden ale inaugurata. Diciassette degli oltre cento agricoltori che aderiscono all'Asprom hanno dato vita a gennaio alla cooperativa "Centparcent furlane", e il 26 aprile ha aperto i battenti il negozio di via Castellana. «Da parte di alcuni retisti è nato il desiderio di dare continuità al progetto - spiega il vicepresidente **Filippo Alvaro**



Cromaz, 25 anni, studente di marketing all'Università di Gorizia - e così si è pensato ad una cooperativa e ad un negozio per commercializzare il prodotto in città. Abbiamo iniziato con Udine, ma guardando al futuro vorremmo aprirne altri».

Sono sei gli stili oltre alla bionda ad alta fermentazione: una porter (scura britannica), una saison

(belga dai toni speziati), una märzen (lager chiara tedesca), una ale scozzese, una tripel al miele friulano, una urweisse (birra di frumento tedesca). Ad occuparsi della produzione è il mastro birraio **Andrea Felician**, nell'impianto Asprom di Pocenia.

Il negozio non offre solo le birre, ma anche altri prodotti delle aziende coinvolte: «Per ora abbiamo alcuni tipi di vino - prosegue Cromaz - ma arriveranno presto succhi di frutta, aceto di mele, confetture; e poi formaggi, salumi e farine». Oltre che nel negozio - aperto dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19, chiuso il lunedì e la domenica - è possibile acquistare online sul sito www.cpcfurlane.it.

L'accoglienza, riferisce Cromaz, è stata buona: «Inizialmente l'affluenza ha riguardato perlopiù i privati, ma ora stiamo vedendo un sempre maggior interesse da parte degli operatori della ristorazione. Grazie al sito, sono arrivati anche alcuni ordini da fuori regione. Presto organizzeremo quindi un servizio di consegna che ci permetta di venire incontro anche alle esigenze degli operatori di settore e di chi vive più lontano».

Chiara Andreola



L'ETICHETTA TERMOCROMATICA OKELVIN SBARAGLIA GLI AVVERSARI RAPPRESENTERÀ ORA L'ITALIA A JUNIOR ACHIEVEMENT EUROPE

L'etichetta magica del Malignani fa davvero la magia: il progetto imprenditoriale già vincitore dell'edizione Fvg della Fiera Impresa In Azione Junior Achievement, recentemente svoltasi in Camera di Commercio di Udine, è arrivata in giugno sul gradino più alto del podio anche nella competizione nazionale, la Biz Factory 2018 di Milano. Ed è il secondo anno consecutivo. La motivazione letta dalla giuria è stata "Per l'originalità e l'immediatezza del prodotto, che consente una scalabilità globale

LA START UP PERMETTE DI DETERMINARE SE I VINI SONO CONSERVATI E SERVITI ALLA TEMPERATURA CORRETTA

(ed eventualmente in altri settori di business) rappresentando l'italianità nel mondo". Il Malignani rappresenterà ora, nuovamente, l'Italia alla 29° Junior Achievement Europe Company of the Year Competition, a Belgrado dal 16 al 19 luglio 2018.

L'etichetta concepita dalla startup di studenti della classe 3a Cmab si chiama OKelvin e permette di capire, colorandosi diversamente, se un vino è conservato o servito alla temperatura

corretta, grazie a due inchiostri termocromatici. L'etichetta potrebbe essere adeguata in futuro anche ad altri tipi di beni e prodotti che necessitano un controllo della temperatura, come per esempio alcuni farmaci. Il percorso è stato affiancato tecnicamente, come "dream coach", dalla dirigenza dell'Amb di San Daniele, azienda che ha creduto nel progetto e continuerà a supportarlo nella sua realizzazione, a maggior dimostrazione della validità della proposta costruita dagli studenti. E dell'efficacia del percorso Junior Achievement Italia, che aiuta gli studenti a creare progetti d'impresa realmente concretizzabili sul mercato e che, per il Fvg, ha da quest'anno come partner la Camera di Commercio di Udine, in prima linea per l'orientamento al lavoro e alle professioni e l'alternanza scuola-lavoro.

«È una bellissima soddisfazione - commenta **Renato Polo**, il docente coordinatore del progetto per il Malignani, che ha seguito gli studenti in collaborazione con il docente-tutor di classe **Stefano Bareggi** -. Ho ringraziato i ragazzi per l'entusiasmo, la determinazione e il duro lavoro espressi, fattori che si sono dimostrati decisivi. Grazie al loro esempio possiamo davvero sperare in un futuro migliore. Sono giovanissimi, di terza superiore, e sono riusciti a produrre un progetto d'impresa complesso e spendibile sul mercato, ottenendo l'attenzione dell'azienda che continuerà ad accompagnarli. Siamo onorati di rappresentare ora l'Italia a Belgrado, compito entusiasmante

per cui i ragazzi daranno di nuovo il massimo». E a parlare per tutto il team vincitore di studenti è uno di loro, **Matteo Dorigo**, nominato "manager del marketing" della startup realizzatrice di OKelvin. «La vittoria è stata emozionante - ha raccontato -, ma tutto il progetto è stato una grande esperienza, grazie a cui siamo cambiati e cresciuti». Una soddisfazione che si rinnova per la scuola, il Malignani, poiché «prosegue una tradizione che per noi è un metodo didattico - aggiunge il dirigente scolastico **Andrea Carletti** -: rendere i concorsi un'opportunità per collaudare le proprie capacità e mettere a frutto il team work che le aziende

L'AZIENDA CHE HA SEGUITO I RAGAZZI CONTINUERÀ A SUPPORTARLI NELL'EFFETTIVO INGRESSO SUL MERCATO

richiedono, imparare il confronto, la divisione dei compiti. Tra i ragazzi, anche tra i più giovani, ci sono già tutti i presupposti che potranno rendere loro dei buoni imprenditori, grazie alla curiosità, la determinazione, le idee e le capacità relazionali che sanno esprimere. E l'esperienza di Junior Achievement con la Camera di Commercio si è rivelata occasione di esperienza fondamentale in tal senso».

DUE RICONOSCIMENTI NAZIONALI PER L'ISTITUTO

IL MIGLIOR SAUVIGNON È DEL PAOLINO D'AQUILEIA

IL VINO È PRODOTTO INTEGRALMENTE NEI VIGNETI E NELLA CANTINA DIDATTICA DELLA SCUOLA FRIULANA

Un Sauvignon così buono da meritare non uno, ma due riconoscimenti nazionali. È il risultato colto dall'Isis "Paolino d'Aquileia" di Cividale, grande protagonista alla fase finale del XVII° Concorso nazionale "Bacco & Minerva", organizzato a Cortona in provincia di Arezzo. L'iniziativa è organizzata dal locale Istituto Agrario "A. Vegni", sotto l'egida del Ministero per l'Istruzione.

Il Sauvignon doc 2017, prodotto integralmente nei vigneti e nella cantina didattica della scuola friulana, ha ottenuto il primo premio sia nella categoria "Vini bianchi Doc e Docg", sia in termini assoluti. «La commissione - annuncia entusiasta il dirigente scolastico **Nino Ciccone** - ha valutato positivamente caratteristiche quali freschezza, profumo ed equilibrio, nonché il sentore fruttato in bocca. Un grande risultato che ha valorizzato il lavoro di tutto il nostro staff». Oltre alla ventina di ragazzi della classe quinta del corso di Viticoltura ed Enologia, impegnati nell'alternanza scuola-lavoro durante la campagna vendemmiale dello scorso anno, il team ha incluso i professori **Roberto Fabbro**, **Attilio Vuga** e **Andrea Visentini**, e i tecnici **Fabrizio Azzano** e **Pierangelo Leggio**. Oltre alle qualità già elencate, cos'altro ha fatto la differenza? «Credo che la maggior cura nel momento della raccolta dell'uva abbia permesso di salvaguardare le caratteristiche "giuste" per far nascere un ottimo vino».

Il "Paolino d'Aquileia" ha così bissato il successo ottenuto 12 anni fa nel medesimo concorso, sempre grazie al Sauvignon. La vittoria comporterà anche l'onore di organizzare a Cividale nella primavera 2019 la prossima edizione di "Bacco & Minerva" che, come sottolinea Ciccone, «sarà un'importante occasione per la città e per il settore vitivinicolo in particolare, che potrà godere della ribalta nazionale in

LA COMMISSIONE HA VALUTATO POSITIVAMENTE CARATTERISTICHE QUALI FRESCHEZZA, PROFUMO ED EQUILIBRIO

virtù della qualità delle azioni educative e formative svolte dall'Istituto Agrario. Auspichiamo la più ampia collaborazione da parte delle amministrazioni pubbliche, del mondo dell'associazionismo e dei produttori locali».

Il successo in terra toscana alimenta l'entusiasmo della scuola, che già guarda a nuovi progetti. «Grazie al contributo della Regione Fvg, istituzione sensibile e che punta sulla valorizzazione degli istituti agrari,



I professori Attilio Vuga e Andrea Visentini ritirano il premio a Cortona

stiamo realizzando un impianto di controllo digitale della temperatura di fermentazione dei tini. Abbiamo già acquistato le attrezzature, confidiamo sia tutto operativo già per la prossima vendemmia - svela il dirigente scolastico -. I ragazzi che studiano da noi devono essere aggiornati sulle tecnologie, in modo da essere formati e preparati per svolgere al meglio tirocini e stage nelle aziende. Ringrazio le imprese del territorio, con le quali c'è un'ottima collaborazione». Il "Paolino d'Aquileia", inoltre, inserirà nella cantina un impianto per la spumantizzazione ed è stato già impiantato un nuovo vigneto con Ribolla Gialla, Chardonnay e Sauvignon, visto che il mercato delle bollicine è in sempre maggiore espansione. «Vini, formaggi e olio, grazie alle loro qualità, potranno assicurare grandi benefici: il turismo legato all'enogastronomia - è la visione finale di Ciccone - in futuro avrà un peso sempre più rilevante». **Luciano Patat**

PREMIATI DALLA CCIAA 7 ISTITUTI. IN PALIO C'ERANO 5 MILA EURO

RACCONTARE L'ALTERNANZA



LE SCUOLE HANNO REALIZZATO ALCUNI VIDEO PER PARLARE DELLE LORO ESPERIENZE NEL MONDO DEL LAVORO

Un premio alle scuole che hanno realizzato i più efficaci video-racconti della loro esperienza di alternanza scuola-lavoro: è "Storie di alternanza", promosso da Unioncamere e, per il territorio, dalla Camera di Commercio di Udine, che ha messo a disposizione 5 mila euro per i vincitori, premiati a fine maggio in Sala Valduga dal presidente **Giovanni Da Pozzo**. Tre i premi che sono stati riservati ai licei e tre quelli agli Istituti tecnici e professionali: per i Licei, il primo e il secondo posto se lo sono aggiudicati due classi del Liceo Paolo Diacono di Cividale, mentre il terzo è andato a una "cordata" formata da Stellini, Percoto e Marinelli di Udine. Per quanto riguarda gli istituti tecnici e professionali, al primo posto si è classificato il video del Malignani, al secondo il Bearzi e al terzo il Marinoni. Il Malignani è stato chiamato anche a Roma, il giorno successivo, perché il video prodotto ha ricevuto una menzione speciale alla selezione italiana del Premio - i partecipanti concorrevano automaticamente anche alla selezione nazionale organizzata direttamente da Unioncamere.

Tutti i premiati hanno ricevuto un maxi-assegno, fondi stanziati dalla Camera di Commercio di Udine e da utilizzare per progetti scolastici: ai primi classificati l'assegno era di 1.200 euro, ai secondi di 800 e ai terzi di 500 euro.

La Premiazione in Sala Valduga è stata occasione anche per presentare alcuni dati del Centro studi Cciao Udine da parte del responsabile **Mario Passon**, commentati dal presidente Da Pozzo. «Il fatto che la percentuali di giovani del Fvg occupati sia 10 punti più alta della media nazionale è un buon risultato - ha detto -, ma chiaramente non ci deve far abbassare l'attenzione sul tema dei giovani e mondo del lavoro, anche perché la nostra regione è ultima per imprese under 35. In ogni caso, il segnale è più che positivo ed è segno di tutto un sistema che funziona, parte dalla

IL VIDEO PRODOTTO DAL MALIGNANI HA RICEVUTO UNA MENZIONE SPECIALE ALLA SELEZIONE ITALIANA DEL PREMIO

scuola e dagli insegnanti, dalle imprese, ma prima di tutto dalle famiglie, supporto e stimolo basilare per i nostri giovani». La Camera di Commercio di Udine è impegnata da anni a sostenere l'ingresso dei giovani nel mercato del lavoro e dell'economia, nel quale, come hanno evidenziato le elaborazioni dei dati Excelsior,

LA PERCENTUALE DI GIOVANI DEL FVG OCCUPATI È 10 PUNTI PIÙ ALTA DELLA MEDIA NAZIONALE

Le competenze trasversali risultano contare più di quelle tecniche: capacità di lavorare in gruppo, di risolvere problemi e flessibilità le più richieste. «Da quando, con la riforma degli enti camerali, abbiamo assunto l'esplicita funzione dell'orientamento al lavoro e alle professioni - ha detto ancora il presidente Da Pozzo -, la nostra attività si è consolidata e ulteriormente intensificata». Da Pozzo ha ricordato i voucher, contributi per le aziende che ospitano studenti in alternanza, bando aperto fino al 31 agosto, ma anche tanti corsi di formazione specifica per i giovani e altre attività di alternanza realizzate come partner di Junior Achievement, culminate con il successo della Fiera Impresa in Azione. Sta proseguendo inoltre il progetto pilota targato Cciao e ideato appositamente per gli studenti dei Licei, con 76 ragazzi coinvolti e 14 aziende aderenti. Al termine ogni gruppo presenterà l'output di progetto: una proposta di innovazione di un processo che avranno osservato in azienda.



TASSO DI OCCUPAZIONE (25-34 ANNI)	UDINE	FRIULI VENEZIA GIULIA	ITALIA
Maschi	79,1	79,3	69,7
Femmine	65,8	63,1	52,7
Totale	72,6	71,2	61,3

TASSO DI DISOCCUPAZIONE (25-34 ANNI)	UDINE	FRIULI VENEZIA GIULIA	ITALIA
Maschi	9,2	8,2	15,4
Femmine	14,9	13,4	19,0
Totale	11,8	10,6	17,0

Fonte: elaborazione del Centro Studi della CCIAA di Udine su dati Istat

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

COME STRUTTURARE IN MANIERA EFFICACE UN PROGETTO DI SVILUPPO ESTERO

Docenti: dott. Gabriele Copetti (Senior consultant IC&Partners)

Data: 4 luglio 2018

Durata: 3 ore

Costo: 75 €

LA VALUTAZIONE REDDITUALE CON L'INCOME APPROACH

Docenti: geom. Enrico Boscaro

Data: 6 luglio 2018

Durata: 8 ore

Costo: 110 €

L'ANALISI DEI COSTI PER LA GESTIONE CORRETTA DEI PREVENTIVI

Docenti: dott.ssa Donatella Minen

Data: 9 luglio 2018

Durata: 4 ore

Costo: 75 €

NUOVI CORSI FINANZIATI

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

SOCIAL MEDIA PER LA PICCOLA IMPRESA

Data: da settembre 2018

Durata: 200 ore

Costo: gratuito

CORSO FORMAZIONE IMPRENDITORIALE

Data: da ottobre 2018

Durata: 102 ore

Costo: gratuito

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

“LO START UP DELLA TUA IMPRESA”, DELLA FONDAZIONE PIAGGIO

LA PASSIONE PER LA CARTA

ERIKA MENTA HA RILEVATO LA CARTOLIBRERIA GREATTI DI TRICESIMO DOPO GLI STUDI IN BENI CULTURALI E ARCHEOLOGICI

Dalla passione per gli scavi archeologici a quella per... la carta. Nel nome di una sfida personale e imprenditoriale da affrontare con la massima carica. **Erika Menta**, 28 anni, udinese, dallo scorso 3 maggio ha rilevato la cartoleria Greatti di Tricesimo, dove ha ricevuto il testimone da **Simonetta De Agostini** che ha condotto l'attività per 26 anni. Non un esercizio commerciale “qualunque”, quello ora in mano alla giovane friulana, ma un pezzo di storia locale, aperto nel lontano 1906.

Erika, dopo il diploma al liceo classico Stellini di Udine, ha conseguito la laurea triennale in Beni Culturali e Archeologia all'Università di Siena. Dopo essere ritornata in Friuli, per lei si è palesata la domanda diffusa tra molti ragazzi: che fare in futuro? «Ho sempre avuto una passione per la carta, i libri e i prodotti d'arte, così quando ho sentito che De Agostini voleva passare la mano mi sono fatta avanti». E così lei, da un giorno all'altro - o quasi - si è ritrovata alle prese con la possibilità di diventare imprenditrice, ma con la necessità di avere la giusta informazione per aprire l'attività. Ad aiutarla è stato “Lo start up della tua



Da sinistra, Simonetta De Agostini ed Erika Menta

lato del marketing... ci sto ancora lavorando. Il corso mi ha dato la necessaria spinta e convinzione ad aprire».

E così, da fine 2017 ha trovato l'accordo con De Agostini e da poco più di un mese è lei a gestire il negozio di Tricesimo, arredato con un affascinante tocco “vintage”. Tra quelle storiche mura Erika vende prodotti di cartoleria, qualche libro (in particolare quelli per gli istituti scolastici, anche di Cassacco e Reana) e oggetti di regalistica, con un occhio di riguardo per le aziende locali e i prodotti artigianali come, per esempio, collane fatte a mano. Il tutto, sotto l'occhio benevolo ed esperto di Simonetta «che - racconta Erika - mi dà ancora tanti utili consigli, oltre ad avermi “introdotto” nell'ambiente e tra la sua clientela affezionata. L'accoglienza di Tricesimo è stata molto buona». Progetti per il futuro? «Vorrei far crescere l'attività - conclude l'imprenditrice - e magari affiancare anche prodotti legati alle “belle arti” come colori, pennelli e carta pregiata. Infine, grazie ai social, punto a conquistare nuove fette di clientela composte da giovani». Idee chiare e tanto entusiasmo per Erika.

Luciano Patat

HA RICEVUTO IL TESTIMONE DA SIMONETTA DE AGOSTINI CHE HA CONDOTTO L'ATTIVITÀ PER 26 ANNI

impresa”, il corso promosso dalla Fondazione Piaggio in Camera di Commercio a Udine, frequentato lo scorso autunno. Quando Menta si è avvicinata all'iniziativa, ancora non sapeva che avrebbe rilevato la cartoleria Greatti: «Ho deciso di partecipare per avere le basi necessarie e capire se sarei stata in grado di gestire qualcosa di mio - racconta -. Le lezioni mi sono state utilissime: ho imparato non soltanto gli adempimenti burocratici necessari, ma anche la promozione di un'attività. E poi, ho capito che il rapporto umano è fondamentale per chi sta dietro un bancone, mentre sul

TAPPE ANCHE IN SLOVENIA E IN CROAZIA

IL CARRO DI TESPI DEDICATO A ROSSINI

TORNA L'OPERA CLASSICA TRA LA GENTE IL 20 E 21 LUGLIO AL GIOVANNI DA UDINE

“Rossini! Rossini! Bravo, bravissimo!”. Sarà dedicata al grande compositore di Pesaro l'edizione 2018 del Carro di Tespi, che da 14 anni porta la classica e l'opera nelle piazze, ogni estate, con successo, grazie all'impegno della Società Filarmonia di Udine. L'obiettivo è sempre chiaro: avvicinare l'opera il più possibile al pubblico e coinvolgerlo con la qualità di quest'arte, gioiosamente, nel periodo estivo. Il concerto sarà itinerante, come dice il nome stesso, Carro di Tespi, che richiama le compagnie che nell'Ottocento giravano di città in città. Quest'anno il concerto sarà focalizzato su Rossini, nel centocinquantesimo anniversario dalla morte. Si comincia il 20 e il 21 luglio a Udine, non da una piazza, ma dal teatro Giovanni da Udine, dove si potrà ascoltare per la prima volta il programma di arie e ouvertures, da alcune tra le opere più celebri del compositore pesarese. Tappe successive saranno Abbazia, Capodistria, Zara, Isole, Caorle, Grado, Pordenone, e si mira così a raggiungere un territorio ampio, concentrato sulla nostra regione ma attrattivo anche delle vicine Slovenia e Croazia. Tra i brani in scaletta, ci saranno estratti da “Il Barbiere di Siviglia”, “La Cenerentola”, “L'Italiana in Algeri”, “Il Tancredi”, “Il viaggio a Reims”, “La pietra del paragone”, “L'Otello” e naturalmente la famosa “Tarantella”. L'orchestra della Società Filarmonia sarà formata da quarantotto musicisti e sarà diretta dal maestro **Alfredo Barchi**, mentre saranno cinque



i giovani cantanti pronti a esibirsi su questi speciali palchi estivi: la soprano **Sabina Willeit**, la mezzosoprano **Inez Osina Ruez**, i tenori **Hui Jin** e **Li Biao** e i baritoni **Tan Qipeng** e **Neven Stipanov**. Il Carro di Tespi, nella precedente edizione, 2017, aveva portato in tour un grande concerto lirico a lume di candela “Nessun dorma”, con musiche di Mozart, Rossini, Donizetti, Verdi, Bizet, Catalani e Puccini.

IL SERVIZIO DI INFOCAMERE

CASSETTO DIGITALE, CCIAA DI UDINE PRIMA IN ITALIA



La Cciaa di Udine continua a confermarsi prima in Italia per percentuale per imprese iscritte al “Cassetto digitale dell'imprenditore” con crescente numero di imprese iscritte all'innovativo servizio, attivato recentemente da Infocamere, grazie a cui tramite pc, smartphone o tablet, i titolari e responsabili di ogni impresa possono accedere in modo facile, sicuro e veloce - e senza oneri - a tutte le informazioni e documenti ufficiali della propria impresa, dalle visure ai bilanci agli altri atti relativi ai rapporti con la Camera di Commercio e le altre pubbliche amministrazioni. Segno che l'attività di promozione della Cciaa è intensa ma anche che gli imprenditori del territorio sono molto interessati e sensibili ai servizi digitali, come conferma **Paolo Fiorenzani** di Infocamere, intervenuto all'approfondimento dedicato alle aziende in cui sono stati presentate tutte le possibilità di interagire online con la pubblica amministrazione, Camere di Commercio innanzitutto, punto di partenza per lo sviluppo della digitalizzazione del sistema economico e per i programmi di impresa 4.0, la cui promozione e diffusione è diventata peraltro funzione camerale in seguito alla riforma. Prima e dopo l'incontro (nel pomeriggio anche a Tolmezzo per andare incontro alle esigenze delle imprese dell'area montana), il personale camerale e di Infocamere ha rilasciato “in diretta” lo Spid, il Sistema Pubblico di Identità Digitale che permette di accedere a tutti i servizi online delle Pa con un unico user name e password certificati. Fiorenzani tornerà in luglio per analogo appuntamento, come spieghiamo in questa pagina.

Lo Spid per le imprese diventa facile e sicuro accesso per una serie di opportunità, che tra l'altro consentono di evitare code agli sportelli e di avere i documenti più importanti in comodo formato digitale. C'è per esempio la possibilità di tenere libri e registri in formato digitale, ma c'è poi la fatturazione elettronica, ci sono i servizi Registro Imprese e Telemaco e c'è, come detto il “Cassetto digitale”, cui si accede tramite il portale impresa.italia.it: ci si autentica attraverso Spid oppure - solo per la versione desktop - tramite dispositivo Cns (Carta nazionale dei servizi). Per ottenere un'identità Spid è necessario rivolgersi ad uno dei gestori indicati sul sito, tra cui le Camere di Commercio, dalle quali è possibile ottenere anche la Cns, come ben sanno tutti gli imprenditori.

A LATISANA E A PALMANOVA

DOPPIO APPUNTAMENTO PER AVERE LO SPID

Mercoledì 11 luglio una nuova occasione per ottenere la SPID e conoscere tutti i servizi digitali per gli imprenditori. Il doppio appuntamento sarà nella Bassa: il medesimo a Latisana la mattina e nel pomeriggio a Palmanova, per venire incontro alle imprese di tutto il territorio. E sarà preceduto dal rilascio, in entrambe le località, dell'identità SPID ai partecipanti che ne faranno richiesta. A Latisana si comincia alle 9 nella Sala Consiglio del Palazzo Municipale (Piazza Indipendenza 74 - 2° piano), mentre a Palmanova alle 14.30, nel Salone d'Onore del Palazzo Municipale.

Iscrizioni online all'incontro di Latisana su <http://eepurl.com/duigdf> e per Palmanova <http://eepurl.com/duilt1>.

Info www.ud.camcom.it.

GRANDE INTERESSE PER L'OFFERTA ECONOMICA INNOVATIVA

L'IMPRESA 4.0 FRIULANA SI AFFERMA IN CINA

SUCCESSO PER LA MISSIONE-STUDIO DI UNA DECINA DI IMPRESE FRIULANE
ACCOMPAGNATE DA CAMERA DI COMMERCIO E CONFINDUSTRIA UDINE



Grande interesse per l'offerta economica innovativa delle imprese friulane in Cina, dov'è stata a metà giugno una delegazione formata da una decina di aziende del territorio per la missione-studio organizzata dalla Camera di Commercio e da Confindustria Udine, in collegamento con le attività avviate dalla Regione Fvg. Con i presidenti **Giovanni Da Pozzo** e **Anna Mareschi Danieli**, nel viaggio d'affari c'erano Engen Meccanica con **Cristina Mattiussi**, il Gruppo Luci rappresentato da **Jacopo Luci**, Meccanotecnica con **Nicola Collino**, Mechanics srl con **Giulio Fornasiero**, Quin con **Fabio Valgimigli**, Saitel con **Dino Feragotto**, Serrametal con **Giuseppe Vesca** e The Next con **Kevin Feragotto**.

«L'obiettivo di questa visita ricca di appuntamenti con le massime istituzioni e realtà economiche di Pechino e Shanghai - ha commentato il presidente Da Pozzo - è stato conoscere un territorio in cui si stanno creando sempre più spazi di azione, con un focus sul digitale, in una sinergia fra il programma di Impresa 4.0 e il progetto Made in China 2025, che punta a trasformare la "fabbrica del mondo" cinese in una fucina di innovazione, di produzioni automatizzate ad alto valore aggiunto e tecnologie produttive avanzate. In questi incontri sono rimasto particolarmente colpito dall'apertura e dall'interesse verso le nostre piccole e medie industrie, che possono esprimere qui un grande potenziale soprattutto per le capacità di innovazione, professionalità, ecologia, qualità».

Come ha evidenziato anche la presidente Mareschi Danieli «con il piano Made in China 2025, la Cina passa dalla produzione di massa a bassa qualità a quelle tecnologicamente innovative. Cosa fare? Collaborare, perché è una grande opportunità, investendo in ricerca e innovazione per essere sempre un passo avanti a loro. La nuova economia con il Programma Made in China 2025 aprirà le porte a molteplici opportunità bidirezionali tra i due Paesi. La Cina si sta aprendo al mercato globale: su questo dobbiamo concentrarci per cogliere subito ogni opportunità per le imprese italiane di svilupparsi

LA NUOVA ECONOMIA CON IL PROGRAMMA MADE IN CHINA 2025 APRIRÀ LE PORTE A MOLTEPLICI OPPORTUNITÀ BIDIREZIONALI TRA I DUE PAESI

in Cina. Il tutto, in un'ottica win win per sviluppare una manifattura sostenibile. La nostra missione, per quanto riguarda Confindustria Udine, ha avuto proprio questo obiettivo: accompagnare ed accreditare le nostre aziende nei confronti di qualificati interlocutori istituzionali e imprenditoriali cinesi».

Il programma della delegazione friulana in Cina, reso possibile dalla collaborazione col sistema Italia in Cina, in primis l'Agenzia Ice, è stato fitto di incontri: gli imprenditori hanno partecipato a un approfondimento sulle specificità del business in Cina, anche dal punto di vista della tutela della proprietà industriale, degli investimenti, delle peculiarità doganali e della business etiquette, con un particolare focus sul sistema ricerca e sviluppo cinese, e si sono quindi impegnati negli incontri istituzionali. Innanzitutto alla China Chamber of Commerce for Machineries and Electronics, dove hanno conosciuto anche imprese cinesi, quindi alla China Chamber of International Commerce e China Machine Tool and Toolbuilder's Association. Dopo di che, una nutrita serie di visite ad aziende locali, tra Pechino e Tianjin. Infine, il trasferimento a Shanghai, dove hanno proseguito, con la collaborazione di Daniela China, gli approfondimenti con le principali autorità economiche e dell'innovazione e le visite aziendali, in particolare al Parco Industriale e al Data Centre. La visita a Shanghai è stata studiata anche come anticipazione edizione di China InternatImport Expo (CIIE), che si terrà dal 5 al 10 novembre nel padiglione Italia al National Exhibitioand Convention Center di Shanghai. Sarò un vero e proprio expo legato alle importazioni di tecnologia, beni e servizi delle aziende cinesi e l'Italia ha aderito incaricando l'Ice Agenzia di seguire l'organizzazione delle presenze italiane.

INTERNAZIONALIZZAZIONE	
	BORSA VINI MESSICO - Città del Messico (MESSICO) 09 ottobre 2018 Food&Wine (vitivinicoltura)
	CONGRESSO FORUM AIC - CC ADRIATICO IONICHE - Spalato (CROAZIA) 16-18 ottobre 2018 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	MISSIONE IMPRENDITORIALE IN ONTARIO E/O QUEBEC - Toronto, Montreal (CANADA) 29 ottobre - 02 novembre 2018 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	PARTECIPAZIONE ALLA REAL ITALIAN WINE&FOOD - Londra (GRAN BRETAGNA) 08 novembre 2018 Food&Wine
	HONG KONG INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR - Hong Kong (CINA) 08-10 novembre 2018 Food&Wine (vitivinicoltura)
	BORSA VINI ICE CON ABBINATA MISSIONE b2b - Tokyo (GIAPPONE) 12-13 novembre 2018 Food&Wine
	ACCOGLIENZA DI OPERATORI CANADESI DEL COMPARTO AGROALIMENTARE - Udine 17-21 settembre 2018 Food&Wine (ESCLUSA vitivinicoltura)
	MIRABILIA - BORSA INTERNAZIONALE DEL TURISMO - Pavia 29-30 ottobre 2018 Altro (Turismo)
UDINE OFFICE - ICCO (ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE ONTARIO) - Udine Aperto i pomeriggi di lunedì, martedì e giovedì Multisetoriale	

Azienda Speciale I.TER

Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Tel. 0432 273 532 / 537
progetti.info@ud.camcom.it
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 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.

EEN - ENTERPRISE EUROPE NETWORK

NUOVE INIZIATIVE PER LE PMI

OPPORTUNITÀ PER I TALENTI DELLA MODA E I VITICOLTORI
UNA QUARANTINA DI OPERATORI HA VISITATO IL CATAS

Nuove iniziative per le piccole e medie imprese grazie a EEN - Enterprise Europe Network.

WORTH. È un'iniziativa finanziata all'interno di Cosme, programma Ue per la competitività delle pmi, ed è attuata da un consorzio di imprese guidate da Textile Technology Institute Aitex di Alicante, per facilitare la costruzione di partnership tra fashion designer talentuosi, creativi, artigiani, innovatori, piccole e medie imprese e imprese tecnologiche. L'obiettivo è sviluppare nuovi prodotti e idee. Creativi, designer, artigiani, startup, imprese tecnologiche e

IL PROGETTO WORTH DEDICATO AI FASHION DESIGNER SCADE IL 24 OTTOBRE. OBIETTIVO: SVILUPPARE NUOVI PRODOTTI E IDEE

pmi del mondo della moda e dei beni di consumo (settori: fashion/tessile, calzature, mobili/decorazioni per la casa, cuoio/pellicce, gioielli, accessori) alla ricerca di nuove opportunità per far fruttare idee e concept con un alto grado di innovazione e di integrazione tra tecnologia e design, potranno candidarsi per partecipare a "Worth Partnership Project" presentando la loro idea o una proposta di progetto. Le idee e i progetti presentati verranno valutati in base alla loro attitudine all'innovazione, al loro impatto sociale e ambientale, alla fattibilità tecnica e industriale e al loro potenziale di mercato e dovranno appartenere ad almeno due paesi UE o paesi terzi associati Cosme. **Prossima scadenza della call: 24 ottobre. Maggiori informazioni: sito <http://www.worthproject.eu/participate/> e in Cciao, ufficio EEN tel. 0432 273230 e www.ud.camcom.it**

INCOMING DALLA CROAZIA. In accordo con la Camera di commercio e l'EEN di ZagabriaZagabria è stata organizzata la Company mission Croazia settore vino a Udine. Le aziende croate del settore vino sono state accompagnate a Udine dai rappresentanti degli Enti turismo di Zagabria e Sveti **Ivan Zelina** e dal presidente dell'Ente camerale croato **Zlatan Fröhlich**. I rappresentanti croati sono stati accolti in Cciao Udine dalla consigliera camerale **Antonella Colutta**. Le visite istituzionali sono poi proseguite a Istituto di Genomica applicata a



L'incontro per l'incoming dalla Croazia

Friuli Innovazione, al Museo del vino Pittaro, ai Vivai cooperativi Rauscedo, alla Scuola di potatura Simonit&Sirch. Il Consorzio Colli Orientali ha organizzato due degustazioni di vini alle cantine Marina Danieli e Rodaro.

AL CATAS DA UNGHERIA E AUSTRIA. Attraverso la collaborazione tra la Camera di Commercio di Udine e la Zala County Foundation for Enterprise Promotion di Zalaegerszeg (Ungheria- Contea di Zala), entrambi membri della rete Enterprise Europe Network, una quarantina di operatori del legno-arredo ha potuto conoscere da vicino il Catas, il più grande istituto italiano per ricerca e prove nel settore legno-arredo. Gli operatori, ungheresi e austriaci, erano guidati dal Cluster "Pannon Wood- and Furniture Cluster". Alla presentazione ha preso parte anche un gruppo di studenti dell'Università di Sopron, i quali hanno successivamente visitato il temporary show room ospitato a Villa Nachini Cabassi, curato dal Cluster Arredo del Friuli Venezia Giulia, nonché le altre eccellenze e il territorio, promosse dall'info point Iat e Gruppo viticoltori dei Colli orientali.

enterprise europe network

SELL OR BUY
giugno 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.

PORTOGALLO: società di ingegneria portoghese che opera nei settori della gestione dei progetti, delle costruzioni e restauro ricerca partnership con fornitori di materiali da costruzione (porte, serramenti ed infissi e scale in legno, cucine di design) (Rif. BRPT20170404001 - Giu.18)

REGNO UNITO: azienda produttrice di mobili per ufficio e contenitori di sicurezza in metallo ricerca partner per accordi di produzione di armadi per esterno in metallo per stoccaggio merci. (Rif. BRUK20180427001 - Mag.18)

FEDERAZIONE RUSSA: azienda meccanica dalla regione di Nizhny Novgorod di attrezzature industriali per la lavorazione di prodotti da forno è interessata a collaborare con distributori per ampliare rete di vendita e con produttori per lavorazioni su modello del cliente. (Rif. BORU20171107001- Giu.18)

FEDERAZIONE RUSSA: a Perm azienda manifatturiera cerca collaborazione per lavorazioni in subfornitura di semilavorati forgiati, saldatura, prodotti in acciaio su disegno del cliente. (Rif. BORU20180219002 - Giu.18)

FEDERAZIONE RUSSA: società dalla regione di Penza specializzata nella progettazione di apparecchiature e sistemi di sicurezza si propone per implementare il processo di produzione. Ruolo del partner: cooperazione tramite accordi di produzione. (Rif. BORU20171114002 - Giu.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 273.531-537 - E-mail: progetti.info@ud.camcom.it

CALENDARIO

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Centralino 0432 273 111
www.ud.camcom.it - urp@ud.camcom.it
PEC: urp@ud.legalmail.camcom.it

Novità dalla Cciao

Statistica e Prezzi
Centro Studi - Ufficio Statistica e Prezzi
statistica@ud.camcom.it

Contributi
Informazioni: Punto Nuova Impresa
nuovaimpresa@ud.camcom.it

Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER
Ramo Promozione
progetti.info@ud.camcom.it

Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER
Ramo Formazione
www.ricercaformazione.it

Friuli Future Forum
www.friulifutureforum.com
info@friulifutureforum.com

GIUGNO

29 AFFIDAMENTO SERVIZIO FACCHINAGGIO, MOVIMENTAZIONE, TRASPORTO E MAGAZZINAGGIO
Manifestazione d'interesse - Scadenza termini

LUGLIO

02 PRESENTAZIONE DOMANDE PREMIAZIONI DEL LAVORO E PROGRESSO ECONOMICO
Scadenza termini

04 COME SVILUPPARE IN MANIERA EFFICACE UN PROGETTO DI SVILUPPO ESTERO
Cciao Udine

06 LA VALUTAZIONE REDDITUALE CON L'INCOME APPROACH
Cciao Udine

09 L'ANALISI DEI COSTI PER LA GESTIONE CORRETTA DEI PREVENTIVI
Cciao Udine

11 DALL'IDENTITÀ DIGITALE AI SERVIZI ONLINE
Comune di Latisana 9:30-12:30
Comune di Palmanova 14:30-17:30

17 DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI SENZA TABACCHI (dopo le ore 13.00)

AGOSTO

13 DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI SENZA TABACCHI (dopo le ore 13.00)

31 VOUCHER PER PROMUOVERE PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
Scadenza termini

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, o spediscilo via mail a urp@ud.camcom.it, o via fax al 0432 509 469 oppure consegnalo a mano agli uffici camerale.

