





Udine Economia formato digitale!

Mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**

Giovanni Da Pozzo

**Direttore responsabile:**

Chiara Pippo

**Caporedattore:**

Davide Vicedomini

**Editore e Redazione:**

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Tel. 0432.273111/543

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

**Per scrivere alla redazione:**

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

**Progetto grafico:**

Unidea / Udine

**Impaginazione/Fotoliti:**

Creactiva / Udine

**Stampa:**

Finegil Editoriale S.p.A.

Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Tassotto&Max

**Archivio:**

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

## SOMMARIO



### SPECIALE LAVORO

ECCO LE PROFESSIONI PIÙ RICERCATE pag. 3

CREATIVITÀ E INNOVAZIONE, LE CHIAVI DEL SUCCESSO pag. 4

SEI STORIE DA RACCONTARE pag. 5



### UDINE E GORIZIA FIERE: TORNA CASA MODERNA pag. 6

### CITTÀ D'ARTE, BOOM DI ARRIVI pag. 7



### LE IMPRESE DEL MESE PAGG. 8-9-10



### GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 11

### GLI ASSAGGI DEL MESE pag. 12



### LA SFIDA DI UDINE MERCATI pag. 13

### L'EXPORT SI FA DIGITALE pag. 14



### LE NOTIZIE DALLA CAMERA DI COMMERCIO PAGG. 15.16

L'INDAGINE EXCELSIOR

## UN'AZIENDA SU CINQUE ASSUME ECCO LE PROFESSIONI PIÙ RICERCATE

OLTRE 23 MILA INGRESSI NEL MONDO DEL LAVORO  
NEL PROSSIMO TRIMESTRE

### LAVORATORI PREVISTI IN ENTRATA DALLE IMPRESE NEI MESI DI SETTEMBRE, OTTOBRE E NOVEMBRE (FRIULI VENEZIA GIULIA)

Entrate previste:	Settembre		Ottobre		Novembre		Settembre - novembre	
	(v.a.)	distr. X 1000	(v.a.)	distr. X 1000	(v.a.)	distr. X 1000	(v.a.)	distr. X 1000
<b>TOTALE</b>	<b>8.530</b>	<b>1.000,0</b>	<b>8.000</b>	<b>1.000,0</b>	<b>6.930</b>	<b>1.000,0</b>	<b>23.470</b>	<b>1.000,0</b>
<b>INDUSTRIA</b>	<b>3.040</b>	<b>356,0</b>	<b>2.810</b>	<b>351,2</b>	<b>2.280</b>	<b>328,9</b>	<b>8.130</b>	<b>346,3</b>
Industria manifatturiera e Public utilities (energia elettrica, gas, acqua, ambiente)	2.380	278,6	2.200	275,3	1.770	254,7	6.350	270,4
Costruzioni	660	77,4	610	75,9	510	74,1	1.780	75,9
<b>SERVIZI</b>	<b>5.490</b>	<b>644,0</b>	<b>5.190</b>	<b>648,8</b>	<b>4.650</b>	<b>671,1</b>	<b>15.340</b>	<b>653,7</b>
Commercio	1.160	136,0	1.250	155,9	1.020	146,8	3.430	146,0
Servizi di alloggio e ristorazione; servizi turistici	1.120	131,1	1.180	147,7	1.070	153,6	3.370	143,4
Servizi alle imprese	1.660	194,0	1.570	195,6	1.720	248,4	4.940	210,6
Servizi alle persone	1.560	183,0	1.200	149,6	850	122,3	3.610	153,7
<b>CLASSE DIMENSIONALE</b>								
1-49 dipendenti	5.810	681,5	5.740	717,5	4.760	687,0	16.320	695,4
50-249 dipendenti	1.330	155,3	1.080	134,4	1.150	166,3	3.550	151,4
250 dipendenti e oltre	1.390	163,2	1.190	148,1	1.020	146,7	3.590	153,2

### LAVORATORI PREVISTI IN ENTRATA PER GRUPPO PROFESSIONALE SECONDO LA CLASSE DI ETÀ

(FRIULI VENEZIA GIULIA Settembre 2018)

	Entrate previste (v.a.)	di cui (%) classe di età:	
		sino a 29 anni	indifferente
<b>Totale</b>	<b>8.530</b>	<b>32,6</b>	<b>16,0</b>
<b>Dirigenti, professionisti con elevata specializzazione e tecnici</b>			
Dirigenti e direttori	--	--	--
Specialisti in scienze informatiche, fisiche e chimiche	60	40,0	18,2
Progettisti, ingegneri e professioni assimilate	90	44,7	28,2
Farmacisti, biologi e altri specialisti delle scienze della vita	70	10,6	6,1
Medici e altri specialisti della salute	--	--	--
Tecnici della sanità, dei servizi sociali e dell'istruzione	210	40,2	28,2
Specialisti in scienze economiche e gestionali di impresa	--	--	--
Tecnici amministrativi, finanziari e della gestione della produzione	120	28,9	11,6
Tecnici delle vendite, del marketing e della distribuzione commerciale	510	35,4	15,9
Specialisti in discipline artistiche e in scienze umane e sociali	50	34,8	32,6
Specialisti della formazione e insegnanti	270	52,9	29,2
Tecnici dei servizi alle persone	120	12,3	9,0
Tecnici in campo informatico, ingegneristico e della produzione	380	40,8	17,0
<b>Impiegati, professionisti commerciali e nei servizi</b>			
Addetti accoglienza, informazione e assistenza della clientela	190	20,3	62,0
Personale di amministrazione, di segreteria e dei servizi generali	460	29,0	15,7
Addetti alla gestione dei magazzini, della logistica e degli acquisti	180	43,2	17,5
Commessi e altro personale qualificato nella grande distribuzione	100	48,1	25,0
Commessi e altro personale qualificato in negozi ed esercizi all'ingrosso	460	35,8	28,0
Cuochi, camerieri e altre professioni dei servizi turistici	940	53,6	17,1
Operatori dell'assistenza sociale, in istituzioni o domiciliari	320	25,0	25,3
Operatori della cura estetica	80	61,7	8,6
Professioni specifiche nei servizi di sicurezza, vigilanza e custodia	--	--	4,5
Professioni specifiche degli altri servizi alle persone	70	7,6	15,9
<b>Operai specializzati e conduttori di impianti e macchine</b>			
Operai specializzati nell'edilizia e nella manutenzione degli edifici	470	27,6	18,0
Operai specializzati e conduttori di impianti nell'industria alimentare	120	30,6	28,1
Operai specializzati e condutt. di impianti nelle ind. tessili, abbigl. calzature	40	22,7	34,1
Operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche	760	36,9	17,5
Operai nelle attività metalmeccaniche richiesti in altri settori	390	40,5	14,0
Operai specializzati nelle industrie del legno e della carta	100	25,0	16,0
Operai specializzati nelle industrie chimiche e della plastica	60	60,0	23,6
Operai specializzati in altre attività industriali	60	18,6	32,2
Conduttori di mezzi di trasporto	610	22,7	29,8
Conduttori di macchinari mobili	110	14,8	19,4
<b>Professioni non qualificate</b>			
Personale generico nelle costruzioni	60	4,8	62,9
Personale non qualificato nella logistica, facchini e corrieri	230	48,9	31,0
Personale non qualificato nelle attività commerciali e nei servizi	70	44,3	38,6
Personale non qualificato nei servizi di pulizia e in altri servizi alle persone	560	9,3	42,8
Personale non qualificato nelle attività industriali e assimilate	210	24,4	38,3

Fonte: Unioncamere - ANPAL, Sistema Informativo Excelsior, 2018



Oltre 23mila ingressi nel mondo del lavoro, per la precisione 23.470, nel trimestre settembre-novembre in Friuli Venezia Giulia, un terzo dei quali - 8.530 - già nel corso del mese di settembre, con un'impennata rispetto ad agosto. L'offerta di lavoro arriva da un numero di imprese

che rappresenta il 19% delle aziende regionali.

Nei giorni in cui l'elaborazione dei dati Istat del secondo trimestre dell'anno svela che l'occupazione in regione è tornata ai livelli pre crisi con buone notizie anche dal fronte dell'edilizia, l'indagine Excelsior di settembre sui programmi occupazionali delle imprese rilevati dal sistema delle Camere di Commercio offre uno spaccato significativo anche per i prossimi mesi.

Le imprese del Friuli Venezia Giulia, infatti, dimostrano di avere necessità di manodopera, anche se lo stesso studio Excelsior registra che degli oltre 8mila ingressi di settembre quelli stabili, cioè con contratto a tempo indeterminato o di apprendistato, si fermano al 24 per cento. Tutta la restante quota di occupazione, il 76 per cento, all'atto della rilevazione risulta a termine, con contratti a tempo determinato o con altre tipologie contrattuali in cui la durata è predefinita.

### UNO SU TRE AVRÀ MENO DI 30 ANNI. PERSISTE, PERÒ, DA PARTE DELLE IMPRESE LA DIFFICOLTÀ NEL RINTRACCIARE LE FIGURE RICHIESTE

La domanda di lavoratori si concentra nel settore dei servizi, che da solo occuperà il 64% degli oltre 8mila assunti del mese di settembre, in aziende per la stragrande maggioranza (68%) con meno di 50 dipendenti.

Nel dettaglio, 1.560 lavoratori saranno assunti nel mese di settembre nei servizi alla persona, un numero che sale a 3.610 nel trimestre settembre-novembre; altre 1.160 unità (e 3.430 da qui a novembre) troveranno occupazione nel commercio; 1.120 (e 3.370 nei tre mesi) avranno un'opportunità nei servizi di ristorazione e turistici. Sul fronte manifatturiero i posti di lavoro arrivano dalle industrie metallurgiche e dei prodotti in metallo (680 a settembre e 1.800 nel complesso) e dalle costruzioni, con 660 richieste a settembre e ben 1.780 nell'arco di tre mesi.

Il mondo delle imprese che assume nel 32,3% dei casi cerca personale con meno di 30 anni e dichiara con quasi la stessa percentuale (32,6%) che avrà difficoltà a trovare la figura professionale che sta cercando. La percentuale media cresce e tocca il picco del 45,1% di difficoltà nel rintracciare figure da dedicare alle aree tecniche e della progettazione, che rappresentano il 13,6% degli ingressi a settembre). La percentuale scende al 16,2% quando si tratta di reperire personale da dedicare alle aree di direzione e servizi generali. Quasi la metà delle assunzioni (4.190) nel corso di questo mese in Friuli Venezia Giulia sarà nell'area della produzione di beni ed erogazione del servizio, con una difficoltà di reperimento delle risorse umane che i datori di lavoro hanno quantificato in un 34,7 per cento. La rilevazione Excelsior entra ancora più nel dettaglio ed evidenzia che in Friuli Venezia Giulia a settembre ci sarà una difficoltà pari al 61,3% nel reperimento di operai nelle attività metalmeccaniche e elettromeccaniche, con la previsione di 760 ingressi. Difficoltà pari al 52,9% (su 270 domande) anche per trovare specialisti della formazione e insegnanti. Non è facilissimo neppure reperire addetti all'accoglienza e all'assistenza dei clienti, dato che si rileva un 46,5% di difficoltà nel rintraccio.

Se spesso si lamenta la bassa percentuale di laureati in Italia (Fvg compreso) rispetto ai valori di altri Stati europei, dalla rilevazione Excelsior emerge che il mercato del lavoro in regione a settembre chiede la laurea solo per il 15% delle oltre 8mila unità che ritiene di assorbire. Raggiunge, invece, addirittura un 19% il titolo della scuola dell'obbligo (cioè la seconda superiore o 16 anni d'età), mentre il restante 66% delle richieste punta quasi equamente a un diploma di scuola superiore (35%) o a una qualifica professionale, 31 per cento.

Nel particolare, i profili delle entrate settembrine per il 32% sono quelli di operai specializzati e conduttori di impianti; per il 23% profili di dirigenti, specialisti e tecnici; un 23% riguarda anche le professioni commerciali e dei servizi; per il 9% la qualifica richiesta è di impiegato. Il 13% degli ingressi, poi, riguarda profili generici.

Antonella Lanfrì

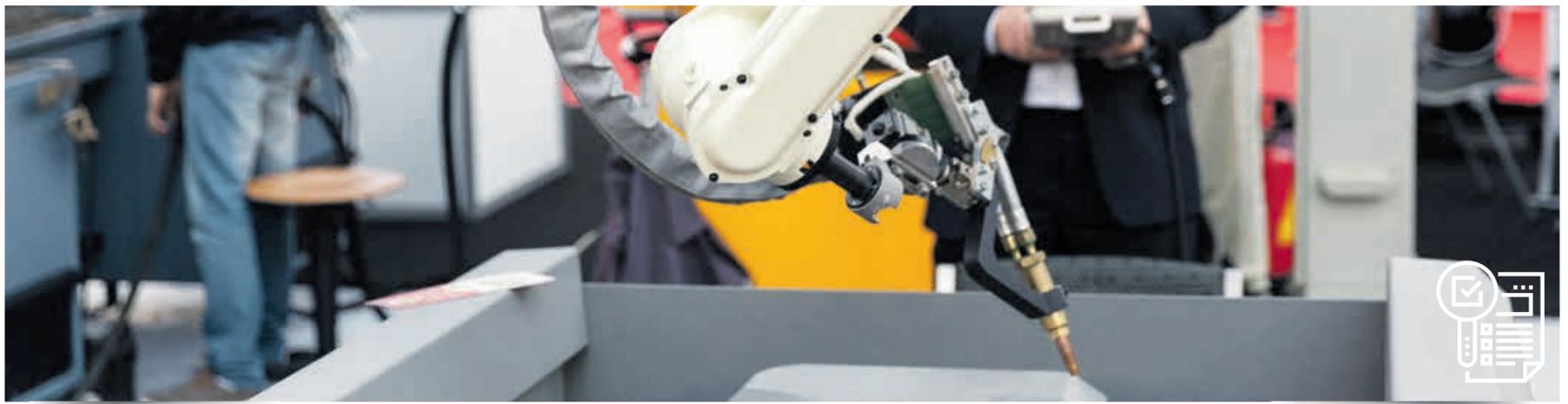


### DUE CONTRATTI SU TRE SONO A TEMPO DETERMINATO

È il lavoro a tempo determinato che domina la maggior parte degli ingressi nel mondo del lavoro a settembre 2018 in Friuli Venezia Giulia, così come rileva l'indagine Excelsior, che ha setacciato i programmi occupazionali delle imprese Fvg rilevati dal sistema delle Camere di Commercio.

Il tempo determinato classico, infatti, raggiunge il 50% dei contratti. A tale percentuale si aggiunge il 17% di lavoro a somministrazione, quello cioè che arriva attraverso le agenzie interinali, il 2% di Co.Co, cioè a collaborazione; un altro 5% di rapporti di lavoro non da dipendenti. A tutto ciò s'aggiunge un 2% di rapporti lavorativi che vanno sotto la voce «altri contratti dipendenti». Il totale è di 76% di contratti determinati o, come più comunemente si definiscono, precari.

Avrà la possibilità di firmare un contratto a tempo indeterminato il 19% di quanti saranno chiamati a lavorare in questo settembre e a questa quota si aggiunge un 5% di persone che entrano nel mondo dell'occupazione attraverso il canale dell'apprendistato. (a.l.)



LE IMPRESE CHIEDONO ANCHE COORDINATORI DI STAFF DI PERSONE

# CREATIVITÀ E INNOVAZIONE LE CHIAVI DEL SUCCESSO

SONO LE COMPETENZE PIÙ RICHIESTE NEL MERCATO DEL LAVORO  
I LAUREATI IN ECONOMIA TROVANO SBOCCO PIÙ FACILMENTE

Tra mansioni che non hanno più mercato e profili emergenti, quali sono le competenze che richiedono le aziende del Friuli Venezia Giulia a quanti sono in cerca di un'occupazione?

**PER QUANTO RIGUARDA I DIPLOMI PROFESSIONALI, SONO DUE SPECIALIZZAZIONI A SPICCARRE: QUELLA DI MECCANICO E QUELLA LEGATA ALLA RISTORAZIONE**

L'indagine di Unioncamere Excelsior, condotta sulle disponibilità all'assunzione data dalle imprese del Friuli Venezia Giulia nel corso del mese di settembre, offre interessanti risposte al riguardo.

Agli specialisti in Scienze informatiche fisiche e chimiche, per esempio, è richiesto nel 69,1% di applicare soluzioni creative e innovative, mentre al restante 18,1% è domandato di coordinare altre persone. Quasi la stessa vena di creatività (61,2%) è richiesta a progettisti, ingegneri e alle professioni assimilate, mentre ai biologi e specialisti della scienza della vita (70 le assunzioni a settembre in regione) le competenze richieste si dividono quasi a metà tra il saper applicare soluzioni creative e innovative (45,5%) e il saper coordinare altre persone.

Più in generale, a livello dirigenziale e per profili estremamente specialistici, la capacità di applicarsi a soluzioni innovative e a condizioni inedite è la competenza maggiormente auspicata da chi deve assumere. La richiesta di presenza di tale peculiarità nel curriculum di impiegati, operatori specializzati e conduttori di impianti e macchine si abbassa notevolmente, tanto da porsi tra lo 0,8 (conduttori di macchine nell'industria alimentare) e il 38,3% per gli operatori della cura estetica.

Se i lavoratori con laurea richiesti dal mercato del lavoro del Friuli Venezia Giulia a settembre si fermano al 15% degli 8.530 ingressi, pari cioè a 1.300 unità, le professioni interessate coinvolgono diverse facoltà: al vertice ci sono quelle a indirizzo economico (310 i laureati richiesti con questa specializzazione), seguite da quelle per l'insegnamento e la formazione (170 le unità ricercate) e quelle a indirizzo sanitario e paramedico, con 120 posti di lavoro offerti. Al quarto posto si collocano i percorsi di studio chimico farmaceutico, linguistico e per traduttori e interpreti, di ingegneria industriale, elettrica e dell'informazione.

Fa il paio con la tipologia di laurea che mantiene il vertice delle richieste il diploma più gettonato: quello in amministrazione, finanza e marketing, con 550 possibilità di assunzione. Le seconde maggiori opportunità le dà l'indirizzo in meccanica, mecatronica ed energia e in terza posizione si pone quello in elettronica ed elettrotecnica. Sono poi duecentotrenta i posti per diplomati a indirizzo turistico ed enogastronomico.

A seguire, richiesti i diplomati in trasporto e logistica, manutenzione, costruzione e territorio, chimica, materiali e biotecnologie, informatica e telecomunicazioni.

Per quanto riguarda, infine, i diplomi professionali, sono due specializzazioni a spiccare su tutte: quella di meccanico (550 delle nuove entrate) e quella legata alla ristorazione, con 440 ingressi. Si oltrepassano le 300 richieste per i profili legati al benessere,

sono 190 quelli per gli elettricisti e arrivano anche 160 richieste di lavoratori professionali dal mondo edile.

Il settore che prevede la maggior parte delle assunzioni a tempo indeterminato (35% su una media a settembre del 25%) è quello dell'industria manifatturiera, seguito dalle costruzioni e dai servizi alle imprese (24%). Nel commercio le assunzioni a tempo indeterminato sono al 23% e nel turismo si è al 22 per cento. L'ambito più precario risulta quello dei servizi alle persone, dove le assunzioni a tempo indeterminato a settembre in regione sono pari al 14%, mentre quelle

**IL SETTORE CHE PREVEDE LA MAGGIOR PARTE DELLE ASSUNZIONI A TEMPO INDETERMINATO È QUELLO DELL'INDUSTRIA MANIFATTURIERA**

a tempo determinato arrivano all'81%, la percentuale più alta tra i settori indagati da Excelsior. [Antonella Lanfrit](#)

COMPETENZE RICHIESTE AI LAVORATORI PREVISTI IN ENTRATA PER GRUPPO PROFESSIONALE (FRIULI VENEZIA GIULIA Settembre 2018)			
	Entrate previste (v.a)	di cui (%):	
		applicherà soluzioni creative e innovative	coordinerà altre persone
<b>Totale</b>	<b>8.530</b>	<b>21,2</b>	<b>15,0</b>
<b>Dirigenti, professionisti con elevata specializzazione e tecnici</b>			
Dirigenti e direttori	--	--	--
Specialisti in scienze informatiche, fisiche e chimiche	60	69,1	18,2
Progettisti, ingegneri e professioni assimilate	90	61,2	17,6
Farmacisti, biologi e altri specialisti delle scienze della vita	70	45,5	50,0
Medici e altri specialisti della salute	--	--	--
Tecnici della sanità, dei servizi sociali e dell'istruzione	210	27,3	40,2
Specialisti in scienze economiche e gestionali di impresa	--	--	--
Tecnici amministrativi, finanziari e della gestione della produzione	120	26,4	11,6
Tecnici delle vendite, del marketing e della distribuzione commerciale	510	56,8	14,5
Specialisti in discipline artistiche e in scienze umane e sociali	50	56,5	28,3
Specialisti della formazione e insegnanti	270	47,8	43,4
Tecnici dei servizi alle persone	120	41,0	13,9
Tecnici in campo informatico, ingegneristico e della produzione	380	43,5	25,1
<b>Impiegati, professionisti commerciali e nei servizi</b>			
Addetti accoglienza, informazione e assistenza della clientela	190	32,6	5,3
Personale di amministrazione, di segreteria e dei servizi generali	460	13,5	26,2
Addetti alla gestione dei magazzini, della logistica e degli acquisti	180	4,4	14,8
Commessi e altro personale qualificato nella grande distribuzione	100	14,4	4,8
Commessi e altro personale qualificato in negozi ed esercizi all'ingrosso	460	20,6	15,2
Cuochi, camerieri e altre professioni dei servizi turistici	940	30,9	23,4
Operatori dell'assistenza sociale, in istituzioni o domiciliari	320	11,6	6,3
Operatori della cura estetica	80	38,3	11,1
Professioni specifiche nei servizi di sicurezza, vigilanza e custodia	--	--	--
Professioni specifiche degli altri servizi alle persone	70	31,8	0,0
<b>Operai specializzati e conduttori di impianti e macchine</b>			
Operai specializzati nell'edilizia e nella manutenzione degli edifici	470	9,2	22,1
Operai specializzati e conduttori di impianti nell'industria alimentare	120	0,8	24,8
Operai specializzati e condutt. di impianti nelle ind. tessili, abbigl. calzature	40	4,5	15,9
Operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche	760	19,6	2,0
Operai nelle attività metalmeccaniche richiesti in altri settori	390	11,7	11,7
Operai specializzati nelle industrie del legno e della carta	100	24,0	1,0
Operai specializzati nelle industrie chimiche e della plastica	60	7,3	1,8
Operai specializzati in altre attività industriali	60	0,0	3,4
Conduttori di mezzi di trasporto	610	3,8	13,3
Conduttori di macchinari mobili	110	4,6	8,3
<b>Professioni non qualificate</b>			
Personale generico nelle costruzioni	60	3,2	1,6
Personale non qualificato nella logistica, facchini e corrieri	230	0,9	1,3
Personale non qualificato nelle attività commerciali e nei servizi	70	8,6	1,4
Personale non qualificato nei servizi di pulizia e in altri servizi alle persone	560	0,2	1,6
Personale non qualificato nelle attività industriali e assimilate	210	0,0	1,0

ALBERTO E LORENZO GALLAS

## UNA GARANZIA PER LE FAMIGLIE IN CERCA DI BADANTI

Alberto e Lorenzo a marzo del 2013 hanno aperto un ufficio di pochi metri quadrati in viale Cadore: oggi "Gallas Group" è un'agenzia del lavoro, specializzata nella ricerca e selezione del personale domestico, con 10 sedi in tutt'Italia, e ne apriranno altrettante entro la fine del 2019. «Lavoravo in banca - racconta Alberto, 34 anni laurea in economia, fondatore del gruppo assieme al fratello Lorenzo, 30 - mi occupavo di mutui e finanziamenti. Spesso tra i miei clienti c'erano cittadini extracomunitari che mi chiedevano se avessi qualche posto da badante per le mogli. Questo accadeva praticamente ogni giorno così mi si è accesa una lampadina». A marzo del 2013 viene aperta la prima sede: «c'abbiamo mezzo un paio d'anni per partire - racconta ancora Alberto - in quegli anni non avevamo gli strumenti per farci conoscere. Oggi siamo in grado di avviare una nuova sede in soli due mesi».



Chi si rivolge al gruppo Gallas per trovare un'assistente familiare ha la certezza di avere un servizio "chiavi in mano" dove la famiglia è seguita e assistita nella difficile ricerca e individuazione di una persona idonea alle proprie esigenze. «Il nostro staff è composto attualmente da 50 persone che vengono continuamente formate - spiega Lorenzo - quotidianamente cerchiamo di migliorare i nostri sistemi per essere più rapidi, più precisi, più adatti. Siamo aperti sempre, sempre reperibili con persone preparate pronte a sostituire la badante anche in 24 ore. Per le famiglie siamo ormai una garanzia». [Anna Casasola](#)

GIANNI CANTARUTTI

## UN LABORATORIO PER CHITARRE IN LEGNO SOSTENIBILE

Lui in mezzo ai trucioli e ai tasselli di legno praticamente c'è nato. Gianni Cantarutti conosce quella materia prima, il legno, meglio di qualsiasi altra cosa. Da piccolo seguiva mamma e papà nella lavorazione delle paline per le vigne: «ricordo come si conservassero anche i pezzi di scarto di quelle paline - racconta Cantarutti - non erano scarti ma utile legname da bruciare durante l'inverno». Gianni Cantarutti cresce in un territorio, quello del manzanese, in cui in quegli anni il legno è materia fondamentale per la produzione delle sedie. «La mia fortuna - ricorda ancora - è che 40 anni fa a Manzano si lavoravano legni pregiati come il palissandro, il mogano, il noce. A differenza di quegli anni oggi manca la conoscenza e la valorizzazione della materia». Ed è lavorando come marangon, falegname, che cresce in Cantarutti sempre di più l'ambizione di conoscere tutti i legni del mondo. «Ciò mi ha permesso di allestire una siloteca, dove tutt'oggi sono raccolti tantissimi tipi di legno di cui ho studiato e conosco tutte le caratteristiche». Una conoscenza che portano Cantarutti a sviluppare numerosi progetti tra i quali, l'ultimo, quello di realizzare chitarre in legno sostenibile, certificato dal Forest Stewardship Council. «Noi, attraverso il laboratorio Cultura legno, proponiamo dei laboratori dove chiunque può realizzare da solo la sua chitarra - chiarisce -. Cosa ci spinge a farlo? La consapevolezza che ognuno di noi può essere protagonista della sostenibilità». [\(a.c.\)](#)



DAVID PUENTE

## IL CACCIATORE DI BUFALÈ SUI SITI WEB



È stato il primo assunto da Enrico Mentana per il suo nuovo progetto, il giornale digitale. Ha già lavorato a Milano per la Casaleggio associati che lo ha incaricato, tra le altre cose, di gestire il blog dell'allora ministro Antonio Di Pietro. È David Puente, 35enne nato in Venezuela da mamma tarcentina e papà peruviano, arrivato in Friuli all'età di 7 anni. Talento David ne ha da vendere anche se lui attribuisce il suo successo a un suo difetto, il fatto di essere sempre stato, fin da bambino, un rompiscatole. «Fin da quando ero piccolo - spiega il friulano - non ho mai sopportato chi si divertiva a prendere in giro gli altri. All'inizio mi incuriosivano le truffe online e, con i mezzi di quegli anni, cercavo di mettere in guardia chi conoscevo».



Per la Casaleggio associati, la società di consulenza digitale di Gianroberto Casaleggio, fondatore con Beppe Grillo del Movimento 5 Stelle, ha gestito la comunicazione del ministro Di Pietro: «ho gestito la loro comunicazione online bloccando discussioni laddove vi erano argomentazioni infondate. Poi mi sono licenziato per cambiare vita e tornare in Friuli». Nel 2016 il sito antibufala più importante del States ha reso omaggio a Puente per aver smascherato un gruppo Facebook del Bangladesh filorusso che aveva inventato le ultime frasi pronunciate dall'eroe russo di Palmira Alexander Prokhorenko, il soldato che si sarebbe fatto bombardare dai suoi stessi compagni per evitare di farsi catturare dall'Isis ma che quelle parole non le aveva mai dette. [\(a.c.\)](#)

ADDITIVE FVG SQUARE

## UN CENTRO PER LA STAMPA 3D A FRIULI INNOVAZIONE

Tecnologie fino a poco tempo fa impiegate solamente in settori ad altissimo livello tecnologico come quelli aerospaziali e medicali, ma che oggi potrebbero rivoluzionare la produzione industriale a 360°. Si tratta delle tecnologie additive, ovvero la stampa 3D a livello industriale. La capacità di utilizzarle diventerà nei prossimi anni un fattore di vantaggio competitivo per le imprese. Per questo Friuli Innovazione, percorrendo i tempi, ha realizzato Additive FVG Square, uno spazio condiviso e aperto alla collaborazione dedicato allo sviluppo delle competenze delle imprese nell'ambito delle tecnologie additive che sarà inaugurato il prossimo 30 ottobre. «Additive FVG Square - spiega il direttore di Friuli Innovazione Fabio Feruglio - vuole essere una piazza, un luogo aperto dove lavorare insieme, dove le imprese sperimentano direttamente, sviluppano nuove capacità da trasformare in competitività. Additive FVG Square è una delle componenti di Additive FVG, un progetto unico realizzato con la collaborazione di COMET Cluster, Uniud e ITS Malignani, EOS e supportato dalla Regione, fondato su tre pilastri: le competenze fondamentali perché queste tecnologie che non servono a replicare l'esistente, e hanno bisogno di progettisti che pensino in un modo completamente nuovo rispetto al passato; le imprese, che possono sperimentare le tecnologie additive più rapidamente; le nuove idee di business che, in qualità di incubatore certificato, abbiamo iniziato a supportare in collaborazione con Unicorn Trainers Club». [\(a.c.\)](#)



MICHELE ZORATTO

## IL CENTRO CINOFILO CHE "EDUCA" ANCHE LE PERSONE

Una grandissima passione per i cani, il loro addestramento e la loro educazione ma soprattutto il rifiuto di ogni forma di coercizione nei metodi educativi. Per questo Michele Zoratto ha deciso di fondare nel 2009 a Codroipo il centro cinofilo A.i.c. Dog School, per aiutare a costruire e migliorare la relazione uomo-cane promuovendo un approccio socio-relazionale nei percorsi educativi, riabilitativi e addestrativi. «Avevo un lavoro che nulla aveva a che fare con l'addestramento dei cani - spiega Zoratto - poi, grazie alla passione per i cani, l'educazione e l'addestramento mi sono confrontato con la realtà che il territorio offriva fino a 10 anni fa: le figure degli addestratori avevano un metodo coercitivo con collari a strozzo e punizioni». Non soddisfatto da tutto questo, Zoratto ha cominciato a formarsi: un corso a Milano prima, un percorso di laurea e un master poi a Pisa. «Da lì sono tornato in Friuli e ho deciso di mettere in piedi un centro che nel tempo si è ampliato ma in cui, in ogni attività - spiega -, si lavora considerando il cane come un individuo appartenente ad una specie diversa dalla nostra e dotato di un proprio linguaggio, di una propria intelligenza cognitiva ed emotiva e che merita di essere compreso e rispettato. Tra i nostri ultimi progetti siamo entrati anche nelle scuole con Kids and dogs, un'amicizia da coltivare e Bambility, un progetto educativo e didattico che mira allo sviluppo delle capacità sociali, emotive e motorie del bambino attraverso la relazione con il cane». [\(a.c.\)](#)



CLAUDIO PETRACCO

## L'ESPERTO CHEF DELLA CUCINA NATURALE

La passione per la cucina Claudio Petracco l'ha ereditata dalla mamma, cuoca raffinata del ristorante di famiglia a Rivignano. Ma è dalla conoscenza diretta delle cucine nel mondo che Petracco ha tratto i maggiori insegnamenti che gli hanno fatto scoprire la sua vera inclinazione ovvero quella di chef della natura, dove in cucina, più di ogni altro luogo, ci deve essere un approccio all'alimentazione più etico, sostenibile e salutare. Oggi Petracco collabora con importanti aziende nella ricerca e nello sviluppo per portare alimenti sostenibili nella grande distribuzione. «Ho lavorato molto in giro per il mondo, dall'India, alla Francia, al Giappone, all'Italia, all'Australia - racconta -. Ed è proprio durante la mia esperienza in Australia che sono diventato vegetariano prima, e poi vegano. Però continuavo a preparare qualunque cibo, questo collideva con la mia idea sull'alimentazione che deve essere, per mantenere le persone in salute, per la maggior parte vegetale. Nel 2010 sono rientrato in Italia, a Trieste e volevo proporre la mia cucina a base vegetale». «Qui - spiega -. ho conosciuto l'associazione Annadana e ho cominciato a proporre corsi di cucina vegetale, collaboro con lo Ial di Aviano e con molte altre realtà. Non essendoci all'epoca ristoranti basati su questo tipo di concetto me lo sono dovuto creare - spiega -: facendo, facendo manifestazioni e fiere, collaborando con associazioni e aziende che credevano in questa filosofia». [\(a.c.\)](#)



DA SABATO 29 SETTEMBRE A DOMENICA 7 OTTOBRE

# AL VIA CASA MODERNA CON 250 ESPOSITORI



È LA MANIFESTAZIONE REGINA DELL'ATTIVITÀ FIERISTICA  
VISITE GRATIS PER I PROFESSIONISTI NEI GIORNI FERIALI



Con oltre 250 espositori e 500 marchi rappresentati, Casa Moderna è la fiera più importante e attesa del Nord Est nel settore casa-arredo ed è pronta a prendere il via sabato 29 settembre (stand aperti fino a domenica 7 ottobre). È la manifestazione che ha dato il via all'attività fieristica regionale

sostenendo l'economia del territorio e le aziende del settore, assecondando - molto spesso anticipando - gusti e tendenze di migliaia di visitatori che ogni anno trovano in Casa Moderna soluzioni, consigli, stimoli e idee per il futuro.

## NUMEROSI I VANTAGGI ANCHE PER LE FAMIGLIE E PER I GIOVANI UNDER 35

Alla conferenza stampa di presentazione della 65esima edizione pronta ad aprire i battenti sono intervenuti **Luciano Snidar**, Presidente di Udine e Gorizia Fiere, **Andrea Cumini** per la Camera di Commercio di Udine, **Roberta Bait**, Responsabile Marketing Amga Energia & Servizi, **Giovanni Claudio Magon**, Presidente Italpol e **Gianna Ganis**, Amministratore On Art e **Luca Sirch**, Presidente della Banca di Udine, main sponsor

## MOLTO SIGNIFICATIVO IL RITORNO IN FIERA DI MARCHI STORICI COME SNAIDERO CHE PROPONE LA CUCINA COME UNO SPAZIO SU MISURA

della manifestazione.

Nel panel partner di Casa Moderna 2018 anche il Comune di Udine per il patrocinio Pulitecnica Friulana, sponsor tecnico. «Anche quest'anno - sottolinea il Presidente Snidar - l'azione promozionale per facilitare l'afflusso di pubblico e quindi incrementare i contatti tra espositori e visitatori è stata particolarmente sostenuta e diversificata su vari target: tra questi, innanzitutto le famiglie, alle quali sono riservati speciali vantaggi e scontistiche, e ai giovani under 35 che potranno visitare gratuitamente la fiera nella giornata di martedì 2 ottobre. Nel ventaglio delle promozioni, oltre all'ingresso ridotto per le serate dei giorni feriali, per gli studenti universitari e per gli over 65, rientra da quest'anno una nuova iniziativa rivolta agli architetti, ingegneri, geometri e periti industriali appartenenti agli Ordini e Collegi del Friuli Venezia Giulia: questi professionisti potranno visitare gratuitamente Casa Moderna durante i giorni feriali. Quella messa in atto non è solo una politica commerciale e di prezzo, ma soprattutto un'offerta di qualità in grado di soddisfare le esigenze delle famiglie, dei professionisti dell'abitare e di avvicinare i giovani a scelte importanti come la casa, raccontandola in un contesto appropriato e stimolante come sa essere Casa Moderna». «Il Friuli - prosegue Snidar - vanta una consolidata esperienza sulla casa e una forte tradizione sull'abitare fatta di qualità, di conoscenza, di innovazione e di valori che vanno oltre gli aspetti commerciali e di vendita. E in questo senso è molto significativo il ritorno in Fiera di marchi storici come Snaidero che propone la cucina come uno spazio su misura, dedicato alla scoperta delle ultime novità, dai materiali alla tecnologia... un must per appassionati di design e arredamento, ma anche un happening con lo showcooking di **Max Mariola**, Chef del Gambero Rosso.

## I DATI DEL COMPARTO

### UNA CRESCITA CHE FA SPERARE

#### IL SETTORE DELL'ABITARE PROVA A REAGIRE DOPO LA CRISI SEGNALI POSITIVI PER CHI OPERA NELLA RISTRUTTURAZIONE

La Camera di Commercio di Udine, per la quale è intervenuto **Andrea Cumini**, è da sempre al fianco di Casa Moderna. Per quanto riguarda i dati dell'articolato comparto casa, le elaborazioni del Centro Studi della Cciao udinese evidenziano che a oggi in Fvg ci sono 19.133 localizzazioni attive (sedi d'impresa+unità locali). L'andamento è molto differenziato nelle diverse categorie che compongono il sistema-casa: dal 2009 a oggi il numero di localizzazioni complessive è leggermente diminuito (erano 20.653 nel 2009) e il comparto edile, come sappiamo, è quello che, purtroppo, ha subito pesanti perdite in questi anni di crisi. Nonostante ciò, i dati della Camera registrano segni di crescita in alcuni particolari sotto settori: tra

questi, le imprese specializzate nell'installazione di impianti di condizionamento/riscaldamento (crescono del +1,5% dallo scorso anno e +23% dal 2009), di posa in opera di infissi, arredi, controsoffitti, pareti mobili e simili (crescono del 7,7% dallo scorso anno, ma passano addirittura da 148 a 547 negli ultimi 9 anni), quelle che si occupano di lavori di finitura (da 137 a 442 in 9 anni, con un +9,4% solo nell'ultimo anno). Nell'ultimo anno crescono anche le imprese che si occupano di vendita al dettaglio di mobili (4,6%), così come crescono aziende specializzate nella vendita di prodotti di illuminazione, biancheria per la casa, sistemi di sicurezza e altri di commercio di prodotti per la casa, nonché i servizi di riparazioni rapide.



## MARCHI BREVETTI DISEGNI DIFENDI LA TUA IDEA

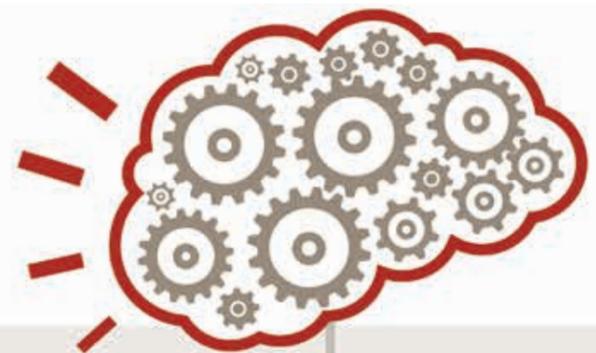
### Punto Orientamento Proprietà Intellettuale, l'esperto risponde!

#### COME PROTEGGERE UN'IDEA?

- La Camera di Commercio, con il servizio *Punto Orientamento Proprietà Intellettuale*, fornisce consulenze sui diversi strumenti di tutela della proprietà intellettuale.
- Imprenditori ed aspiranti tali hanno l'opportunità di incontrare professionisti a cui sottoporre quesiti su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni e modelli (design), software, diritto d'autore, know how, anticounterfeiting e licensing.

#### A CHI È RIVOLTO?

- Alle imprese che intendono valorizzare e tutelare la propria idea imprenditoriale.
- Agli inventori e a tutti coloro che vogliono conoscere gli strumenti a disposizione per orientarsi in merito alle proprie idee e progetti.



- Il servizio si avvale della collaborazione di consulenti in proprietà industriale iscritti all'ordine; gratuito su appuntamento.
- I titoli di Proprietà Intellettuale quali *marchi, brevetti per invenzione industriale, modelli di utilità, disegni e modelli*, sono fondamentali per le imprese per tutelare la propria capacità creativa, sviluppare una strategia di crescita ed investire in ricerca e innovazione.

Ufficio Nuova Impresa e Innovazione  
Cciaa di Udine - Via Morpurgo 4  
tel. 0432 273 560  
brevetti@ud.camcom.it - www.ud.camcom.it

Contatta la Camera di Commercio  
e prenota il tuo appuntamento

NUMERI DA RECORD QUELLI REGISTRATI NEI PRIMI 5 MESI DELL'ANNO

# CITTÀ D'ARTE BOOM DI ARRIVI

IL TRAINO DELL'UNESCO SI CONFERMA FONDAMENTALE  
PER LA PROMOZIONE DEI NOSTRI SITI TURISTICI

Numeri da record quelli registrati nei primi 5 mesi dell'anno nelle città patrimonio Unesco di Aquileia, Cividale del Friuli e Palmanova.

La fotografia (Fonte: PromoturismoFVG) mostra in modo aggregato gli arrivi e le presenze complessive nei pubblici esercizi da gennaio a maggio 2018 (dal 1/1 al 31/5/2018) rispetto all'anno precedente e conferma la forte crescita del turismo in regione delle città storiche, patrimonio dell'umanità Unesco, grazie soprattutto alla promozione e alla valorizzazione turistica e culturale dei territori.

Attrattività in crescita anche grazie al nuovo polo intermodale di Ronchi dei Legionari che connette l'Aeroporto regionale con le principali città del Friuli Venezia Giulia.

**È AQUILEIA A REGISTRARE LA VARIAZIONE PIÙ IMPORTANTE CON IL MAGGIOR NUMERO DI PRESENZE, 16.252 (+34,4%)**

È Aquileia, inserita nel World Heritage List dell'Unesco nel 1998, a registrare la variazione più importante con il maggior numero di arrivi 6.802 (+20,9%) e 16.252 presenze (+34,4%).

«Siamo molto soddisfatti di questo trend positivo, reso possibile grazie alla collaborazione degli enti e soggetti partner - le parole di **Gabriele Spanghero**, sindaco di Aquileia -. La promozione del sito aquileiese ha visto nel mese di maggio Aquileia protagonista, insieme ad altri 60 progetti, alla Biennale di Venezia, una vetrina internazionale. Si tratta di un altro piccolo tassello volto alla promozione della destinazione. Il mese scorso è stato inaugurato il nuovo allestimento del Museo archeologico nazionale di Aquileia. La finalità è quella di rendere ai turisti l'esperienza più coinvolgente e di maggiore comprensione dell'area archeologica».

Positivi anche i dati di Cividale del Friuli. Dal 25 giugno 2011 il sito seriale "I Longobardi in Italia. I luoghi del potere (568-774 d.C.)" è iscritto nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco.

I dati evidenziano una crescita, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, con 5.442 arrivi (+5,7%) e 12.552 presenze (+12,3%).

«Dati che inducono a dare una valutazione positiva alla programmazione

AQUILEIA	
Arrivi: 6.802 (+20,9%)	Presenze: 16.252 (+34,4%)
CIVIDALE	
Arrivi: 5.442 (+5,7%)	Presenze: 12.552 (+12,3%)
PALMANOVA	
Arrivi: 4.225 (+19,7%)	Presenze: 6.453 (+23,8%)

degli eventi del primo semestre ma più in generale degli investimenti pubblici e privati che negli ultimi anni Cividale del Friuli ha catalizzato nel settore accoglienza e nella promozione culturale, turistica e dell'agroalimentare d'eccellenza» il commento di **Stefano Balloch**, sindaco di Cividale del Friuli.

Grande soddisfazione anche da parte di **Francesco Martines**, sindaco di Palmanova, per il significativo incremento. La Fortezza cresce rispettivamente del +19,7% con 4.225 arrivi e del +23,8% con 6.453 presenze. La città stellata, dal 9 luglio 2017, è entrata a far parte del Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'Unesco, all'interno del sito seriale transnazionale "Le Opere di difesa veneziane tra il XV e XVII secolo Stato da Terra - Stato da Mar occidentale" assieme a Bergamo, Peschiera del Garda, Zara, Sebenico e Cattaro.

«Grazie al riconoscimento Unesco, Palmanova ha potuto godere di una vetrina privilegiata a livello globale, mostrandosi finalmente come luogo di interesse turistico - le parole del primo cittadino della città stellata-. Come amministrazione siamo impegnati per valorizzare questo bene: 10 milioni di euro saranno impiegati nei prossimi anni per riqualificare i luoghi simbolo della Fortezza. Abbiamo anche promosso collaborazioni con altre città Unesco (Cividale del Friuli e Aquileia) e con una delle località balneari più frequentate in regione, Grado. Assieme a PromoturismoFVG - continua Martines - è stata realizzata anche un'applicazione di promozione turistica, oltre a dei tour in realtà virtuale, per apprezzare al meglio questi luoghi unici. Un primo passo che porterà ad altre ulteriori collaborazioni, in un'ottica di promozione coordinata e di valorizzazione dei luoghi di interesse del Friuli Venezia Giulia». **Giada Marangone**

NELLA MONTAGNA FRIULANA  
**A FORNI DI SOPRA  
TURISTI ANCHE  
DALLA DANIMARCA**



Il brand Unesco funziona e comincia a produrre risultati concreti anche nella montagna friulana. L'esempio più lampante è quello di Forni di Sopra, che chiude una stagione estiva con un trend molto positivo, merito anche del riconoscimento delle Dolomiti come patrimonio Unesco. «Sono arrivati in paese turisti da Danimarca e Inghilterra - confida il sindaco **Lino Anziutti** - oltre che dalla Germania. Il discorso Unesco sta funzionando e non possiamo che esserne soddisfatti. Quest'estate c'è stato un incremento sia in termini di arrivi che di presenze: il mese di giugno è stato eccellente, a luglio la pioggia ha un po' frenato il turismo, ma agosto e settembre sono stati esplosivi. La strada intrapresa è quella giusta: abbiamo tutta l'intenzione di proseguire per far crescere ancora il comparto turistico a Forni di Sopra».

Il sindaco sa che il 'marchio' Unesco, da solo, non può fare miracoli. Per questo la sua amministrazione è impegnata per dare un'offerta completa a chi viene attirato nel comprensorio dolomitico: «Stiamo realizzando un nuovo palazzetto polifunzionale con un investimento di 1,8 milioni di euro, che in inverno servirà per pattinaggio e hockey, in estate per pallavolo e basket, con 300 posti a sedere. Inoltre vorremmo realizzare un anello in quota per le mountain bike collegando tra loro quattro malghe». Accanto a ciò il Comune sta 'spingendo' molto sulla valorizzazione di un suo illustre concittadino, **Giovanni Maria Anciuti**, straordinario artigiano di strumenti musicali, nato a Forni nel 1674, che per la sua maestria si è guadagnato l'appellativo di 'Stradivari dell'oboe'.

«Vogliamo far conoscere sempre di più Forni di Sopra, la sua storia e i suoi personaggi - conclude il primo cittadino - e l'obiettivo ora, grazie al richiamo dell'Unesco, è riuscire a fare bene non solo nella stagione estiva ma anche in quella invernale: abbiamo piste e impianti di altissima qualità». **Alessandro Cesare**



GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON LIBERETÀ, COMUNI E PROMOTURISMO  
**MIRABILIA, VISITE GUIDATE  
PER I DOCENTI STRANIERI**

La Camera di Commercio di Udine è impegnata convintamente nella promozione del territorio e con esso delle imprese del comparto turistico, unitamente a quelle che si occupano di tutela e valorizzazione della cultura, creatività e del patrimonio culturale. L'ente camerale prosegue, in particolare, la sua attività all'interno del Network "Mirabilia" che riunisce quasi 20 Cciaa italiane con l'obiettivo comune di supportare e valorizzare con la forza di una rete le economie delle aree in cui vi sono siti Patrimonio Unesco cosiddetti "meno noti".

Tra le recenti attività realizzate sul territorio regionale, la collaborazione con l'Università delle LiberEtà del Fvg, che ha ospitato un gruppo di docenti selezionati da Portogallo e Ungheria, per un corso, organizzato proprio da LiberEtà, nell'ambito dell'AK1 programma Erasmus+. I professori hanno approfondito la conoscenza delle città Unesco con visite guidate, realizzate in cooperazione con PromoturismoFVG e i Comuni interessati, nei siti di Cividale, Palmanova e Aquileia. Un incontro di approfondimento, in particolare, è stato occasione per richiamare i temi del Future Forum 2018, che proprio nei siti Unesco regionali ha fatto tappa e ha portato importanti contributi d'idee e progetti per la valorizzazione innovativa dei luoghi di valore storico e culturale.

Prossime iniziative promosse nell'ambito di Mirabilia saranno a Pavia, con la settima edizione della Borsa Internazionale del turismo culturale, nel Palazzo delle Esposizioni dal 26 al 27 ottobre 2018. In seguito un gruppo di selezionati buyers sia del turismo sia del food&drink saranno in visita sul nostro territorio per conoscere da

vicino il meglio dell'offerta turistica culturale e dell'agroalimentare. Il percorso progettuale - già avviato con la realizzazione della Borsa a Lercis nel 2012, Matera nel 2013, Perugia nel 2014, Lipari nel 2015, Udine nel 2016 e Verona nel 2017 - intende promuovere l'offerta turistica integrata che renda visibile e fruibile il collegamento tra territori turisticamente, culturalmente e artisticamente interessanti e accomunati dal riconoscimento Unesco. L'attività si concretizza nella realizzazione di incontri B2B del settore turistico, con un evento particolare dedicato anche al comparto "Food and drink".

**INSEGNANTI DA PORTOGALLO  
E UNGHERIA HANNO  
APPROFONDITO LA CONOSCENZA  
DEI SITI FRIULANI PATRIMONIO  
DELL'UMANITÀ**

La Borsa internazionale del turismo culturale è riservata agli imprenditori del settore (tour operators, agenzie di viaggio, albergatori, agenzie di incoming, ecc. operanti nei territori che possono vantare la candidatura o la titolarità di un sito materiale riconosciuto Unesco) e a 50 buyers (operatori incoming, decision manager, buyers luxury travel, provenienti dai Paesi dell'Unione europea, dagli Stati Uniti, dal Giappone e dalla Cina). Info su [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) alla voce Mirabilia.

MONT'ALBANO AGRICOLA

## IL PIONIERE DEI VINI CERTIFICATI "BIO"

Un'intuizione «in tempi non sospetti» che diventa impresa. E un'impresa che poi si allarga, guadagna spazi anche fuori regione ma non dimentica la sua origine e mantiene, con caratteristiche di nicchia, la sua dimensione agricola. «Era il 1985 quando decisi di convertire i miei 5 ettari di vigna a Colloredo di Mont'Albano al metodo biologico», racconta **Mauro Braidot**, titolare della Mont'Albano. «All'epoca non c'era ancora la regolamentazione europea nemmeno sulla produzione vegetale dell'uva bio - spiega -. Quando siamo partiti vivevamo tra l'altro il boom della chimica e la conseguente contraddizione di gestire prodotti che venivano esplicitamente considerati pericolosi per l'ambiente ma potevano essere usati in agricoltura».

Un pioniere? «Col senno di poi possiamo dire che fu una visione», prosegue Braidot ricordando i primi approcci col mercato del Centro-Nord Europa, il più sensibile alle tematiche della salute. La differenza con chi non faceva bio? «Il modo in cui ci si muoveva in campagna: niente pesticidi, niente inquinamento delle falde, nessun disagio per i residenti vicino ai vigneti. Un'agricoltura sostenibile e integrata nel territorio. La qualità? Dipende sempre da chi fa il prodotto. Il buon vino non è automatico per il solo fatto di essere biologico, devi comunque essere capace di farlo».

Con l'approvazione in Italia, nel 1992, del regolamento Ue si può finalmente usare il termine "bio" in etichetta. Nel 1998 si ingrandisce quindi la cantina e, quando le richieste iniziano a superare la produzione, si costituisce la commerciale Mont'Albano sas. Oltre a quelle proprie si inizia così la lavorazione di uve terze, fornite da produttori regionali fidelizzati e rispettosi dei principi che Mont'Albano esige per apporre l'etichetta sul prodotto. Nel 2008 l'azienda entra infine nell'orbita del gruppo della famiglia Sartori di Verona, lì dove si trovano logistica e amministrazione e i vini prodotti dai vignaioli certificati "bio" anche del Veneto, dell'Abruzzo e della Sicilia vengono imbottigliati con marchio Mont'Albano.

Trasferita a Savorgnano del Torre, l'azienda da cui è partito tutto il progetto continua la sua attività come agriturismo e fattoria didattica. «Facciamo prodotti di nicchia, vendendo direttamente ed esclusivamente al consumatore finale. Produzioni limitate di Friulano, Refosco, Cabernet Sauvignon, Verduzzo passito e due blend che racchiudono la nostra filosofia: vini ottenuti senza solfiti aggiunti, li chiamiamo Perennio rosso e Perennio bianco: vanno oltre il biologico».

Alla Mont'Albano Agricola, Mauro, la moglie Nadia e l'amico e collaboratore David fanno degustare i loro vini e raccontano la loro storia.

Marco Ballico



DALLE TARTARE DI BLACK ANGUS ALLE FIORENTINE

# GOLOSITÀ DI CARNE



NEL CUORE DI AQUILEIA HA APERTO LO SCORSO MAGGIO RUSTICUS STEAKHOUSE, UN RISTORANTE DI NUOVA CONCEZIONE

Nel cuore della città di Aquileia ha aperto lo scorso maggio Rusticus SteakHouse, ambiente dedicato agli amanti della carne, ma con un occhio attento anche a vegetariani e pronto ad accogliere famiglie che hanno voglia di divertirsi.

Un ristorante di nuova concezione dal design caldo e accogliente, circa 140 i coperti disponibili, dove a predominare sono i colori del legno e la presenza del mattone a vista. Immancabili i riferimenti ad Aquileia, soprattutto all'epoca romana e ai fasti del tempo con fotografie che riproducono uno degli eventi clou della città: la rievocazione storica.

Un luogo in cui consumare una cena fra amici- il locale può ospitare anche compagnie numerose- ma anche momenti conviviali informali e con bambini anche grazie all'ampio parco.

Oltre agli spazi interni, il locale infatti si caratterizza per una suggestiva terrazza, adatta a cene romantiche, e un giardino con al centro una scenografica fontana e che presto verrà allestito con zona gioco per i bimbi.

LA CUCINA È APERTA FINO ALLE 24 E IL LOCALE PROPONE BIRRE E DRINK ANCHE DOPO CENA. SONO 140 I COPERTI

Piatto forte del locale la carne attentamente selezionata e grigliata al momento sulla pietra lavica, abbinata a birre d'importazione e agli eccellenti vini del Friuli Venezia Giulia.

Tartare di black angus, affettati e formaggi, involtini in pasta fillo ripieni di ricotta e spinaci sono alcuni degli antipasti che potrete degustare prima di assaporare filetto, costata e fiorentina di manzo, proposte in diverse varianti e cotture, ma anche carni di maiale, asado, tomahawk, patanegra e pollo. Se siete amanti della selvaggina potrete accontentare il vostro palato, per esempio, con filetto di cervo o lo spezzatino di cinghiale.

Non solo carne però: per chi a un secondo preferisce un primo non c'è che l'imbarazzo della scelta fra tante tipologie di pasta, rigorosamente fresche.

Per i più piccoli menù studiati appositamente per loro per farli mangiare senza capricci: dagli gnocchi al pomodoro alla cotoletta.

A concludere l'offerta anche alcuni panini gourmet come Rusticus con



stracciatella di black angus, formaggio cheddar, cipolla rossa di tropea, cetrioli sottaceto, frittata, salsa barbeque con contorno di patate fritte e ancora tanti golosi stuzzichini.

A gestire il locale Daniela Negru, già esperta in ristorazione e con alle spalle esperienze coltivate sul campo nella gestione di altri locali in Friuli.

Insomma i presupposti ci sono tutti per far diventare il locale un punto di riferimento per Aquileia e per la zona circostante anche grazie ai recenti ritocchi al menù che ora è pronto ad accontentare proprio tutti i gusti, anche fino a tarda sera: la cucina, infatti, è aperta fino alle 24 e il locale propone birre e drinks anche dopo cena. L'ambiente, infine, organizza anche delle serate con musica che potrebbero aumentare nei prossimi mesi per unire a un'ottima cena anche della buona musica.

IL CEO CATTELAN: "I LAVORATORI DEVONO SENTIRSI A PROPRIO AGIO"

## CDA, NUOVO PIANO DI WELFARE

CON IL REPORT DI SOSTENIBILITÀ, L'AZIENDA RINNOVA L'IMPEGNO SUL PIANO DELLA RESPONSABILITÀ SOCIALE

Scuola, informazione, sanità, spesa alimentare e agevolazioni in azienda: la CDA di Talmassons, società di gestione di distributori automatici, annuncia uno speciale piano di welfare aziendale per i propri lavoratori. CDA ha ufficializzato le iniziative che quest'anno ha deciso di intraprendere per il benessere dei propri collaboratori. Per garantire il libero accesso a formazione e informazione, ad esempio, è stata attivata una piattaforma per l'acquisto di libri scolastici e di lettura con un importo a carico dell'azienda per ogni collaboratore, mentre sul fronte della sanità è stata individuata un'assicurazione sanitaria integrativa, che si aggiunge a quella già esistente per obblighi contrattuali. Per favorire l'organizzazione degli acquisti alimentari è stato scelto di attivare, in collaborazione con Centro Dolce Friuli, uno speciale servizio per fare la spesa con agevolazioni economiche da casa o in azienda, mentre



grazie all'adesione al progetto Orto in Tasca i dipendenti possono godere di uno sconto sull'acquisto di frutta e verdura a km 0. Infine, è stato messo a disposizione l'autolavaggio aziendale per due volte al mese ed è stata data la possibilità di ricevere pacchi e corrispondenza personale utilizzando l'indirizzo postale dell'azienda.

«CDA intende proseguire con una nuova formula l'impegno verso i propri lavoratori - afferma **Fabrizio Cattelan**, CEO di CDA -. Nel 2016 e 2017 avevamo scelto di condividere con il nostro personale parte degli utili, con il 2018 abbiamo deciso sia di proseguire su questa strada, attraverso la distribuzione di 30.000 Euro, sia di puntare ulteriormente sul welfare aziendale con un piano strutturato. Attraverso un'indagine interna - prosegue l'imprenditore - sono stati identificati i bisogni

concreti dei lavoratori e le tipologie d'intervento più idonee in tema di assistenza sanitaria, educativa, economica, sociale. Così, è stato possibile selezionare una rosa di servizi e strumenti utili e tangibili per i lavoratori CDA. Il nostro obiettivo - ha concluso Cattelan - è lavorare sempre più a favore di una dimensione aziendale in cui i lavoratori si sentano a proprio agio».

UNO SGUARDO ATTENTO AI MERCATI EMERGENTI

# SUCCESSO AD ALTA QUOTA

RIEL CON L'ACQUISIZIONE DEGLI ELICOTTERI HELICA POTRÀ OCCUPARSI DELLA STESURA DI CAVI ELETTRICI E DELLA COSTRUZIONE DI TRALICCI

«Per noi l'acquisizione di Helica è strategica e ci consente di fornire servizi a 360 gradi come poche altre realtà in Italia». Parola di **Marco Neopensi**, amministratore delegato di Riel, impresa con sede a Tavagnacco divenuta di recente proprietaria di Helica, da lustrari orami con sede ad Amaro, specializzata nel telerilevamento aereo.

Nato nel 2008, ma frutto di precedenti esperienze di Neopensi, il gruppo Riel conta oggi su uno staff di 80 persone e chiuderà con un fatturato di circa 10 milioni di euro nel 2018. Nel suo core business ci sono la creazione di infrastrutture nel settore telecomunicazioni da un lato, quello Energy-power dall'altro. Il gruppo si è ampliato dapprima con l'acquisizione a fine 2017 di Rigoli, società di San Vito al Tagliamento (Pn), poi con l'arrivo appunto di Helica. «Grazie a questi due ingressi possiamo operare nel settore delle linee di alta e media tensione per conto di Enel e Terna - sottolinea l'ad di Riel - e poi, in condizioni di flessione di mercato nei due comparti di riferimento, possiamo differenziare l'attività e spostare le risorse interne, preservando la forza lavoro».

In virtù dell'acquisizione dell'impresa carnica, il gruppo di Tavagnacco - con filiali a San Vito al Tagliamento e Pordenone - ha incrementato le sue attività, visto che grazie agli elicotteri e alla professionalità di Helica può occuparsi di stesura cavi elettrici (come avvenuto di recente a Moggio), costruzione tralicci, trasporto cementi per i plinti, mappatura delle linee, attività che l'azienda di Amaro già svolgeva. «Inoltre - aggiunge Neopensi - anche se il cuore della nostra attività



resta l'Italia, possiamo spostare maggiormente lo sguardo verso l'estero. Un primo risultato dopo l'acquisizione è stata l'apertura verso Cile e Colombia, dove siamo attualmente impegnati in alcuni lavori per conto di Enel. Per il futuro, poi, guardiamo con attenzione a mercati emergenti quali India, soprattutto, e parte del Sud America». Il business Riel ha ricevuto un'importante spinta nell'ultimo anno anche grazie all'entrata nel consorzio Union Energy che ha fruttato l'aggiudicazione di due gare, una da 6 milioni ed un'altra per un'attività triennale da complessivi 30 milioni.

Tornando a Helica, chiari i motivi di questo "acquisto": «La professionalità e la qualità della flotta sono una garanzia - conclude Neopensi - e non ci fermeremo qui. Vogliamo acquistare un terzo elicottero per ampliare la flotta e allargare il gruppo di lavoro, che oggi conta 25 unità, con l'inserimento di nuove figure professionali: geologi, matematici e ingegneri».

I tecnici Riel, estremamente specializzati nell'esecuzione di posa di cavi (di media ed alta tensione) in altezza, hanno lavorato sui tralicci, nelle valli che ospitano i piccoli abitati di Moggio Udinese. Coadiuvati dalla precisione del pilota dell'elicottero, sempre in forza a Riel-Helica: attraverso le cui manovre si è resa possibile la posa dei nuovi cavi.



DA 47 ANNI PUNTO DI RIFERIMENTO A UDINE

## FARMACIA FAVERO, NUOVI SPAZI PER LO SVILUPPO DEI SERVIZI

DA POCO C'È STATO IL TRASFERIMENTO IN VIA TULLIO VERRANNO ANCHE TENUTI INCONTRI E CORSI DI FORMAZIONE

Disponibilità, cortesia e un approccio centrato sul consiglio al paziente. Da 47 anni la Farmacia Favero rappresenta un punto di riferimento in città: per 35 anni in via De Rubeis 1, da poco si è trasferita in via Tullio 11 e, in spazi più grandi e rinnovati, offre oggi un servizio ancora più mirato e di qualità ai clienti. Tre le generazioni che si sono viste e si alternano dietro al bancone, con il fondatore **Amedeo Favero** che nel 1971 aveva aperto la farmacia, passando poi il testimone al figlio Michele e oggi con il nipote Matteo. Quando venne inaugurata fu una delle prime attività della città a trattare la fitoterapia e l'omeopatia con un approccio centrato sul consiglio, che ora rappresenta una prassi ma in quegli anni era rarissimo, e Amedeo Favero, scomparso cinque anni fa, ha lasciato un caro ricordo nella memoria di tanti clienti che ancora non lo dimenticano per i suoi preziosi suggerimenti. Ora l'attività è passata nelle mani di Michele e del figlio Matteo che portano avanti la stessa filosofia, al passo con i tempi. Sulla pagina Facebook della farmacia, infatti, non solo compaiono le comunicazioni di servizio, ma anche una serie di filmati e articoli che riguardano aspetti della salute, consigli per la cura di alcune patologie, approfondimenti su malattie e disturbi ma soprattutto vengono illustrati preparazione e

utilizzo dei prodotti preparati in laboratorio.

«Abbiamo numerosi laboratori specializzati e vendiamo in farmacia una linea cosmetica e una linea di integratori naturali, formulati e preparati all'interno dei nostri laboratori - spiega uno dei tre soci, **Michele Favero** -. Sono numerose anche le preparazioni galeniche, di farmaci liberamente dispensabili al pubblico e su ricetta medica, per i prodotti adatti a particolari necessità e non presenti in commercio, come per esempio quelli senza lattosio e per i bimbi, che magari per le industrie non sono convenienti da produrre per le limitate quantità». La linea di cosmetica, naturale e senza conservanti, è ormai collaudata dopo 15 anni di presenza sul commercio e offre una serie di prodotti di massima qualità. E se la qualità non è mai mancata in 47 anni - oggi la farmacia è in società con quella di Pradamano e conta sedici persone nello staff compresi i tre soci, **Michele e Matteo Favero** e la direttrice di Pradamano Olga Orzincolo - e l'impronta lasciata dal fondatore viene portata avanti con gli strumenti e le tecniche di comunicazione più innovative, è proprio la funzione della farmacia ad essere cambiata, che si è evoluta nel tempo. «Dalla dispensazione, in cui si pensava solo alla buona gestione del farmaco, è

IL LABORATORIO ORTOTEC

## GLI ARTIGIANI INNOVATIVI DELLA CURA DENTARIA



«Lavoriamo per far sorridere le persone, perché non noi?». Lo spirito della squadra di Ortotec è tutto racchiuso in questo principio: professionalità del team unita al suo benessere. E i risultati si toccano con mano: dal 2000, anno della nascita di questa dinamica realtà specializzata nella progettazione e nella costruzione di apparecchi e dispositivi ortodontici, la società di **Paolo Tonini** e **Alex Bruno** è cresciuta - recente l'inaugurazione in una più ampia sede a Tricesimo -, e nel loro moderno ed attrezzato laboratorio oggi lavorano decine di giovani, età media 30 anni.

Ogni operatore, muovendosi da una postazione all'altra per seguire le varie fasi, si può concentrare sul proprio lavoro modellando i fili o fresando la resina, usando gesti sapienti di un artigiano in mezzo al ronzio dei macchinari elettronici. «Grazie all'organizzazione degli spazi è possibile effettuare ogni tipo di lavorazione ortodontica, da quelle classiche a quelle



che usano le moderne tecnologie».

La preziosa arte manuale deve infatti sapersi miscelare all'elevata tecnologia digitale (Ortotec lavora con scanner e stampanti 3d, comunica tramite skype con consulenti) e a una gestione informatica del flusso di lavoro sempre più impegnativo. «Siamo artigiani e ogni prodotto è quindi un pezzo unico, calibrato sul singolo paziente, studiato, progettato, eseguito e adattato alle richieste specifiche. La possibilità di stampare in casa i modelli con resine speciali, garantisce tempi certi e finitura maniacale, come piace a Ortotec. Oggi è possibile ricostruire fedelmente la bocca in tre dimensioni in dettagli accuratissimi, in tempi brevi e senza problemi di distanza, essendo inviato il file tramite internet».

Forte dell'ampia esperienza su specifiche lavorazioni, Ortotec organizza e ospita anche corsi, conferenze, aggiornamenti annuali per colleghi. Il core-business di Ortotec è il Fvg, ma il respiro è nazionale e anche fuori confine (soprattutto Germania). Il laboratorio si trova a Tricesimo, via Roma 279, tel. 0432 852008 - 389 7848442 - e-mail: info@ortotec.it. **Rosalba Tello**



passata negli ultimi dieci anni alla farmacia dei servizi, in cui il farmacista accompagna il paziente nella terapia e offre servizi di primo livello utili alle necessità delle persone - spiegano i Favero -, dalla misurazione della pressione a quelle di trigliceridi e colesterolo». Ma la novità è anche che nella nuova sede, grazie alla maggiore disponibilità di spazi, ci sarà la possibilità di ospitare altre figure professionali per organizzare incontri e appuntamenti. «Ci stiamo attrezzando per la saletta dedicata allo sviluppo di una serie di servizi infermieristico e medicazione, fisioterapia, lo psicologo - spiegano - e quella per gli incontri sarà dedicata ad appuntamenti di formazione e informazione su piante, problematiche stagionali, e altri corsi sulla salute». Per tenersi aggiornati basta controllare la pagina Facebook della farmacia Favero, che raccoglie e annuncia tutte le novità.

Giulia Zanetto

"ANNY M" HA APERTO DA POCO IN VIA COSATTINI A UDINE

# ABITI CASUAL PER TUTTE LE TASCHE

Si coglie l'atmosfera frizzante degli esordi nelle parole di **Alessia Modolo**, titolare di "Anny M", negozio di abbigliamento e accessori in via Cosattini 30 a Udine. E lei che ci spiega cosa offre questa attività, sbarcata sul mercato da pochi mesi.

"Abbiamo aperto a marzo e a portare avanti il negozio siamo in due, io e mia mamma. Ci concentriamo sull'abbigliamento da uomo e da donna, in stile casual e orientato su prezzi di fascia media, quindi accessibili a tutti sia a livello di costi che di gusto. Siamo alle porte del cuore della città, in una bella zona dove c'è sia la possibilità di passeggiare che di parcheggiare la macchina. Non è una cosa da poco a Udine".

*Faceva già prima questo tipo di lavoro?*

"Sì, mi sono laureata a novembre ma ho sempre lavorato nel settore, da quando avevo 16 anni. Ho collaborato con Sisley e Sorelle Ramonda, ho fatto un corso di visuals e lavorato in un'agenzia pubblicitaria presso gli ingressi delle sfilate. Mi sono sempre interessata molto al mondo della moda ed è sempre avuto il sogno di aprire qualcosa di mio. Volevo però prima chiudere l'esperienza con la scuola. Mi sono laureata in russo e spagnolo".

Avete anche un profilo Facebook dove vengono pubblicizzate diverse



vostre iniziative. Il web ha un ruolo importante per le vostre attività? "Stiamo facendo più che altro degli eventi in collaborazione all'interno del negozio. L'ultimo con dei parrucchieri, poi organizzeremo qualcosa a Natale. Cerchiamo di dare un po' di vita alla via. Anche la promozione su internet ha comunque il suo spazio. Io ad esempio uso molto di più Instagram che Facebook, è un buonissimo mezzo. Vedo

che su questo social le persone si appassionano, fanno domande, poi vengono in negozio a cercare i capi".

*Vendete anche accessori?*

"Sì: scarpe, borse e qualcosa di bigiotteria. Nel futuro prossimo ci piacerebbe avviare un e-commerce per espanderci, fare delle spedizioni e rendere ancora più accessibile a tutti quello che vendiamo".

*Vi affiderete a qualcuno per confezionare un progetto di e-commerce su misura o farete da sole?*

"Sono dell'avviso che ognuno ha il suo mestiere. Ho già ricevuto una proposta che sto valutando, ma questi aspetti li vedremo con l'anno nuovo, ormai finiamo la stagione".

*Cosa va più di moda ora nell'abbigliamento?*

"L'Animalier, quello stile con le stampe tigrate, leopardate o simili, ma anche il viola, il color cachi, le cose larghe e sovrapposte". Non esiste più il diktat, da quanto racconta Alessia, che imponeva dettami come "non abbinare il blu con il nero". "Comunque - conclude - finalmente vediamo tanto colore, dopo diversi inverni in grigio e in nero. È quello che cerchiamo di proporre".

Emanuela Masseria

L'INFUSO DI FOGLIE D'OLIVO CONQUISTA IL MONDO

## LA CRESCITA DI EVERGREEN

L'AZIENDA HA VARCATO I CONFINI NAZIONALI  
L'ESPANSIONE HA RAGGIUNTO SVIZZERA E FRANCIA



Continua a crescere, e non solo in Italia, l'azienda friulana Evergreen Life Products, specializzata dal 2011 nella distribuzione e vendita di prodotti per il benessere a base di Olivum®, l'infuso di Foglie d'Olivo brevettato dal fondatore dell'azienda **Livio Peste**, dopo anni di studi ed approfondimenti sui benefici di questo integratore alimentare naturale. Un'invenzione su cui si è costruito un progetto aziendale ambizioso che, in pochi anni, ha portato al raggiungimento di risultati davvero sorprendenti: il fatturato 2017 supera i 15 mln di euro, con un incremento del 18% rispetto al 2016. In crescita anche l'utile che segna un + 20% rispetto all'anno precedente.

Dati che confermano la solidità dell'azienda e la validità della strategia commerciale adottata. Evergreen Life Products ha infatti scelto un modello di business basato sulla vendita diretta, riuscendo ad aumentare il volume d'affari anno dopo anno. Questo anche grazie alla collaborazione di una rete sempre più capillare di incaricati alle vendite - oltre 10 mila ad oggi - che, con passione e dedizione gestiscono più di 50 mila clienti in Italia e all'estero. Negli

ultimi anni, infatti, l'azienda ha varcato i confini del Bel Paese ed è presente anche in Russia, Stati Uniti d'America e nei principali Paesi europei. Le operazioni più recenti di espansione e sviluppo riguardano Francia e Svizzera dove l'azienda sta già registrando ottimi risultati in termini di strutture di vendita attive ed ordini registrati.

Risultati che sono frutto di una visione lungimirante e di investimenti mirati. Sono 780 le ore di formazione che nel 2017 l'azienda ha erogato ai propri incaricati di vendita attraverso l'Evergreen Life Academy. Si tratta di corsi a carattere commerciale, di formazione sui prodotti ma anche volti all'implementazione delle soft skills e che spaziano dalla comunicazione, alla leadership, al time management e al public speaking. Doti che una volta acquisite si rivelano essenziali per illustrare i benefici dei prodotti. Una gamma, quella dei prodotti a marchio Evergreen Life, che cresce costantemente sia per numero che per qualità.



FORMAZIONE E CONSULENZA A SUPPORTO DELLE IMPRESE

## ERGONGROUP PUNTA SULL'INNOVAZIONE SOCIALE

In questi ultimi anni, il concetto di innovazione sociale si è imposto come tema centrale all'interno delle strategie comunitarie quale strumento per far fronte all'attuale crisi finanziaria, economica e sociale. L'innovazione sociale infatti può costituire una leva per pensare e valorizzare nuovi prodotti, servizi e modelli in grado di rispondere ai bisogni della società in modo più efficace delle alternative esistenti e che, allo stesso tempo, siano in grado di creare nuove relazioni e collaborazioni.

A spiegarlo è **Daniele Della Bianca** (nella foto), presidente di ErgonGroup, Società di formazione e consulenza che supporta lo sviluppo delle imprese.

"Lo sviluppo avviene attraverso un cambiamento culturale che produce nuove norme sociali - afferma Della Bianca - . Non c'è progresso senza una crescita armonica tra tecnologia e cultura. Per questo, e per lo sviluppo repentino della tecnologia, oggi si parla sempre più di innovazione sociale. Le tecnologie non bastano per assicurare benessere e felicità; servono nuovi modi di stare in comunità, di pensarsi come persone, famiglie, società, aziende. La ricerca del

profitto era il vapore che azionava il motore, oggi sappiamo che il progresso non può essere raggiunto semplicemente aumentando la produzione e il consumo. Le aziende odierne - sottolinea - competono sulla fidelizzazione degli utenti, si misurano sulla capacità di riuscire a soddisfare un bisogno e sanno che per soddisfare davvero la comunità dei loro utenti devono mettersi in rete con altre imprese, istituzioni, associazioni. È quello che chiamiamo "modello multi-stakeholder", in cui diversi portatori di interesse si mettono assieme per generare soluzioni integrate che nessuno singolarmente saprebbe produrre".

L'impegno ha portato così ErgonGroup a essere partner della Regione Veneto che sta molto investendo in tal senso, attraverso progetti di sistema sostenuti dal Fondo Sociale Europeo. ErgonGroup è capofila di tre importanti iniziative su un nuovo welfare aziendale, la responsabilità sociale d'impresa e la valutazione di impatto sociale delle imprese benefit. La coesistenza di vantaggio privato derivante dal giusto profitto e quello collettivo derivante dall'impatto sociale generato è l'unico antidoto alla crisi di fiducia che stiamo vivendo come Paese.



## GIOVANI IMPRENDITORI LUIGI E PAOLA I NUOVI VOLTI DI VANILLÀ



Golosità dolci e salate senza derivati animali, senza glutine o senza zucchero. Ma con tanto gusto. Si possono trovare al Vanillà di via Porta Nuova a Udine. Da un paio di mesi accompagnati dall'entusiasmo di due volti nuovi.

Questo locale intimo e familiare, situato a pochi passi tra via Mercatovecchio e piazza I maggio, è diventato da alcuni anni un punto di riferimento per chi, per intolleranza, allergia o per scelta, cerca prodotti vegani e selezionati, senza rinunciare al gusto.

Dal primo giugno di quest'anno, **Luigi Zanferrari e Paola Rossi** hanno preso il testimone dai fondatori Vania e dal marito Marco, già titolari della gelateria vegan di Terenzano, e portano avanti il bar-pasticceria con la stessa filosofia e in stretta collaborazione.

Da clienti a gestori. Per scelta e per diverse intolleranze, Luigi e



Paola erano clienti abituali.

Paola aveva già esperienza nel settore della pasticceria, mentre Luigi lavorava nel settore della fotografia pubblicitaria. Ad un certo punto si presenta questa nuova opportunità lavorativa che decidono di intraprendere insieme.

Il Vanillà di Luigi e Paola continua a proporre un menù selezionato di impronta vegana, con una variegata scelta di prodotti senza derivati animali, ma anche tante piccole sfiziosità adatte a tutti. Ci sono crostatine senza glutine, accanto alla sacher e alla cheesecake. Non mancano i muffin senza glutine e persino i waffle senza zucchero. Dolci, ma anche toast e proposte salate con abbinamenti insoliti e ricercati.

"Vorremmo creare un ambiente familiare e accogliente - spiega Luigi - vorremmo offrire un luogo tranquillo dove i clienti possano stare più tempo. No mordi e fuggi".

"Pensando a chi lavora o va all'università - aggiunge Paola - abbiamo pensato anche di ampliare l'orario di apertura per il pranzo". Il bar-pasticceria è aperto per colazioni e pranzi dalle 8 alle 15 e dalle 16.30 alle 18.30, con la possibilità di organizzare delle cene e degli incontri a tema.

Recentemente è stata organizzata una cena con meditazione con le campane tibetane, con l'associazione il Silenzio Interiore, che ha dato una bella soddisfazione ai giovani imprenditori trentenni. Coniugando la passione di Paola per gli stili di vita naturali, è stato organizzato anche un incontro pomeridiano dedicato alla produzione del sapone artigianale.

Mara Bon

## IMPRENDITORE STRANIERO ZAKARIA, E LE PASTE MAROCCHINE

Novità da "Carthage", la prima pasticceria-caffetteria e sala da tè araba del Nordest, con sede in via Mantica 39, a Udine. Mentre cambia la gestione, passata lo scorso mese di luglio nelle mani di **Zakaria El Abi**, 26enne originario di Rabat, in Marocco, il fondatore dell'attività, Karim Aouja, espande ulteriormente la sua impresa.

La sua ormai nota produzione di dolci tipici arabi è diventata un brand, Yasmin, in vendita anche online ([www.yasmin101.wix.com/yasmin](http://www.yasmin101.wix.com/yasmin)).

"Ho pensato che fosse ora di sviluppare un progetto di successo - spiega l'imprenditore di origine tunisina -, perché sono stato il primo a ideare e realizzare una pasticceria di questo tipo nel Nordest Italia". Karim sta per aprire un negozio a Trieste, e intanto sta promuovendo la sua "creatura" in tutta Italia, partecipando a fiere ed eventi gastronomici.

Dal 27 al 30 settembre, il nuovissimo brand Yasmin, che sta diventando molto gettonato, è stato tra i protagonisti alla manifestazione "Gusti di Frontiera" nel centro di Gorizia, in via Boccaccio (Borgo Oriente). Per prenotare/ordinare prodotti tipici della pasticceria araba, è possibile telefonare al numero 339 4781320 o scrivere alla email [karimonia@libero.it](mailto:karimonia@libero.it).

Intanto, a Udine, il giovane Zakaria, che è sposato con Giulia, udinese conosciuta in Marocco, e padre di un bimbo di 6 mesi, Karim, punta a introdurre alcune innovazioni nella pasticceria "Carthage", che vanta una clientela affezionata. "Qualche specialità marocchina a base di mandorle", spiega, annunciando che però ci saranno anche stuzzichini salati alla prossima festa di inaugurazione "a sorpresa" il 6 ottobre. Zakaria, che viene rifornito di dolci dallo stesso Karim Aouja, offre "tè alla menta e carcadé freschi" per l'estate e, per l'autunno, "cioccolata aromatizzata allo zenzero e al cardamomo". Il negozio sarà rimodernato, specialmente nel giardinetto interno, dove il nuovo gestore pensa a un "piccolo restyling che richiamerà i colori della Kasbah Oudayas di Rabat, la mia città d'origine". La pasticceria è aperta tutti i giorni, tranne la domenica, dalle 7 alle 13 e dalle 15.30 alle 19. Per informazioni e prenotazioni, si può chiamare il numero 3911283815.



Alberto Rochira

## DONNA IMPRENDITRICE VERONICA GRION BARISTA PER PASSIONE

Ha solo 21 anni e già un'attività imprenditoriale che porta il suo nome: **Veronica Grion** (nella foto con la mamma), classe 1997, nata e cresciuta a Udine, ha inaugurato a fine giugno Vevè, il bar in piazza Primo maggio, sotto il colle del castello accanto all'ufficio del turismo.

"Vevè è il soprannome che ho dai tempi della scuola - racconta Veronica - sono felice che il locale si chiami come me perché rispecchia il mio stile e la mia personalità: ho deciso di mettermi



in proprio dopo aver lavorato come dipendente in un bar fuori città e ho seguito direttamente tutti i lavori, dagli impianti all'arredo, fino alla decorazione degli interni".

Il bar, infatti, è nato ex novo dove prima c'era un negozio di serramenti: è aperto dal lunedì al sabato dalle 7 alle

21 e lavora con una clientela variegata con diverse proposte a seconda degli orari: la mattina la caffetteria lavora a pieno ritmo e dal primo settembre offre il menù colazione (cappuccino, brioche e spremuta) al prezzo speciale di 4,5 euro per gli studenti. A pranzo dà una vasta scelta di panini, tramezzini e insalatone per un pranzo veloce per chi lavora, estratti di frutta e verdura, yogurt con frutta il pomeriggio per incontrare anche i gusti di chi frequenta la palestra al piano superiore. La sera spazio all'aperitivo che mercoledì, venerdì e sabato è "alla milanese" e quindi con un generoso buffet per accompagnare un bicchiere di vino o un cocktail.

Il caffè resta una passione "di famiglia" e 100% friulana dal momento che Vevè lavora con la torrefazione San Paolo di Colugna, azienda di proprietà del padre di Veronica e fondata dal nonno.

"Dopo pochi mesi dall'apertura non posso che essere soddisfatta: la posizione è strategica, centrale e può contare sul grande parcheggio della piazza. In più l'ampia area esterna che abbiamo attrezzato con tavolini e ombrelloni ha potuto sfruttare le belle giornate del periodo estivo ed è ideale anche per feste private, compleanni e lauree".

"Lavoro tutto il giorno con l'aiuto di mia madre la mattina e di un'amica per l'orario dell'aperitivo: è un'attività che richiede impegno e sacrificio ma sono convinta che continuerà a ripagarmi della fatica come sta già facendo. La soddisfazione e l'affetto dei clienti sono l'energia più importante per chi fa questo mestiere, aiutano a superare anche tutte le piccole e grandi difficoltà create quotidianamente dalla burocrazia".

Francesca Gatti



## LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

# OCCORRE UN NUOVO PATTO TRA IMPRESE E MANAGER

*I dati sono confortanti, le prospettive ci sono tutte. Non solo il Nordest italiano può dire d'essere uscito dalla crisi socio-economica e finanziaria di questo terribile decennio, ma può guardare in faccia al futuro con coraggio e determinazione, ma soprattutto fiducia.*

*Le imprese di questo pezzo di terra con i loro capitani, gli imprenditori, sono il cuore del tessuto produttivo. Assieme ai loro manager si può pensare in grande e guardare lontano. Come fare? Puntando su innovazione, specie tecnologica, senza alcun timore, chiedendo una decisa e generale sburocrazia, detassando, specie i profitti destinati a nuova occupazione, agevolando il reinserimento dei lavoratori e gli investimenti, ma anche pensando a una nuova fase, direi a un patto tra imprese e dirigenti in grado di basare sull'etica dei comportamenti il progetto di rendere nuovamente il Nordest tutto la vera locomotiva del Paese.*

*Occorre allora pensare a una società incline alla condivisione, a una rete di relazioni più intensa, a lasciare decisamente da parte l'invidia sociale, vero e proprio cancro dei rapporti umani. Bisogna pensare a un sostegno reciproco, ad alleanze, anche inedite, tra imprese, management, politica, PA, categorie economiche, scuole, università, associazioni, cittadini.*

*Tra i 20 e i 30 anni ci si affaccia al mondo adulto, delle responsabilità, del lavoro. Tutto ciò non può essere determinato dalla precarietà, ma anzi va garantito ai giovani un inserimento*

*nel settore produttivo e dei servizi in relazione alle loro capacità, i loro studi, ciò a cui sono più inclini per fare vivere loro una vita all'insegna della passione e dell'operosità.*

*Credo che una nuova fase possa e debba essere caratterizzata da serenità e pace, dalla volontà di affrontare i problemi e risolverli assieme. L'immagine è quella di una cammino comune verso il domani dando un significato, ognuno di noi, alla propria vita, al proprio impegno lavorativo, all'attività svolta basando la stessa su etica e valori.*

*Questo territorio ha idee, punti di forza (e qualcuno di debolezza) e tante, tante eccellenze da mettere in mostra, promuovere e "vendere". Abbiamo un'identità forte, competenze certe e la necessità di comunicare efficacemente. Non c'è alcun bisogno di "guru" esterni né tantomeno di ricorrere a professionalità non appartenenti a queste terre cui manca la conoscenza del territorio. Dobbiamo solo valorizzare e andare fuori a parlare di Friuli, di Trieste, del Veneto, di Trento, dell'Alto Adige, dell'Alto Adriatico, delle Dolomiti e di chi qui opera nelle imprese. Così facendo realizzeremo un patto etico tra imprese e manager proiettando questa terra verso un futuro basato su un operoso generale benessere.*

Daniele Damele



IL RISTORANTE DEL MESE PORTA LA FIRMA DI UN MARANESE DOC

# I SAPORI DEL MARE AL PORTICO DI ZUGLIANO

MARCELLINO ZENTILIN ERA TITOLARE DI DIVERSE PESCHERE  
POI LA DECISIONE DI TUFFARSI NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

## » MARCO BALLICO

Una vita di lavoro in mezzo al pesce. Prima a venderlo, in un esercizio al dettaglio che molti udinesi ricordano, poi a cucinarlo, in un locale che è diventato punto di riferimento per tante persone. Il marchio è quello della famiglia Zentilin. **Marcellino**, maraneese doc, ha gestito per lungo tempo la storica peschiera di viale Volontari della Libertà a Udine. Al suo fianco la moglie **Daniela Zilli**, originaria del capoluogo. Un'attività bene avviata, con forniture importanti indirizzate anche ai ristoranti e agli hotel di pregio della zona, alle caserme, alle mense militari. In un'epoca in cui le caserme erano ancora molto attive. All'inizio degli anni Novanta, dopo la gestione delle peschiere di Lignano e Bibione, la decisione di cambiare in qualche modo mestiere, pur continuando a lavorare nel settore del pescato.

**NELLA STAGIONE CALDA NON MANCANO I PENDOLARI DEL FINE SETTIMANA. MA IL LOCALE È SEMPRE PIÙ VISITATO ANCHE DAI TURISTI STRANIERI D'OLTRALPE**

In via Lignano a Zugliano, alle porte di Udine, c'era una casa colonica con annessa stalla. Marcellino e Daniela la visitano, ci pensano un po' e poi decidono che quello è il posto giusto per aprire una trattoria di pesce. Ristrutturano l'immobile e iniziano, nel 1992, sotto l'insegna Osteria Al Portico, una storia che lo scorso agosto ha compiuto 26 anni. Con loro, a dare una mano in sala, anche i figli Stefano e Carlo, con la moglie Cristina. I collaboratori in azienda sono una decina, al lavoro per servire fino a un centinaio di coperti nelle serate da tutto esaurito, tanto più d'estate quando sono disponibili anche i giardini esterni.

«La nostra è una cucina di pesce secondo la tradizione e la più naturale possibile - spiega **Stefano Zentilin** -, ma assecondiamo comunque le mode più recenti e dunque prepariamo anche crudité che soddisfa più di un palato da qualche anno». Il menù offre, tra gli antipasti, l'insalata di mare, i classici misti caldo e freddo, cozze e vongole alla marinara e pepate. Tra i primi, gli spaghetti e risotti alla scogliera, alle vongole o al gransoporo, i tagliolini capesante e zucchine, le pennette con i gamberi, per poi proseguire con grigliata mista, di scampi, gamberoni o calamari e una ampia scelta del pescato del giorno. «Ci riforniamo da imprese locali - fa sapere ancora Stefano - cercando sempre la qualità più alta». Il cliente tipo? «Siamo sulla strada per Lignano, nella stagione calda non mancano i pendolari del fine settimana. Ma nel corso degli anni hanno iniziato a visitarci anche turisti stranieri, in particolare d'Oltralpe. La nostra è ormai una clientela consolidata».

L'Osteria Al Portico è ritrovo per famiglie, compagnie di amici e aziende, a pranzo o a cena (la cucina è aperta tra le 12 e le 14.15 e tra le 19 e le 22), eccezion fatta per il lunedì. Per le prenotazioni 0432/561705.

## L'OSTERIA DEL MESE

### "AL PORTO" PUNTO DI RISTORO DEI CERVIGNANESI

Da quasi cento anni, l'osteria "Al porto" (oggi "hostaria e caffè"), a due passi dal ponte sull'Aussa, è un punto di riferimento per il ristoro dei cervignanesi. Situata in via Udine 34, da circa un anno e mezzo è gestita dalla coppia **Elaine Vernazza** e **Riccardo Michelangeli**, entrambi con esperienza passata, a Milano, nella gestione di bar e ristoranti.

«Cosa ci ha portati fin qui? - esordisce Riccardo - La voglia di lavorare in un contesto più tranquillo rispetto alla città di Milano. Il locale era chiuso da più di due anni. Siamo stati avvisati da dei nostri amici di Cervignano delle vicende dell'osteria, abbiamo visto il posto, ci è piaciuto e ci siamo trasferiti. Un volta entrati, abbiamo modificato l'80 per cento dell'arredamento per proporre un locale rinnovato che potesse essere accogliente e, contemporaneamente, mantenere il giusto rapporto tra la qualità dell'offerta e il prezzo richiesto per i servizi. Mi pare che l'idea sia piaciuta - conclude Riccardo - visto che abbiamo una clientela mista e affezionata».



«I nostri tajs sono sempre accompagnati dal finger food che prepariamo noi - interviene Elaine -. Il vino alla spina e quello della casa proviene da un'azienda dei Colli Orientali del Friuli, mentre per le birre ci siamo affidati a un'azienda piemontese e a una primaria azienda irlandese. Siamo attrezzati per preparare ottimi cocktail (soprattutto nel dopo cena) e, tutti i sabati sera, organizziamo con successo dei simpatici happy hours».

La parte ristorazione è gestita direttamente da Riccardo che, per i suoi 25 coperti, propone dei menù giornalieri (con i piatti confezionati al momento) dove la cucina lombarda è ben rappresentata. Per salumi e formaggi, la scelta cade sulle eccellenze italiane (Friuli VG compreso) e la proposta enoica si amplia ad alcune bottiglie del top wine Italia. Per sedersi a mangiare, si può scegliere tra la sala da pranzo interna o il ben curato giardino estivo. L'offerta dell'osteria si completa con la possibilità di affittare le 6 camere disponibili, con 10 posti letto.

L'hostaria "Al Porto" chiude il mercoledì. Gli altri giorni è aperta dalle ore 9.00 alle 24.00, con anche il servizio cucina sempre attivo. Per info e prenotazioni: 338.4773241. [Adriano Del Fabro](#)

## IL PUB DEL MESE

### PUBLIC HOUSE IL TEMPIO DELLE BIRRE ARTIGIANALI



L'estate ha portato una nuova apertura in quanto a birra artigianale, ma stavolta non è un birrifico: si tratta infatti di un pub, che in onore alla tradizione inglese è stato battezzato Public House - da cui deriva l'odierno diminutivo "pub" - in via Piemonte a Udine. A lanciarsi nell'avventura è stato il giovane **Giovanni Rossi**, che ha deciso di mettere a frutto così la sua formazione da mastro birraio all'Accademia Dieffe di Padova. «Il mio sogno era quello di aprire un birrifico - racconta - ma considerazioni di ordine sia economico che di mercato mi hanno portato ad indirizzarmi su un pub».

Con lui il socio **Federico**, che nella vita faceva il geometra, ma ha colto la palla al balzo.

Punti fermi nella filosofia dei due sono quello di avere un pub che tenga unicamente birre artigianali, sia italiane che estere, e che sia indipendente - possieda cioè un impianto di spillatura di proprietà. «Non è facile muoversi in maniera autonoma nei confronti di birrifici e distributori - ammettono -

ma sinora abbiamo avuto grandi soddisfazioni. Dall'apertura a fine giugno abbiamo fatto girare alle nostre spine una cinquantina di birre, tra cui molte regionali: da Zahre, a Campestre, a Garlatti Costa». I marchi presenti sono numerosi, e comprendono nomi rinomati come Elav, Birra Perugia Vibrant Forest - da segnalare anche le artigianali senza glutine, merce rara; servite in un ambiente ispirato ai pub Usa, arredato con originalità in stile vintage industriale. E proprio nel "servire" sta una questione importante: perché passare da birraio a publican non è scontato. «Abbiamo frequentato un master di spillatura - risponde Giovanni alla provocazione - ma sì, riconosco che serve un cambiamento di attitudine. Fin dall'inizio il mio intento è stato quello di trasferire le mie competenze professionali nella scelta delle birre, e nell'informazione al cliente su ciò che sta bevendo». Giovanni e Federico riferiscono di aver ricevuto una buona accoglienza, in particolare dagli intenditori di birra artigianale; e per quanto abbiano aperto da poco, già abbozzano qualche progetto per il futuro. «Ci piacerebbe creare una o più birre nostre come beerfirm - ossia utilizzando un impianto di un altro birrifico». Non solo pub, insomma, ma anche brewpub. [Chiara Andreola](#)



UN PROGETTO DA 8,5 MILIONI DI EURO. FORTE IL SOSTEGNO DELLA CCIAA

# LA GRANDE SFIDA DI UDINE MERCATI



LA NUOVA AREA LOGISTICA PRENDERÀ FORMA SU UNA SUPERFICIE DI 12.700 METRI QUADRATI. L'OPERA SARÀ PRONTA ENTRO IL 2021

«Siamo pronti per una nuova sfida che migliorerà i servizi e ci renderà ancora più competitivi, visto che parliamo di una struttura innovativa». **Giuseppe Pavan**, vicepresidente di Udine Mercati Srl, non nasconde il suo entusiasmo. Il primo lotto per la realizzazione del consistente ampliamento della piattaforma agroalimentare all'ingrosso di Udine è pronto per entrare nel vivo, con la progettazione già in rampa di lancio.

La nuova area logistica, compresa nella piattaforma agroalimentare più grande della regione, prenderà forma su una superficie di 12.700 metri quadrati, con opere suddivise in tre lotti funzionali che, secondo il cronoprogramma, si dovrebbero completare entro il 2021. Un progetto da 8,5 milioni di euro, che gode del sostegno della Regione Fvg (4 milioni), della Camera di Commercio di Udine, pronta a investire 1,5 milioni, e del Comune di Udine, che nel 2020 destinerà 300 mila euro. «Oggi - sottolinea Pavan - i vecchi mercati "ortofrutticoli", ora agroalimentari, per essere appetibili devono offrire servizi di qualità, razionalizzando i costi. Nel progettare la piattaforma in ampliamento abbiamo guardato a esempi di nuova generazione quali Roma, Genova, Padova e Verona su scala nazionale, Barcellona e Rungis (Parigi) per quanto concerne i mercati di spicco per servizi logistici organizzati a 360° offerti all'utenza, realtà di successo per noi fonte di ispirazione e al servizio di tutti, dal piccolo commerciante fino alla Gdo».

Sarà avviata la realizzazione di nuovi siti con contemporaneo miglioramento, a livello organizzativo - logistico, di quelli esistenti.

L'area di riferimento commerciale comprende anche i paesi d'oltre confine e perciò l'attività di Udine Mercati Srl necessita di strutture logistiche adeguate e ben funzionali, andando oltre il tradizionale settore ortofrutticolo per abbracciare l'agroalimentare e i relativi servizi a 360°. Nel dettaglio, all'interno del mercato all'ingrosso di Udine saranno realizzate piattaforme logistiche refrigerate nella parte est del sito, collegate all'attuale galleria di commercializzazione e di locali di servizio, strutture che strizzano l'occhio soprattutto alla media e grande distribuzione locale, nazionale ed estera, vista la posizione baricentrica del polo agroalimentare rispetto alle direttrici di traffico merci dell'est Europa. «Difficile, oggi, quantificare l'incremento dell'occupazione, ma per esempio le aziende che si occupano di servizi dovranno aumentare la forza lavoro. Senza dimenticare l'indotto e gli utenti esterni», evidenzia il vicepresidente di Udine Mercati. La piattaforma udinese comprende 25 operatori con un bilancio annuo complessivo stimabile in 200 milioni di euro e da attualmente lavoro, solo al suo interno ad oltre 350-400 maestranze.

L'ottica è di allargare l'offerta di servizi logistici non solo verso i settori già presenti, ma anche verso i prodotti di quarta gamma, per i quali servono locali adatti alla lavorazione dei prodotti ortofrutticoli grezzi. Così facendo, si possono soddisfare le esigenze contingenti di Mdo e Gdo, mantenendo in larga parte le caratteristiche di freschezza del prodotto come appena colto e valorizzando le caratteristiche organolettiche tipiche del territorio regionale. A tal

proposito, Pavan auspica da parte delle realtà locali un'unione delle forze: «Tanti nostri prodotti di qualità non hanno la "massa critica", e sarebbe quindi auspicabile mettere assieme i produttori per seguire procedure e standard comuni. Abbiamo ottimi produttori e, per esempio, il marchio Aqua regionale potrebbe essere un ottimo "cappello" sotto il quale includerli. Anche la politica deve fare la sua parte: per fortuna la Regione, con vecchia e nuova giunta, ha

## SONO STATI PRESI A MODELLO I MERCATI DI NUOVA GENERAZIONE DI ROMA, BARCELLONA E PARIGI

colto subito l'importanza della nuova piattaforma». Il lavoro fatto con il radicchio tardivo di Treviso potrebbe essere un esempio «e da noi - aggiunge il vicepresidente - sono tanti i prodotti adatti, dalla Rosa di Gorizia alle mele, così come tanti altri». La nuova piattaforma, infine, potrebbe rappresentare un mondo a 360 gradi che unisce produzione, commercializzazione tradizionale ed e-commerce, logistica, ristorazione, enogastronomia, associazioni, cuochi, consumatori, attraverso l'organizzazione di corsi e altre iniziative. Per il Friuli si apre una nuova sfida. Udine Mercati è pronta a vincerla.

Luciano Patat



IN COLLABORAZIONE CON L'AGENZIA DI COMUNICAZIONE EMPORIO ADV

## A UDINE ARRIVA IL PRIMO MASTER IN DIGITAL MARKETING

SELEZIONI APERTE PER IL NUOVO CORSO DI ALTA FORMAZIONE DELL'UNIVERSITÀ DI UDINE CHE PRENDERÀ IL VIA A NOVEMBRE

L'Università degli Studi di Udine annuncia l'avvio del primo Master di I livello in Digital Marketing, un'occasione formativa di alto profilo in partenza a Udine nel mese di novembre 2018, nata dalla crescente ricerca di professionisti in grado di organizzare e gestire la comunicazione attraverso strumenti digitali e social media. «Oltre 60 aziende hanno già manifestato interesse ad accogliere in stage gli allievi del master - conferma la **Prof.ssa Maria Chiarvesio**, direttrice del corso - un messaggio inequivocabile dal mondo del lavoro».

La crescita della comunicazione digitale è confermata dai dati Osservatorio Internet Media della School of Management del Politecnico di Milano, secondo cui nel 2017 la pubblicità online e la spesa degli utenti per contenuti Media fruiti su Pc, Smartphone, Tablet e Smart Tv connesse, sono cresciuti del 14%.

Una tendenza rilevata anche dalla società di analisi e indagini di mercato Human Highway, secondo cui il 2017 è stato l'anno della definitiva affermazione dell'online nel panorama dei mezzi di comunicazione pubblicitaria: il valore pro-capite degli investimenti nel digitale ha superato per la prima volta nella storia italiana quello

televisivo, che per anni ha dominato il settore, ed è diventato il mezzo sul quale gli investitori sono disposti a pagare di più per raggiungere le persone esposte.

### PER ISCRIVERSI ALLA SELEZIONE I CANDIDATI DOVRANNO UTILIZZARE LA PROCEDURA ON-LINE ENTRO L'11 OTTOBRE

Il master in Digital Marketing, organizzato dall'ateneo friulano in collaborazione con l'agenzia di comunicazione Emporio Adv, formerà specialisti nella gestione della comunicazione digitale, su sito web o social media, con un profilo particolarmente attento alla gestione dei contenuti. Si tratta di figure professionali in grado di progettare campagne di comunicazione on line, di curare la gestione dei contenuti di siti web, di gestire social media aziendali.



«Abbiamo aperto il processo di selezione al master in Digital Marketing per un massimo di 29 profili - annuncia il **Prof. Andrea Moretti**, docente del Consiglio di Corso - che avranno la possibilità di intraprendere un percorso didattico unico nel Triveneto per qualità e accessibilità».

In programma da novembre 2018 a giugno 2019 con una durata di 1500 ore (di cui 300 di didattica frontale) e il valore di 60 crediti formativi, il percorso si rivolge a lavoratori o studenti in possesso della Laurea triennale di qualsiasi classe.

Il percorso didattico intende sviluppare competenze nell'organizzazione e nella gestione della comunicazione attraverso strumenti digitali e i social media, fornendo le conoscenze e le competenze operative per pianificare, organizzare e realizzare progetti comunicativi in contesti digitali, integrati nell'ambito di strategie di marketing tradizionali.

Per iscriversi alla selezione i candidati dovranno utilizzare esclusivamente la procedura on-line entro le ore 11.30 del giorno 11 ottobre, seguendo le istruzioni consultabili alla pagina <http://www.uniud.it/digitalmarketing>



# L'EXPORT SI FA DIGITALE

NEL PERCORSO DI CONSOLIDAMENTO ALL'ESTERO È FONDAMENTALE ANCHE IL POTENZIAMENTO DEI NUOVI CANALI INFORMATICI

Puntare a sostenere soprattutto le pmi, ossatura economica del Paese, nel percorso di internazionalizzazione e nel consolidamento della permanenza sui mercati esteri, anche attraverso un potenziamento della presenza e utilizzo dei canali digitali. Da parte

## L'UNIONE EUROPEA SI CONFERMA PRIMO MERCATO, CON IL 56%, QUINDI C'È L'AMERICA SETTENTRIONALE CON IL 16%

del Governo e delle rappresentanze delle istituzioni interessate all'internazionalizzazione riuniti recentemente a Roma alla "Cabina di regia per l'Italia internazionale" è stata questa la priorità evidenziata, come riferisce il presidente della Camera di Commercio di Udine, **Giovanni Da Pozzo**, che vi ha preso parte come neopresidente nazionale di Promos Italia, l'agenzia del sistema camerale italiano che mette a fattor comune le attività camerale di informazione, formazione, supporto organizzativo e assistenza alle piccole e medie imprese per la preparazione ai mercati internazionali in collaborazione con Icc-Agenzia e le principali istituzioni italiane che si occupano del tema.

L'incontro si è tenuto alla presenza del **Ministro Moavero**, nonché dei **ministri Di Maio, Tria, Centinaio e Bonisoli**.

«L'attività che proponiamo alle imprese con Promos e le Camere di Commercio italiane va proprio nella direzione caldeggiata dal Governo», ha ribadito Da Pozzo, ricordando anche che il Friuli Venezia Giulia è fiore all'occhiello per quanto riguarda l'apertura delle imprese ai mercati internazionali, «come confermano - ha aggiunto - anche i dati export appena diffusi». Nel primo semestre il Friuli Venezia Giulia è al 7° posto tra le regioni, con una quota del 3,6% e con un +17,5% rispetto allo stesso periodo del 2017. La sola provincia di Udine è nona tra le province italiane e registra un +9,1% rispetto al primo semestre dello scorso anno. Dati che sono piuttosto positivi e si confermano tali dal 4° trimestre 2016. «La capacità di esportare - evidenzia Da Pozzo - rappresenta lo stimolo più importante alla crescita del Pil e i risultati ci fanno ben sperare anche per il consolidamento dell'economia del Fvg che, pur nelle sue diversità territoriali, ha grandissime punte di eccellenza in tutti i settori e con tanti imprenditori che noi rappresentanti delle istituzioni economiche dobbiamo senz'altro ringraziare, ma non solo, dobbiamo coinvolgere sempre più, con l'obiettivo di aumentare la capacità anche dei più piccoli di competere nel contesto globale». Per quanto riguarda la destinazione dell'export del Friuli Venezia Giulia, l'Unione europea si conferma primo mercato, con il 56%, quindi

c'è l'America settentrionale con il 16% e il resto d'Europa con una quota del 15%. L'Asia copre il 9% delle nostre esportazioni, il 2,1% va all'Africa, l'1,5% all'America centro-meridionale e lo 0,9% all'Oceania. A determinare la performance dell'export regionale sono tre prodotti: metalli di base e prodotti in metallo, il cui contributo nel 1° semestre è stato del 20,9%, macchinari e apparecchi industriali, che pesano per il 19%, e i mezzi di trasporto che hanno costituito il 22% dell'export regionale. L'andamento è condizionato soprattutto dal comparto mezzi di trasporto (+85%), grazie ovviamente alla cantieristica, e variazioni positive si riscontano anche nei computer, apparecchi elettronici e ottici (+16,5%), metallurgia (+14%), sostanze e prodotti chimici (+10%), articoli in gomma e materie plastiche (+7%).

### DESTINAZIONI EXPORT DEL FVG

Unione Europea: 56%

America settentrionale: 16%

Asia: 9%

Africa: 2,1%

America centromeridionale: 1,5%

Oceania: 0,9%



**ENTERPRISE EUROPE NETWORK - IL PARLAMENTO EUROPEO DELLE IMPRESE** - Bruxelles (BELGIO)  
10 ottobre 2018 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**MISSIONE IN GHANA** - Accra (GHANA)  
15-19 ottobre 2018 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**PARTECIPAZIONE ALLA FIERA SIAL PARIGI 2018 E B2B** - Parigi (FRANCIA)  
21-25 ottobre 2018 | Food&Wine

**GRANDI DEGUSTAZIONI DI VINI ITALIANI IN CANADA - TAPPA EST** - Toronto, Montreal (CANADA)  
29-31 ottobre 2018 | Food&Wine (vitivinicolo)

**PARTECIPAZIONE ALLA FIERA VISITITALY** - Lugano (SVIZZERA)  
02-03 novembre 2018 | Altro (Turismo)

**PARTECIPAZIONE COLLETTIVA ALLA FIERA FOOD&WINE JAPAN 2019** - Tokyo (GIAPPONE)  
05-08 marzo 2019 | Food&Wine

**PARTECIPAZIONE ALLA FIERA INDUSTRIAL SUPPLY HANNOVER 2019** - Hannover (GERMANIA)  
01-05 aprile 2019 | Meccanica Elettronica



**PROGETTO EASYEXPORT: VISITE IN AZIENDA** - Sedi aziende  
01-31 ottobre 2018 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**WORKSHOP: METODI E STRUMENTI PER MAPPARE I MERCATI E TROVARE NUOVI CLIENTI** - Udine  
02 ottobre 2018 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**MIRABILIA - BORSA INTERNAZIONALE DEL TURISMO CULTURALE** - Pavia  
26-27 ottobre 2018 | Altro (Turismo)

**MIRABILIA - FOOD & DRINK** - Pavia  
26-27 ottobre 2018 | Food&Wine

**UDINE OFFICE - ICCO (ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE ONTARIO)** - Udine  
Aperto i pomeriggi di lunedì, martedì e giovedì | Multisetoriale

## INTERNAZIONALIZZAZIONE

Camera di Commercio di Udine

Ci trovi in

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine  
Tel. 0432 273531 273532  
progetti.info@ud.camcom.it  
www.ud.camcom.it

Per approfondire questi contenuti e trovarne degli altri di tuo interesse visita il sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) alla sezione "Internazionalizzazione".

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

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



FRIULI  
FUTURE  
FORUM

A BREVE

## UN BANDO PER LE SPESE TECNOLOGICHE



La Camera di commercio di Udine è uno dei 77 Punti Impresa Digitale (Pid) istituiti su base Nazionale; si tratta di strutture di servizio, riconosciute dal MISE, dedicate alla diffusione della cultura digitale nelle micro, piccole e medie imprese. Il progetto si inserisce all'interno del Piano nazionale Industria 4.0 varato dal Governo e si rivolge alle imprese di qualsiasi dimensione e settore economico, con l'obiettivo di diffondere la consapevolezza "attiva" sulle soluzioni offerte dal digitale e sui loro benefici, ma anche sui rischi connessi al suo mancato utilizzo. Proprio per questo, i Pid delle Camere di commercio, sotto il coordinamento dell'Unioncamere e del Ministero dello Sviluppo Economico, offrono gratuitamente diverse tipologie di servizi, tra cui assistenza e formazione sul Cassetto Digitale dell'imprenditore, Spid, Firma Digitale, Libri digitali e fatturazione elettronica, che rappresentano i principali servizi di e-Gov a disposizione delle imprese per semplificare i rapporti con la pubblica amministrazione; a tal proposito, la Cciao di Udine mette a disposizione delle imprese alcuni dispositivi di firma digitale Bluetooth, come test per la sottoscrizione di documenti direttamente da smartphone. I PID garantiscono inoltre - attraverso figure specializzate, i Digital Promoter - servizi informativi e di supporto di base al digitale e all'innovazione I4.0 e di orientamento verso centri (Digital Innovation Hub e Competence Centre) ed imprese specializzate. Ci sono poi servizi formativi di base e specialistici sulle tecnologie abilitanti e infine incentivi e strumenti digitali a favore delle imprese; sarà presto pubblicata, in tale ambito, l'edizione 2018 del Bando voucher digitali (con scadenza il 5 novembre 2018), che metterà a disposizione 160 mila euro in voucher da 5 e da 10 mila euro per finanziare le spese sostenute per servizi di consulenza su una o più delle tecnologie previste da I4.0 e per l'acquisizione di percorsi di formazione con durata minima di 40 ore, riguardanti una o più tecnologie previste.

IL PORTALE

## I LIBRI D'IMPRESA DIVENTANO DIGITALI



Tra i servizi innovativi offerti dalle Camere di Commercio, attivo anche nella Camera di Udine, "Libri digitali" è tra le novità più importanti: attraverso il portale [libridigitali.camcom.it](http://libridigitali.camcom.it) è possibile per le imprese gestire e conservare digitalmente in modo semplice ed efficace i libri d'impresa (libri sociali e contabili). La Camera di Commercio di Udine, per diffondere il più possibile questa importante iniziativa, che semplifica la tenuta dei libri e aumenta la sicurezza e la facilità di archiviazione e consultazione, attiva gratuitamente il servizio alle prime 100 imprese che ne faranno richiesta. Tutte le informazioni per ottenere il servizio sono su [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it), in Home page e nella sezione relativa alla Firma Digitale.

Attraverso "Libri digitali", si ha dunque un unico interlocutore "tecnologico" di cui poter sfruttare al meglio i vantaggi: l'interfaccia predisposta dal portale, ideato da Infocamere, è intuitiva e attraverso di essa è possibile organizzare i fascicoli della propria impresa per categoria e tipologia di libro. Gli strumenti di ricerca, per esempio per "parola chiave", consentono di raggiungere velocemente i documenti che di volta in volta interessano. I Libri digitali (o porzioni di essi) non sono altro che documenti informatici in formato Pdf, firmati digitalmente (PADES - PDF Advanced Electronic Signatures) dal legale rappresentante dell'impresa o da un suo delegato e come tali vengono conservati a norma.



La marca temporale non è richiesta. A ogni caricamento, il servizio si preoccuperà in automatico di "bollare digitalmente" ogni documento, apponendo delle annotazioni nell'intestazione e nel piè di pagina con gli estremi dell'impresa e le specifiche del libro. Inoltre, sarà sempre il servizio a marcare temporalmente le scritture, garantendo così la corretta consecutio dei documenti digitali caricati nel fascicolo secondo la normativa vigente. Al servizio è possibile accedere in ogni momento, anche da smartphone e tablet.

AL CONFAPI FVG

## CORSO DI WEBMARKETING PER DISOCCUPATI

Iscrizioni aperte per un corso completamente gratuito dedicato alle tecniche di comunicazione digitale: web marketing e sviluppo commerciale. Le 210 ore di formazione saranno a disposizione di giovani con meno di 29 anni, disoccupati o inoccupati, non iscritti all'Università, residenti in regione. Il programma prevede sedute fino a novembre nelle mattinate dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.30 e in alcune giornate intere (8.30 - 12.30 e 13.30 - 17.30). Il corso si terrà nella sede della Confapi Fvg a Udine in viale Ungheria 28. Si parlerà di marketing in azienda (48 ore), comunicazione digitale: web marketing e social media (66 ore), comunicazione efficace e di vendita (20 ore), trattativa commerciale (20 ore), inglese per l'assistenza al cliente (44 ore), formazione obbligatoria: sicurezza generale e specifica (80re). Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di frequenza. Le lezioni saranno tenute da esperti che lavorano con le imprese. Per partecipare basterà inviare via mail o fax la scheda di adesione scaricabile al link <https://www.confapifvg.it/it/in-evidenza> e copia del curriculum. Le selezioni si svolgeranno attraverso una prova scritta e un colloquio individuale.

IC&PARTNERS

## ESPERTI A CONFRONTO SUI MERCATI ESTERI

Si è svolto alla Camera di Commercio di Udine il 12/o Company meeting di IC&Partners, cui hanno preso parte 90 consulenti fiscali e di management di 30 paesi, con 28 speech previsti in due giorni di lavori. Ai lavori hanno preso parte l'assessore alle attività produttive della Regione Friuli Venezia Giulia, **Sergio Bini**, e l'assessore alle attività produttive del comune di Udine **Maurizio Franz**, **Lucia Cristina Piu**, rappresentante della Cciao e **Michele Nencioni**, direttore generale di Confindustria Udine. Tema delle giornate di lavoro è stato lo sviluppo dei mercati, del passaggio dall'export all'internazionalizzazione e dei modelli operativi per l'internazionalizzazione, per approfondire le dinamiche geopolitiche ed economiche in corso a livello globale. In particolare si è evidenziato come le guerre commerciali e il regime sanzionatorio a una serie di paesi stiano spingendo le aziende italiane a scegliere la localizzazione all'estero per poter rimanere dentro ai mercati. IC&Partners da 30 anni affianca le imprese nel loro percorso di internazionalizzazione con piani di sviluppo e servizi operativi erogati presso le sue sedi estere.

# FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



Camera di Commercio Udine

### COME SI SCEGLIE IL FINANZIAMENTO GIUSTO PER LA PROPRIA IMPRESA

Docente: dott.ssa Donatella Minen  
Data: 27 settembre 2018  
Durata: 4 ore  
Costo: 75 €

### COME DEFINIRE IL VALORE DI UNA PMI

Docenti: dott. Gabriele Copetti (Senior consultant IC&Partners)  
Data: 5 ottobre 2018  
Durata: 3 ore  
Costo: 75 €

### L'ARTE DI COMUNICARE CON IL PUBBLICO XII edizione

Docenti: Fabiano Fantini e Massimo Trentin  
Date: 8, 10, 15, 17, 22, 24 ottobre 2018  
Durata: 18 ore  
Costo: 305 €

### CORSO DI SUPPORTO PREPARAZIONE ESAME IDONEITÀ ESERCIZIO IMPRESE RICETTIVE

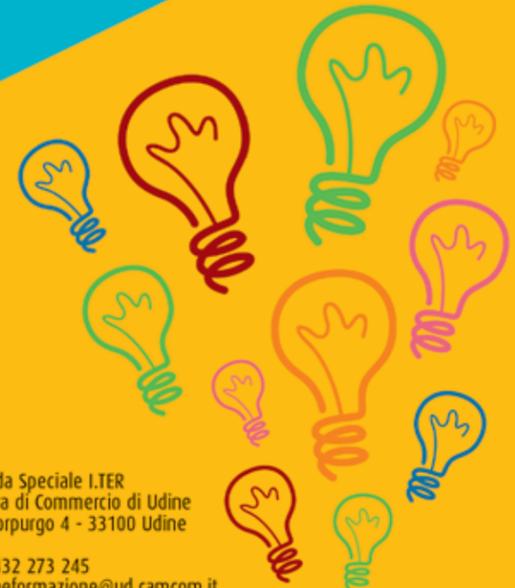
Docenti: diversi  
Date: 9, 11, 16, 18, 23 ottobre 2018  
Durata: 15 ore  
Costo: 148 €

### RATING BANCARIO: COME E PERCHÉ È CAMBIATO IL RAPPORTO TRA BANCHE E IMPRESE

Docente: dott.ssa Donatella Minen  
Date: 11 e 18 ottobre 2018  
Durata: 8 ore  
Costo: 110 €

### COME IMPOSTARE IL BUDGET ECONOMICO-FINANZIARIO

Docente: dott.ssa Donatella Minen  
Date: 14 e 21 novembre 2018  
Durata: 8 ore  
Costo: 110 €



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

tel. 0432 273 245  
[ricercaeformazione@ud.camcom.it](mailto:ricercaeformazione@ud.camcom.it)  
[www.ricercaeformazione.it](http://www.ricercaeformazione.it)  
facebook: @cciaaudformazione

IL MEMORANDUM DI GRAZ

## GIOVANE IMPRESA, NUOVI SCAMBI CON L'ESTERO

Una collaborazione a tutto campo, con scambi, progetti comuni, B2b, seminari e occasioni di incontro nei diversi territori per promuovere la nuova impresa e sostenere i giovani che vogliono diventare imprenditori e realizzare la propria idea creativa. Con un primo appuntamento di matching proprio a Udine la prossima primavera. Al centro del memorandum firmato a Graz dai rappresentanti del Comitato per l'imprenditoria giovanile della Camera di Commercio udinese c'è tutto l'impegno a promuovere l'iniziativa giovane in campo economico, mettendo in pratica una rete di iniziative con realtà affini della Stiria e di tutta l'Austria, ma anche degli altri Paesi che hanno partecipato a "Young entrepreneurs: best practice and new networks", che ha riunito nel capoluogo stiriano giovani imprenditori anche da Svizzera, Germania e Lichtenstein per l'evento organizzato in collaborazione con la Junior Chamber International stiriana e Junge Wirtschaft Steiermark. L'incontro è stato promosso grazie a EEN-Enterprise Europe Network, di cui la Camera di Commercio di Udine è sportello e punto di riferimento per il territorio friulano, in stretta cooperazione con i colleghi della rete EEN a Graz. Del comitato camerale udinese hanno preso parte alla missione il presidente **Fabio Passon** (Confcommercio), il suo vice **Marco Pascoli** (Confcooperative) e i componenti **Davide Boeri** (Confindustria), **Mauro Germani** (Cna), **Luca Rossi** (Confapi) e **Anna Turato** (Coldiretti). «La missione - ha riferito Passon - ha confermato le migliori aspettative, consentendoci di fare visita alle principali istituzioni economiche, imprese innovative e centri di ricerca stiriani. Il memorandum in tema di attività per la giovane impresa tra le realtà coinvolte è un impegno a mettere in comune le esperienze più efficaci per avvicinare sempre più giovani all'impresa, aiutandoli ad avere il coraggio di mettersi in proprio e di far crescere le proprie realtà produttive. Dallo scambio e dal confronto nascono, si sa, tante idee e progetti nuovi ed validi».



enterprise europe network

### MARKETPLACE ONLINE DATABASE



**Se stai cercando in Europa clienti, fornitori, partner per la vendita e/o sviluppo dei tuoi prodotti/servizi, la rete Enterprise Europe Network è la risposta.**

**Grazie ad un marketplace condiviso con la rete in oltre 60 paesi, puoi cercare direttamente le richieste/offerte di prodotti e servizi, accedendo alla piattaforma <https://marketplace.friendeeurope.it/>**

Come funziona? Semplice:

1. Accedi al link <https://marketplace.friendeeurope.it/>

2. Inserisci un termine di ricerca legato a ciò che cerchi/offri o al settore (es: wine, maritime, software, led...)

3. Scegli la tipologia di partnership cercata, selezionando le voci Business&Mercati; Innovazione&Tecnologia; Ricerca&Sviluppo (multi scelta)

4. Filtra selezionando con parole chiave tra Innovazione&Tecnologia, Business&Mercati, Paesi di interesse (multi scelta)

5. A fondo schermata comparirà l'elenco delle richieste/offerte attuali in base ai parametri da te indicati. I profili sono anonimi.

6. Quando individui un profilo interessante, clicca su "Invia richiesta di cooperazione". A quel punto l'ufficio EEN di competenza territoriale riceverà la tua richiesta e la gestirà con il partner EEN estero. In caso di interesse verificato, ti sarà fornita anagrafica e contatto del partner selezionato.

Nella sezione "crea un profilo di cooperazione" puoi scaricare e compilare il tuo company profile aziendale, che verrà a sua volta caricato dal tuo referente EEN - in forma anonima - sul Marketplace.

Per supporto nella ricerca su marketplace o per la compilazione del company profile contatta:

Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.TER

Camera di Commercio di Udine

Via Elio Morpurgo 4 - 33100 Udine - Italy

tel. +39 0432 273537-531 - [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)

EEN.EC.EUROPA.EU



## PREZZI RILEVATI DALLE COMMISSIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Agosto 2018

Fonte: Centro studi (Ufficio statistica e prezzi) Cciao Udine



L'accertamento dei prezzi all'ingrosso (relativi, cioè, alle transazioni tra imprese) è una funzione istituzionale attribuita alle Camere di Commercio.

Un mercato equo ed efficiente è, infatti, contraddistinto da ampiezza e trasparenza delle informazioni relative a domanda e offerta, e il prezzo ne è la loro rappresentazione di sintesi più significativa.

Mais	da 172,67 a 174,67 Euro a tonn.
Soia	non quotata
Orzo	da 183,67 a 188,67 Euro a tonn.
Fruento tenero buono mercantile	da 185,33 a 188,33 Euro a tonn.
Prosciutto San Daniele	da 15,55 a 16,45 Euro a Kg.
Formaggio Montasio (4-6 mesi)	da 6,50 a 7,00 Euro a Kg.
Gasolio da riscaldamento (2-5mila litri)	1,34339 Euro al litro
Gpl da riscaldamento (1-2mila litri)	1,81282 Euro al litro
Gasolio agricolo (2-5mila litri)	1,13147 Euro al litro

Per informazione più dettagliate:

<http://www.ud.camcom.it/P42A689C354S409/Prezzi-all-ingrosso---rilevazioni-periodiche.htm>

### SU WWW.UD.CAMCOM.IT

- 8 OTTOBRE 2018: NASCE LA CAMERA DI COMMERCIO DI PORDENONE - UDINE
- PREMIO STORIE DI ALTERNANZA 2018-2019: DOMANDE DI PARTECIPAZIONE FINO AL 19 OTTOBRE
- LIBRI DIGITALI: GESTIONE COMODA E SICURA E ATTIVAZIONE GRATUITA ALLE PRIME 100 IMPRESE DELLA PROVINCIA
- EASYEXPORT, FORMAZIONE E AFFIANCAMENTO PER VENDERE ALL'ESTERO
- DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI SENZA TABACCHI IL 14 OTTOBRE (DOPO LE ORE 13:00)

### CONTRIBUTI

#### CONTRIBUTI CAMERALI (PMI provincia di Udine)

Voucher per iniziative di internazionalizzazione  
Scadenza domande 15 novembre

Bando voucher digitali i4.0  
Domande dal mese di ottobre

Bando voucher percorsi di alternanza scuola lavoro  
Domande dal mese di ottobre

#### CONTRIBUTI REGIONALI

Contributi per rottamazione veicoli a benzina o a gasolio e acquisto veicoli nuovi ecologici  
Domande dal 18 settembre 2018 al 30 aprile 2019

### PID - Punto Impresa Digitale

#### Conosci i Servizi digitali della Camera di Commercio di Udine?

- » Firma digitale (CNS e SPID)
- » Cassetto Digitale
- » Fatturazione Elettronica
- » Libri digitali
- » Comunicazione Unica
- » Startup innovative (costituzione)

Per promuovere la cultura e la pratica del digitale nelle micro, piccole e medie imprese di tutti i settori

## NEWS CCIAA

Camera di Commercio di Udine

Ci trovi in

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine  
Centralino 0432 273111

[www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) - [urp@ud.camcom.it](mailto:urp@ud.camcom.it)

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

Per approfondire questi contenuti e trovarne degli altri di tuo interesse visita il sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it)



## CCIAA Udine news

Vuoi ricevere notizie su eventi, nuove iniziative, adempimenti della Camera di Commercio?

Iscriviti alla newsletter **CCIAA UDINE NEWS!**