



# VIA DELLA SETA TRA OPPORTUNITÀ E RISCHI

L'ANALISI DELLO SCAMBIO COMMERCIALE CON LA CINA,  
LE INTERVISTE E GLI APPROFONDIMENTI A PAG. 2, 3, 4

## UNA REGIONE DI ARCHIMEDI

Pag. 5



## NUOVE PROSPETTIVE PER GLI STUDENTI

Pag. 14



## I CONSIGLI PER LA BREXIT

Pag. 5





TRA TIMORI DI SVENDITA E OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

# UN PROGETTO GLOBALE

LA CINA HA MESSO GLI OCCHI SULL'ITALIA E UNO DEI CARDINI DELLA ROTTA È IL FVG CON IL PORTO DI TRIESTE. MA L'EUROPA CHE RUOLO GIOCA?

La Cina ha messo gli occhi sull'Europa e sull'Italia in particolare. Da settimane non si parla d'altro, e la firma di accordi bilaterali (istituzionali e commerciali) con il Belpaese ha fatto balzare agli onori della cronaca nazionale anche il Porto di Trieste, che può diventare uno dei punti cardine della cosiddetta "Via della Seta". L'idea che sta alla base di questo progetto, che porterebbe la Cina nel cuore dell'Europa, è la creazione di una serie di infrastrutture con cui muovere navi e treni, e quindi anche merci. Per alcuni, con questa intesa, si rischia di "svendere" l'Italia sotto i colpi dei capitali cinesi, per altri si aprirebbero opportunità di business difficilmente ripetibili per le imprese nazionali. Per quanto riguarda il Porto di Trieste, e la sua zona franca nello specifico, gli scettici ritengono rischioso concedere l'accesso alla Cina, che potrebbe utilizzare lo scalo non solo per il passaggio di materie prime, ma anche per la realizzazione di prodotti finiti, mettendo così in difficoltà uno dei principali comparti del Fvg, il manifatturiero. «Sembra banale dirlo, ma la questione si gioca tutta nelle strategie di penetrazione sul mercato europeo di un Paese che punta a essere la prima economia mondiale, rispetto alle quali il settore manifatturiero ad alta vocazione di export potrà sfruttare opportunità immense». Questa la riflessione del presidente della Camera di Commercio Pordenone Udine, **Giovanni Da Pozzo**, che aggiunge: «Vedremo

**DA POZZO: "L'UE È ASSENTE E LASCIA CHE OGNI PAESE VADA PER CONTO PROPRIO". "PER LA REGIONE È UNA PARTITA CHE SI SVOLGE ANCHE A LIVELLO DI RETROPORTO"**

quello che succederà nel concreto e non è giusto fasciarsi la testa in anticipo, però è necessario riflettere su una questione rilevante come questa. Qualche timore c'è». In questo scenario, per Da Pozzo, a mancare è il ruolo dell'Europa: «Le perplessità che sorgono derivano dal possibile rapporto "one to one" tra la seconda, e imminente prima, economia del mondo, e l'Italia: su un tema così cruciale di natura non solo economica ma anche geopolitica, l'Europa è assente e lascia che ogni Paese vada per conto proprio, salvo poi tirare le orecchie a chi fa un passo in più. Purtroppo si conferma - continua - la debolezza europea, incapace di inserirsi nei grandi scenari economici tra Usa e Cina, dando il via libera a singole azioni che avrebbero invece necessità

di un inquadramento di respiro europeo, regolamentato e per questo più chiaro nei suoi aspetti più strategici». Il presidente Da Pozzo si è quindi calato a livello regionale, facendo riferimento al Porto di Trieste: «L'importanza di questo scalo è indubbio anche per la Cina, in quanto porta di ingresso per l'Europa. Una partita che, a mio avviso, non dovrebbe riguardare solo l'autorità

**PAVAN INVOCA LA RECIPROCIITÀ DEI RAPPORTI COMMERCIALI. "IN CASO DI ACCORDO I NOSTRI IMPRENDITORI DEVONO AVERE LA LIBERTÀ DI POTER ESPORTARE IN CINA CIÒ CHE RITENGONO"**

portuale, ma andrebbe giocata in maniera più corale, tenendo presente che lo scalo si colloca a Trieste, ma con l'attività di retroporto coinvolge l'intera economia del territorio friulano, da Udine a Pordenone». A invocare chiarezza e trasparenza è anche il presidente di Confcommercio Udine **Giuseppe Pavan**: «Ciò che in questa fase pare mancare è la reciprocità tra i due Paesi negli scambi commerciali: io opero nel mercato dei freschi e, a questo proposito, noi importiamo diversi prodotti dal Paese asiatico ma viceversa, possiamo esportare solo due tipologie di lavorati. Se nuovi rapporti commerciali ci devono essere - evidenzia - i nostri imprenditori devono avere la libertà di poter esportare in Cina ciò che ritengono. Un ambito, quello della reciprocità, di cui dovrebbe farsi carico l'Europa, dettando regole precise per evitare la penalizzazione delle nostre imprese». Anche Pavan, come Da Pozzo, parla del Porto di Trieste: «Va sottolineato l'ottimo lavoro svolto in questi anni dal presidente **Zeno D'Agostino**, che ha permesso di far diventare lo scalo appetibile a livello internazionale. Nei rapporti che saranno avviati con la Cina - conclude Pavan - non si dovrà tenere conto solo delle esigenze delle imprese operanti nel capoluogo giuliano, ma di tutto l'indotto che dal Porto di Trieste si sviluppa a livello regionale e nazionale. Non guardiamo alla "Via della Seta" con diffidenza, ma con attenzione e cautela: non possiamo rischiare di sbagliare, visto che in gioco c'è una buona fetta del futuro della nostra economia e delle nostre imprese».

Alessandro Cesare

LE ALTRE REAZIONI

## NECESSARIO IMPORRE LE REGOLE

«La Cina di solito aggredisce Paesi in difficoltà finanziaria. Fin'ora ne ha assoggettati 60: noi saremo il 61esimo». **Michelangelo Agrusti**, presidente dell'Unione Industriali Pordenone, non usa giri di parole per esprimere la sua posizione sulla "Via della Seta". «E' una vicenda complessa - precisa - dove scontiamo una mancanza di informazioni, indispensabili per capire i rischi dell'operazione, e i vantaggi, se ci saranno. Non dimentichiamo che l'operazione "Via della Seta" è un tentativo della Cina di perseguire un dominio mondiale dell'economia: questo doveva essere il secolo americano, ma si prospetta come il millennio cinese». Agrusti sa bene che difficilmente l'Italia riuscirà a strappare un rapporto alla pari con una superpotenza come la Cina: «Solo l'Europa potrebbe gestire un negoziato di queste dimensioni con qualche chance di successo», chiude Agrusti. Di regole chiare parla la presidente di Confindustria Udine, **Anna Mareschi Danielli**: «Non dobbiamo dimenticare che parliamo di un Paese non rispettoso dei dettami comunitari: ecco perché delle regole sono necessarie. E non dobbiamo aver paura di fissare questi paletti, in quanto il Porto di Trieste è strategico per

**LE CATEGORIE LAMENTANO MANCANZA DI INFORMAZIONI INDISPENSABILI PER CAPIRE I RISCHI E VANTAGGI DELL'OPERAZIONE**

la Cina, essendo la miglior porta che un investitore estero, oggi, possa utilizzare per entrare in Italia e in Europa. Un porto di transito, caratterizzato da movimentazioni fuori dal comune, che non trova eguali nell'area del Mediterraneo. E questo non va sottovalutato. Credo che le opportunità che ci si stanno presentando vadano colte». Più esplicito **Giacomo Borruso**, presidente dell'Interporto di Trieste: «I cinesi, in qualsiasi modo, il loro progetto lo porteranno a termine. Bisogna capire se insieme a noi o con altri partner, perché nell'area dell'Alto Adriatico non c'è solo Trieste. Dobbiamo rapportarci con la Cina avendo idee chiare, per riuscire a mantenere una certa autonomia di scelta e di azione, evitando così di fare la fine del Pireo. Solo in questo modo - chiosa - potremo giocare la partita portando a casa risultati importanti sia per la logistica sia per i distretti industriali del Friuli». (a.c.)

UN INVITO A CREARE UNA SINERGICA AZIONE TRA ISTITUZIONI

# "OPPORTUNITÀ STRATEGICA PER AMPLIARE L'EXPORT"

IL PRESIDENTE DELL'AUTORITÀ PORTUALE DI TRIESTE, ZENO D'AGOSTINO INVITA A GUARDARE QUESTA PROSPETTIVA. I VANTAGGI FISCALI DEL PORTO FRANCO

Dalla visione «classica» del Porto franco di Trieste a quella innovativa che, se resa concreta attraverso una sinergica azione di istituzioni ed economia del territorio, rappresenta un'opportunità strategica per rafforzare e ampliare l'export del Friuli Venezia Giulia.

Il presidente dell'Autorità portuale di Trieste, **Zeno D'Agostino**, sollecita a guardare questa prospettiva nei giorni in cui la firma dell'accordo con il colosso delle costruzioni logistiche China Communications Construction Company ha fatto emergere i timori per una penetrazione cinese in Friuli Venezia Giulia, con il tempo, potrebbe distrutturare il sistema produttivo regionale, con l'imposizione di costi e modalità produttive. Porta d'ingresso privilegiata per quest'aggressione, secondo alcune letture compiute da imprenditori nelle scorse settimane, sarebbe proprio il plurisecolare Porto franco di Trieste - il 18 marzo ha compiuto 300 anni - con i vantaggi fiscali che offre agli avveduti cinesi, che possono insediarsi per produrre da lì.

Nulla impedisce, però, che a giovare del Porto franco sia proprio l'economia della regione, sostanzialmente creando al suo interno piattaforme logistiche di filiera per l'export. «Uno studio molto approfondito e qualificato che è stato fatto all'interno dell'Autorità - spiega D'Agostino - ha evidenziato l'utilità del Porto franco anche per l'export, poiché consente, in sostanza, l'accreditamento anticipato dell'Iva rispetto alla reale vendita del prodotto nel momento in cui le merci sono stoccate al suo interno. Una possibilità interessante



anche per i prodotti che devono invecchiare - prosegue il presidente -, trasformandosi in una forma di finanziamento a tasso zero o comunque molto basso, rispetto a un andamento dell'economia in cui si prospetta un innalzamento dei tassi di interesse per l'accesso al credito».

Il porto è disposto a mettersi del suo, tanto che «stiamo costruendo un magazzino per il fresco che nella nostra visione dovrebbe essere utile per il vino, oggi diretto tutto sugli scali del Tirreno per l'esportazione

CON LA CRESCITA ESPONENZIALE DEL CONSUMO DEL VINO SUI MERCATI ASIATICI, L'IMBARCO A TRIESTE DIVENTEREBBE ANCORA PIÙ CONVENIENTE

via mare». Con la crescita esponenziale del consumo sui mercati asiatici, però, l'imbarco a Trieste diventa più conveniente.

L'esortazione del presidente D'Agostino al sistema Fvg si riassume quindi con un «incontriamoci», poiché non c'è pregiudiziale a «dare priorità al locale, se c'è». Il discrimine, tuttavia, sta nelle dimensioni. «Noi proponiamo il Porto franco - spiega -, ma le nostre piccole realtà non vengono a chiedere». Non per disinteresse, ma probabilmente perché le forze sono concentrate nella produzione e nella vita quotidiana dell'impresa. Eppure, osserva, «esistono le associazioni di categoria». Se, quindi, «in passato non c'è stato dialogo tra porto di Trieste e sistema economico», conclude il presidente, «ora passa da lì la creazione di nuove opportunità», come per l'appunto la creazione di una piattaforma logistica per l'export su cui il porto è disponibile a fare la sua parte. **Antonella Lanfrit**

CINA: anni 2017 e 2018 (valori in euro)	2017		2018 provvisorio		Var %	
	import	export	import	export	import	export
<b>Italia</b>	28.460.168.903	13.488.622.927	30.780.360.941	13.169.278.740	8,15%	<b>-2,37%</b>
<b>Italia Nord-orientale</b>	7.923.304.771	3.964.386.477	8.288.191.876	4.185.604.216	4,61%	5,58%
<b>Friuli-Venezia Giulia</b>	<b>535.493.790</b>	<b>280.466.456</b>	<b>575.596.137</b>	<b>357.034.749</b>	<b>7,49%</b>	<b>27,30%</b>
<b>Udine</b>	130.282.890	77.201.526	147.508.835	131.747.144	13,22%	70,65%
<b>Gorizia</b>	36.645.714	29.494.958	28.029.851	18.153.503	<b>-23,51%</b>	<b>-38,45%</b>
<b>Trieste</b>	169.968.012	33.465.498	206.561.407	49.015.280	21,53%	46,47%
<b>Pordenone</b>	198.597.174	140.304.474	193.496.044	158.118.822	<b>-2,57%</b>	12,70%

## ESPORTAZIONI DAL FRIULI VENEZIA GIULIA VERSO LA CINA NEL 2018



## INTERSCAMBIO COMMERCIALE TRA IL FRIULI VENEZIA GIULIA E LA CINA (anno 2018)

<b>Esportazioni (in Euro)</b>	<b>357.034.749,00</b>
% sul totale	2,29%
Graduatoria	10^ posizione
Variazione % rispetto al 2019	27,30%
<b>Importazioni (in Euro)</b>	<b>575.596.137,00</b>
% sul totale	6,62%
Graduatoria	3^ posizione
Variazione % rispetto al 2019	7,49%
<b>Saldo commerciale (in Euro)</b>	<b>-218.561.388,00</b>

Fonte: Centro Studi della Camera di Commercio di Pordenone-Udine su dati Istat

## L'ACCORDO CON CHINA COMMUNICATIONS CONSTRUCTION COMPANY

# OPERE A VANTAGGIO DEL TERRITORIO

IL GRUPPO CINESE È DISPOSTO A INVESTIRE 20 MILIONI IN FVG PER LO SVILUPPO DI UN SISTEMA DI INFRASTRUTTURE FERROVIARIE

Venti milioni. È il valore, nell'immediato e limitatamente ai possibili investimenti in Friuli Venezia Giulia, che porta con sé l'accordo tra l'Autorità portuale di Trieste e il gruppo China Communications Construction Company (Cccc), che progetta, realizza e gestisce infrastrutture di trasporto. Un accordo stipulato nell'ambito del Memorandum of understanding fra Roma e Pechino per concretizzare la Via della Seta.

A specificare gli importi è il presidente dell'Autorità portuale di Trieste, **Zeno D'Agostino**, riproponendo la cornice dell'accordo che tanto clamore, e soprattutto timore, ha generato per una possibile avanzata senza freni della Cina in ambito locale.

Gli investimenti cinesi, per l'appunto di venti milioni, si pongono all'interno del progetto «Trihubl», che prevede lo sviluppo integrato di un sistema di infrastruttura ferroviaria nell'area tra Cervignano, Villa Opicina e Trieste, con stazioni e tratti di ferrovia, queste soprattutto dentro il porto di Trieste. «È uno dei progetti riguardanti strutture italiane presentati a novembre a Pechino nel tavolo

ufficiale gestito dall'Unione europea», sottolinea D'Agostino, a certificare che «tutto è in linea con le direttive Ue» e il timore di un'invasione «va ridimensionato». A essere principalmente impegnata nel progetto Trihubl è i Rfi, su un piano d'opere da «200 milioni, di cui il 90% già finanziato». È dunque sulla restante quota che si inserisce Cccc, disposta a realizzare parte delle opere anche coprendone il costo.

Perché, però, tanta generosità? «Il brand di Trieste sta crescendo molto nel mondo e realtà come queste vogliono esserci per far parte del futuro. Il perimetro d'azione, tuttavia, lo definiamo noi», sottolinea ancora D'Agostino, e in ballo «ci sono opere pubbliche che aumentano la capacità intermodale del territorio».

L'accordo prevede poi altri due punti che possono irrobustire la volontà del porto di Trieste di essere partner di infrastrutture logistiche cruciali in Europa e in Asia per una presenza globale che può dare copertura istituzionale solida e pubblica allo sviluppo di operatori logistici locali e alle necessità logistiche delle imprese Fvg. Nello specifico, si valuterà una cooperazione con Cccc sul progetto che sta sviluppando in Slovacchia per una nuova struttura logistica a Kosice e collaborazioni per progetti e attività immobiliari logistico/industriali in Cina. «Dobbiamo essere pronti ad avere un sistema logistico in Cina, poiché nel successo dell'export il presidio della catena distributiva è fondamentale», conclude D'Agostino.

(a.l.)

## PRIME DIECI MERCI DELL'INTERSCAMBIO COMMERCIALE TRA FRIULI VENEZIA GIULIA E CINA (anno 2018)

ESPORTAZIONI		
Merci	in Euro	%
1 Macchine per impieghi speciali (1)	158.434.780,00	44,38%
2 Macchine di impiego generale (2)	43.679.267,00	12,23%
3 Prodotti in metallo	20.104.489,00	5,63%
4 Macchine per la formatura dei metalli e altre macchine utensili	17.224.165,00	4,82%
5 Altre macchine di impiego generale (3)	15.300.324,00	4,29%
6 Mobili	15.151.203,00	4,24%
7 Articoli in materie plastiche	9.896.064,00	2,77%
8 Articoli di coltelleria, utensili e oggetti di ferramenta	7.294.038,00	2,04%
9 Pasta-carta, carta e cartone	6.640.672,00	1,86%
10 Altri prodotti alimentari (4)	6.024.571,00	1,69%
<b>TOTALE primi 10 prodotti esportati</b>	<b>299.749.573,00</b>	<b>83,96%</b>
<b>Altri prodotti esportati</b>	<b>57.285.176,00</b>	<b>16,04%</b>

IMPORTAZIONI		
Merci	in Euro	%
1 Prodotti della siderurgia	92.724.043,00	16,11%
2 Apparecchiature per le telecomunicazioni	62.575.097,00	10,87%
3 Motori, generatori e trasformatori elettrici; apparecchiature per la distribuzione e il controllo dell'elettricità	62.525.990,00	10,86%
4 Altre macchine di impiego generale (3)	41.418.043,00	7,20%
5 Macchine di impiego generale (2)	40.043.282,00	6,96%
6 Prodotti in metallo	29.486.368,00	5,12%
7 Apparecchiature elettriche	20.763.124,00	3,61%
8 Vetro e prodotti in vetro	20.053.744,00	3,48%
9 Apparecchi per uso domestico	17.722.983,00	3,08%
10 Mobili	16.112.488,00	2,80%
<b>TOTALE primi 10 prodotti importati</b>	<b>403.425.162,00</b>	<b>70,09%</b>
<b>Altri prodotti importati</b>	<b>172.170.975,00</b>	<b>29,91%</b>

Fonte: elaborazioni dell'Ufficio Studi della Camera di Commercio di Pordenone-Udine su dati Istat

LA PAROLA ALL'ESPERTO

## "FONDAMENTALE LA NEGOZIAZIONE"



Romeo Orlandi

La nuova Via della Seta è più un'opportunità che un pericolo. Ma, avverte il vicepresidente di Osservatorio Asia **Romeo Orlandi**, tutto dipende da come il governo saprà negoziare con la Cina.

**Il dibattito è sempre più acceso e c'è chi dice che l'Italia rischia di finire stritolata nella competizione internazionale. Scenario verosimile?**

Io credo che, in via di principio, dalla nuova Via della Seta possano derivare molti vantaggi. Si tratta di una iniziativa epocale che serve non

soltanto a portare le merci dal punto A al punto B, ma anche a dare una continuità di sviluppo a tutto il tragitto, sia marittimo che terrestre. Siamo dunque nel solco migliore della globalizzazione come strumento di pace. È preferibile che nelle frontiere si scambino merci, non pallottole.

**C'è però il rischio che questo disegno resti solo un principio scritto sulla carta?** Esistono senz'altro preoccupazioni e interrogativi. Quanto sarà violato l'ambiente? C'è la prospettiva di un predominio della Cina sull'Europa? Fino a che punto ci saranno cambiamenti addirittura nelle alleanze politiche?

**È possibile ipotizzare le risposte?** Dipende da come si concretizzerà questa nuova Via della Seta e da come si negozierà con la Cina.

**Al governo italiano che cosa suggerisce di fare?** Negoziare meglio possibile, facendo valere la sua posizione e senza tradire le alleanze europee. Ma imprimendo anche un'accelerazione perché le nostre relazioni economiche con la Cina non sono ancora soddisfacenti. In sostanza, visti i dati sull'export, potremmo aggredire molto più efficacemente il mercato cinese.

**Con quali prodotti in particolare?** Sicuramente i beni intermedi e quelli di consumo, sin qui troppo lontani dalla Cina. La meccanica strumentale va mantenuta e rafforzata, ma si deve sfondare anche su altro.

**Per quanto riguarda l'import come giudica l'equazione prodotto cinese uguale bassa qualità?** La considero sbagliata o comunque insufficiente. Rimane l'immagine di un Paese che vende prodotti di scarso valore aggiunto e basso prezzo unitario, ma la verità è che la qualità dei prodotti cinesi sta migliorando.

**È d'accordo con chi sostiene che si devono mantenere asset e legami con gli Stati Uniti?** Il vero problema non è però decidere se stare con l'uno o con l'altro, ma gestire una situazione complessa traendo il meglio per il nostro Paese e le nostre aziende senza trascurare le alleanze tradizionali. Sono convinto che lo si possa fare, come dimostrano Francia e Germania. **Marco Ballico**

I DATI DEL PERIODO OTTOBRE/DICEMBRE 2018

## LEGNO-ARREDO IN DIFFICOLTÀ MA L'ECONOMIA TIENE

L'INDAGINE CONGIUNTURALE SUL PORDENONESE METTE IN RISALTO IL RALLENTAMENTO DELLA CRESCITA. LE COSTRUZIONI SI RISVEGLIANO

Nel Pordenonese gli effetti del rallentamento economico non hanno avuto ancora ricadute apprezzabili, non almeno sul presente, non almeno generalizzabili. Sono il legno-arredo e il futuro a destare qualche preoccupazione tra gli imprenditori (420) intervistati nell'ambito dell'indagine congiunturale trimestrale sul Pordenonese condotta dalla CCIAA di PN-UD che ha raccolto ed analizzato i dati del periodo ottobre/dicembre 2018 e le previsioni per il primo trimestre dell'anno.

«Dopo otto trimestri consecutivi di variazioni positive della produzione industriale in Italia, gli ultimi due del 2018 hanno fatto registrare rispettivamente lo 0% e -0,1% tendenziale - ricorda il presidente della Camera di Commercio di Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** riferendosi al dato grezzo -. Il vento non spira più come qualche mese fa anche se il quadro non è del tutto chiaro, eventuali effetti li potremo comprendere meglio tra qualche mese».

«Intendiamo - approfondisce poi il vicepresidente **Giovanni Pavan** - gli indicatori del manifatturiero sono ancora in crescita, purtroppo il saldo nel confronto tendenziale è negativo. Si cresce, sì, ma meno di un anno fa e non siamo in grado di comprendere quanto quest'inerzia potrà durare. E anche gli indizi sul breve termine, seppur dentro un perimetro di crescita, evidenziano qualche sofferenza e/o rallentamento che dir si voglia. Il fatturato estero, ad esempio, è calato di un punto

e mezzo rispetto al trimestre precedente. E c'è anche una flessione degli ordini. Al livellamento verso il basso contribuisce la negatività di tutti gli indicatori del legno-arredo (fatturato giù di quasi dieci punti). In controtendenza invece, e non è questione di poco conto, anche nello stesso legno-arredo, l'andamento dell'occupazione cresciuta complessivamente nel manifatturiero del 2,6% contro lo 0,9% del trimestre precedente, un quadro che gli stessi imprenditori descrivono a tinte chiare visto che l'80% degli intervistati prevede stabilità e gli ottimisti (aumenti superiori al +2%) rappresentano quasi il 19% del campione».

Doveroso un focus sul settore Costruzioni che dopo anni di fortissima crisi dà continui segnali di risveglio. Anche il quarto trimestre 2018, infatti, evidenzia variazioni positive dei principali indicatori. Soprattutto il fatturato si mantiene a livelli di crescita elevati: +6% rispetto al quarto trimestre del 2017. Positivi anche i dati delle commesse e della produzione che aumentano del +2,8% e del +3,3% rispettivamente. L'occupazione cresce, anche se di un modesto 0,6%. Per il primo trimestre 2019 il 60% degli intervistati si attende una sostanziale stabilità di tutti gli indicatori presi in esame (produzione, fatturato, commesse); purtroppo però si rileva anche una prevalenza dei pessimisti (oltre il 23% degli intervistati) sugli ottimisti (che rappresentano, a seconda degli indicatori, percentuali comprese fra il 10 e il 18%).

Mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**

Giovanni Da Pozzo

**Direttore responsabile:**

Chiara Pippo

**Vicedirettore:**

Massimo Boni

**Caporedattore:**

Davide Vicedomini

**Editore e Redazione:**

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

**Per scrivere alla redazione:**

up.economia@pnud.camcom.it

**Progetto grafico:**

Unidea / Udine

**Impaginazione/Fotoliti:**

Creactiva / Udine

**Stampa:**

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Petrussi Foto Press

**Archivio:**

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

e Tassotto&Max

IL 7 E 8 MAGGIO

## FORUM IN MONTENEGRO

La quarta edizione del Forum della Strategia Europea per la Regione Adriatico-Ionica (Eusair) e il secondo Forum congiunto delle Camere di Commercio, delle Città e delle Università dell'Adriatico e dello Ionio si terranno a Budva in Montenegro il 7 e 8 maggio 2019 all'insegna del tema cardine "Integrazione per le persone, sviluppo per la regione". Il Forum è organizzato dal Governo del Montenegro, Ufficio Integrazione Europea, Ministero Affari Esteri e Camera di Commercio, in stretta collaborazione con la Commissione Europea e con il supporto del Facility Point Eusair. L'iniziativa si focalizzerà sui temi legati ai settori del Turismo e della "Crescita Blu". I partecipanti avranno anche la possibilità di discutere sui meccanismi di finanziamento per turismo sostenibile, qualità ambientale, collegare la Regione, crescita blu, nonché condividere idee concrete sulle prospettive future della strategia. Ogni anno il Forum attira numerosi stakeholder, quali la Commissione Europea e altre Istituzioni Europee, autorità, rappresentanti economici, del mondo accademico e della società civile. Info e partecipazione: Cciao di Pordenone-Udine, mail: progetti.info@ud.camcom.it. Il programma per le imprese sarà presto disponibile su [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

DA GERMANIA, UCRAINA E POLONIA

## INCOMING DEL LEGNO ARREDO

Il sistema del Legno-Arredo è caratterizzato da un complesso di produzioni di subfornitura che dialogano con Paesi particolarmente sensibili ad alta intensità di innovazione e design, concetto che troviamo radicato anche nel sotto settore della meccanica di precisione.

Con lo scopo di incentivare la crescita e, soprattutto, la competitività a livello europeo della filiera produttiva, l'Ente camerale, sede di Pordenone, tramite il Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia, dipartimento dell'azienda speciale camerale ConCentro, organizza un incoming di buyers da Germania, Polonia e Ucraina.

«L'iniziativa - spiega **Silvano Pascolo**, amministratore unico di ConCentro -, organizzata nell'ambito dell'accordo Mise-Unioncamere e dell'Intesa ITA Agenzia-Unioncamere, vedrà a Pordenone la realizzazione di incontri d'affari individuali tra le aziende pordenonesi e udinesi e gli operatori esteri». Per info: (0434-381250, [internazionalizzazione@pn.camcom.it](mailto:internazionalizzazione@pn.camcom.it)).

PREDISPOSTO A LONDRA UN DESK DI ASSISTENZA PER LE AZIENDE

# COME PREPARARSI ALLA BREXIT

I CONSIGLI DI ROBERTO LUONGO, DIRETTORE GENERALE DELL'ICE SONO 43 MILA LE IMPRESE ITALIANE ATTIVE IN GRAN BRETAGNA

«Le imprese italiane dovranno avere la capacità di costruire strategie per affrontare la situazione, qualunque essa sarà». Non ha dubbi **Roberto Luongo**, da novembre 2018 tornato direttore generale dell'Ice, nell'indicare alle aziende nostrane la via del futuro sull'asse commerciale con la Gran Bretagna. E se il Regno Unito continua nel suo tortuoso percorso verso la Brexit, con l'incubo del "no deal" dietro l'angolo, è ovvio che per le attività produttive dell'Italia sia il tempo di prepararsi. Le difficoltà incontrate dalla premier Theresa May a gestire l'uscita dall'Europa, oltre che non preventivabili, non hanno certo effetti positivi: «Dal 23 giugno 2016 in avanti, nessuno poteva immaginare questo scenario. Siamo a pochi giorni dall'applicazione dell'articolo 50 dei Trattati sull'Unione Europea, in pochi si potevano prefigurare questa conclusione. L'incertezza nuoce all'economia». Ma quanto pesa il Regno Unito sulle dinamiche commerciali italiane? L'interscambio tra i due Paesi vale 33 miliardi di euro, con circa 12 miliardi di saldo attivo, secondo valore assoluto nella bilancia commerciale dopo gli Stati Uniti e con un trend di crescita di qualche punto percentuale. «La possibilità di "no deal" (mancato accordo, ndr), provocherebbe un decremento di 4,5 miliardi nell'export secondo le nostre analisi - sintetizza Luongo -. Sono 43.000 le imprese italiane attive in Gran Bretagna e dovremmo lavorare sodo per minimizzare i danni provocati da una eventuale uscita senza accordi». A essere intaccato sarebbe il comparto agroalimentare e dei vini, che pesa per 3 miliardi di euro, ma anche altri settori strategici quali meccanica, componenti industriali, per non parlare dell'universo fashion che, con lusso e design, incide con un export di circa 4 miliardi.

Per quanto riguarda il Fvg, secondo uno studio del ricercatore dell'Ires Fvg, Alessandro Russo, sulla base di dati Istat, l'export mondiale nel 2018 ha toccato la quota (record) di oltre 15,6 miliardi, con un incremento rispetto all'anno precedente di 875 milioni, pari al 5,9%. E se le esportazioni verso il Regno Unito hanno registrato una leggera flessione (-1,1%), ciò non implica che la Brexit sarebbe indolore, anzi. Uno dei settori trainanti per l'economia regionale, quello dei mobili, fa parte di un settore che pesa mezzo miliardo in UK.

L'Ice si prepara a fare la sua parte. «Abbiamo predisposto - conclude Luongo - un desk nel nostro ufficio di Londra, di pronto intervento per l'assistenza alle imprese italiane nel periodo post Brexit. Nel contempo, stiamo affrontando il tema promozionale, con una forte e stretta sinergia con i canali della distribuzione britannica, e un approccio omnichannel che vede l'incremento delle attività sui canali e-commerce. All'attività promozionale si affianca il progetto Global Start up Program, rampa di lancio internazionale per 120



start up innovative italiane che partiranno da un programma di formazione tecnico manageriale, per sfociare in uno stage all'estero presso incubatori selezionati nei Paesi focus (Regno Unito, Stati Uniti d'America, Cina, Giappone, Corea del Sud e Slovenia)». **Luciano Patat**

L'11 APRILE A PORDENONE

## INCONTRO SUL MUD

Entro il 30 aprile dovrà essere presentata la dichiarazione annuale ambientale MUD - la comunicazione che enti e imprese presentano ogni anno -, indicando quanti e quali rifiuti hanno prodotto e/o gestito durante il corso dell'anno precedente, in questo caso il 2017. La Camera di Commercio di Pordenone, nell'ambito dell'attività di supporto alle imprese, promuove una giornata di formazione per orientare gli operatori nell'intento di evitare ritardi, inesattezze ed incompletezze nella compilazione. L'incontro formativo, la cui partecipazione è gratuita, si svolgerà l'11 aprile alle 14.30 nella sala Convegni camerale, in corso Vittorio Emanuele II° 47. Per partecipare all'iniziativa è necessario iscriversi compilando l'apposito form all'indirizzo: <https://goo.gl/on5wTg>. Per info: [ambiente@pn.camcom.it](mailto:ambiente@pn.camcom.it).

### OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

MARZO	14TH OFFSHORE MEDITERRANEAN CONFERENCE & EXHIBITION - OMC - EEN - Ravenna 27-29 marzo 2019   Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità
APRILE	FIERA INDUSTRIAL SUPPLY - Hannover (GERMANIA) 01-05 aprile 2019   Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica e plastica
	INCONTRI BILATERALI ALLA FIERA DI HANNOVER INDUSTRIAL SUPPLY - EEN - Hannover (GERMANIA) 01-05 aprile 2019   Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità
	MISSIONE IN GHANA - Accra (GHANA) 08-12 aprile 2019   Energia Sostenibilità (Edilizia)
	JAZZAHEAD! MATCHMAKING 2019 - EEN - Brema (GERMANIA) 26-27 aprile 2019   Altro (industrie creative)
MAGGIO	INCOMING BUYERS AUSTRIA E POLONIA - Pordenone 20-21 maggio 2019   Food&Wine
	B2B EHEALTH MATCH 2019 - EEN - Göteborg (SVEZIA) 21-25 maggio 2019   Altro (salute)
GIUGNO	INCOMING BUYERS GERMANIA, POLONIA E UCRAINA - Pordenone 04-05 giugno 2019   Subfornitura legno/componenti d'arredo
	MISSIONE ESPLORATIVA ED ECONOMICA IN AFRICA SUBSAHARIANA - Yondee, Brazzaville (Camerun, Repubblica del Congo) 17-21 giugno 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	MISSIONE IN BENELUX - Amsterdam, Bruxelles (OLANDA e BELGIO) 18-19 giugno 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	MISSIONE IN SERBIA - Belgrado (SERBIA) 19-20 giugno 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	MISSIONE IN MEDIORIENTE - Amman, Aqaba (GIORDANIA) 24-28 giugno 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

I calendari aggiornati su [www.pn.camcom.it](http://www.pn.camcom.it) e [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it)

LE IMPRESE CONTINUERANNO A RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLE SEDI TERRITORIALMENTE COMPETENTI

### INTERNAZIONALIZZAZIONE

PORDENONE-UDINE  
[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)  
PEC: [cciaa@pec.pnud.camcom.it](mailto:cciaa@pec.pnud.camcom.it)

Ci trovi a  
PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 56  
Tel. 0434 381250 381653 381609  
mail: [internazionalizzazione@pn.camcom.it](mailto:internazionalizzazione@pn.camcom.it)

UDINE - Via Morpurgo, 4  
Tel. 0432 273531 273532  
mail: [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)

Le aziende speciali **ConCentro** e **Imprese e Territorio I.TER** fanno parte della "Rete Enterprise Europe Network", cofinanziata dall'Unione Europea

**ConCentro** sovrintende il "Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia" e il progetto "Pordenone With Love"

L'attività di **I.TER**, a supporto delle imprese impegnate verso l'estero, viene svolta dalla sede di Udine di **Promos Italia**, la nuova struttura nazionale del sistema camerale a supporto dell'internazionalizzazione

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

DA QUEST'ANNO IL SERVIZIO È PRESENTE ANCHE A PORDENONE

# UNA REGIONE DI "ARCHIMEDI"

IN CRESCITA LE RICHIESTE DI CONSULENZA GRATUITA ALLA CCIAA PER SALVAGUARDARE LE PROPRIE INVENZIONI

Nel 2018, sono state quasi mille in Friuli Venezia Giulia, le registrazioni di brevetti, marchi e modelli richieste da privati e imprese che hanno scelto di tutelare le proprie idee creative e aziendali, puntando sull'innovazione e la qualità. Per diffondere sempre di più fra cittadini e imprenditori l'importanza di questa tutela per salvaguardare i propri progetti e accrescere la competitività sul mercato interno o internazionale, la Camera di Commercio da anni ha attivato un vero e proprio Sportello, specializzato nell'orientamento in materia di proprietà industriale. Un servizio che sta riportando ottime risposte, tanto che, da quest'anno, sulla scorta della positiva esperienza, sarà raddoppiato e fornito anche nella sede di Pordenone, riprendendo anche qui un servizio già avviato qualche anno prima, oltre che in quella di Udine. In quest'ultima, solo nel 2018, sono stati **623 all'ufficio, con una valutazione di gradimento da parte degli utenti altissima: una media di 9,1**. Si è trattato per circa il 60% di aziende e, per la restante parte, di privati. Sul tema, vale la pena ricordare che l'Ufficio italiano brevetti e marchi ha riaperto in dicembre un bando per agevolare la registrazione di marchi internazionali e comunitari, un'occasione da non perdere e di cui tutte le info sono disponibili sul sito, allo short link <https://bit.ly/2UIFIMB>.

Ma come funziona il servizio? La Camera ha firmato una convenzione (appena approvata dalla giunta camerale nella sua formula rinnovata) con i principali studi esperti in materia nelle due province: si tratta di professionisti, iscritti all'ordine, dello Studio GIp srl, di D'Agostini Organizzazione srl, di Paolo Frare di Barzanò & Zanardo (Pordenone Office), di Da Riva Luigi e di Propria srl. Tutti pronti a mettere a disposizione le proprie competenze specialistiche per fornire agli utenti, in modo gratuito e con un semplice appuntamento, una prima consulenza in materia. L'Ente camerale realizzerà una banca dati interna, dalla quale si potranno estrarre report per monitorare l'attività svolta, verificare la realizzazione delle informazioni ricevute e i risultati, tramite la rilevazione della soddisfazione da parte degli utenti. Si struttura così, quest'anno, un doppio punto di riferimento, nei due

ACCESSI ALL'UFFICIO CAMERALE NEL 2018			
	privati/altro	imprese	tot.
GENNAIO	30	53	83
FEBBRAIO	31	34	65
MARZO	22	23	45
APRILE	14	30	44
MAGGIO	29	32	61
GIUGNO	16	21	37
LUGLIO	20	19	39
AGOSTO	20	14	34
SETTEMBRE	14	35	49
OTTOBRE	24	35	59
NOVEMBRE	17	39	56
DICEMBRE	13	38	51
	<b>250</b>	<b>373</b>	<b>623</b>

capoluoghi, per tutti coloro che desiderano, in modo indipendente e imparziale, avere informazioni di base sul deposito e sulla tutela di marchi, brevetti e modelli e su tutti i principali aspetti legati al deposito e alla tutela di un titolo di proprietà industriale: modalità e costi sul deposito di un marchio, di un brevetto o di un disegno in Italia o all'estero, indicazioni sulle ricerche nelle banche-dati nazionali e internazionali, fino all'eventuale valutazione economica legata allo sviluppo di un'invenzione. E inoltre su software, diritto d'autore, know how, anticounterfeiting e licensing.

L'attività viene effettuata come detto nelle sedi camerale di Udine e Pordenone. Per la sede di Udine: Ufficio Nuova impresa e Innovazione, tel.0432.273560-39 e per la sede di Pordenone: Ufficio Regolazione del Mercato, tel. 0434.381247-58.

Chiara Pippo

## I MARCHI D'IMPRESA REGISTRATI IN ITALIA

2018		
REGIONE	QUANTITÀ	%
Abruzzo	801	1,36
Basilicata	229	0,39
Calabria	525	0,89
Campania	4178	7,08
Emilia Romagna	5185	8,79
Friuli- Venezia Giulia	938	1,59
Lazio	8017	13,59
Liguria	873	1,48
Lombardia	16303	27,64
Marche	1647	2,79
Molise	94	0,16
Piemonte	5567	9,44
Puglia	2255	3,82
Sardegna	663	1,12
Sicilia	1860	3,15
Toscana	3877	6,57
Trentino Alto Adige/Südtirol	696	1,18
Umbria	585	0,99
Valle d'Aosta	38	0,06
Veneto	4276	7,25
Altro	370	0,63
<b>Totali</b>	<b>58977</b>	<b>100%</b>

Fonte: Ubim

IN PROVINCIA DI UDINE

## L'IDEA DI MR JP E "MANGIARE ZEN"



Opinionista, personaggio pubblico, fashion blogger, influencer e modello. Lui è il friulano **Xausa Jean-Pierre**, in arte **Mr JP**. Nel 2018 ha deciso di registrare il marchio "Mr JP" presso la Camera di Commercio. «Avevo bisogno che la mia immagine fosse tutelata - afferma l'artista -. Erano diventate frequenti le aziende che ambivano all'utilizzo improprio del mio logo. Questo veniva utilizzato per promuovere i prodotti più diversi senza la mia autorizzazione. Ho

pertanto deciso di avvalermi del servizio e della consulenza della Cciaa per la salvaguardia della mia immagine. All'indomani del deposito - continua l'influencer - le realtà che utilizzavano impropriamente il mio logo sono scomparse e ho potuto beneficiare di benefici. Ho immediatamente recepito un approccio diverso dai vari prospect».

Ospite frequenti di salotti televisivi, di numerosi quiz televisivi e di svariate manifestazioni di livello nazionale ed internazionale, Mr JP in questo periodo è stato scelto come testimonial per il made in Italy al Cosmoprof, a Remember Vintage e a maggio parteciperà al "Campionato del Mondo di Barba e Baffi" categoria pizzo.

Nasce, invece, da un'idea della giornalista scientifica **Irene Giurovich** e della biologa nutrizionista **Marta Ciani "Mangiare Zen"**: consiste in una serie di eventi di sensibilizzazione e di campagne sociali volti a migliorare la salute del singolo, apportando un beneficio alla salute collettiva.

«Ogni giorno annoveriamo mille nuovi casi di cancro; seguendo una corretta alimentazione (Dieta Mediterranea) e applicando i canoni di sano stile di vita si può ridurre di oltre il 35-40% - le parole di Irene Giurovich -. Per questo, lo scorso anno, abbiamo depositato alla Camera di Commercio il marchio e il progetto editoriale collegato a "Mangiare Zen" e abbiamo dato vita all'opera editoriale NutriAMOCi con cuore e cervello (ed. Segno), in collaborazione con l'oncologo del CRO Massimiliano Berretta». **Giada Marangone**

IN PROVINCIA DI PORDENONE

## OROLOGI E "ANGELI"



Artigianalità, made in Italy e alta gamma: questi gli elementi distintivi di **Portus Naonis Watches**, azienda pordenonese che realizza esclusivamente serie limitate di orologi, affidandosi a professionisti (artisti, artigiani e tecnici) italiani. «Ho deciso a settembre 2016 di depositare il logo aziendale per

ipotecare l'immagine del brand e per avere l'esclusiva del nome storico della mia città (Pordenone) associato all'alta orologeria» le parole di **Marco Brisotto**, fondatore e designer di Portus Naonis Watches. «A ottobre 2017 ho depositato il disegno/modello della lunetta (ghiera) che compone il nostro primo modello di orologi per tutelare un'idea innovativa nel campo dell'orologeria che ci distingue da tutti gli altri brand. Ritengo - continua il designer - che depositare il logo sia importante al momento della costituzione aziendale o ancora prima, come nel mio caso. Il know how interno va tutelato. La consulenza gratuita offerta della Camera di Commercio è risultata nel mio caso fondamentale». Il 2019 segna un traguardo importante, la XX edizione di **PordenoneLegge**, il festival letterario organizzato dalla Fondazione Pordenonelegge.it che si svolge ogni anno a Pordenone a settembre. «Più la manifestazione è cresciuta più ha avuto riconoscibilità a livello nazionale ed internazionale - commenta **Michela Zin**, direttrice di PordenoneLegge -. Numerosi sono stati nell'arco degli anni i tentativi di plagio del nome da parte di altri soggetti pertanto, un decennio fa, abbiamo ritenuto fosse opportuno registrare il logo di PordenoneLegge». A distanza di un lustro è stato registrato anche il disegno degli "Angeli". «Gli angeli sono i nostri volontari; sono i ragazzi che indossano la caratteristica maglietta gialla con delle ali bianche disegnate sulla schiena e sono diventati nel corso degli anni una caratteristica del Festival - continua la direttrice -. Diventando un festival importante anche questa idea ci era stata copiata e quindi abbiamo deciso di depositare anche questo disegno». (g.m.)

L'ESCLUSIVA DI UN MARCHIO O BREVETTO GARANTISCE IL MONOPOLIO

# I PROFESSIONISTI CHE PROTEGGONO LE IDEE

IL PUNTO ORIENTAMENTO DELLA CCIAA SI AVVALE DI ESPERTI DEL SETTORE CHE DANNO UNA CONSULENZA PER LA TUTELA DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE

In un mondo sempre più tendente alla globalità poter detenere l'esclusiva di un marchio o di un brevetto garantisce il monopolio: un fatto che, in termini di fatturato per un'azienda, può fare assolutamente la differenza. Per supportare le aziende a tutelare la proprietà intellettuale tra le province di Udine e Pordenone ci sono diverse, importanti realtà. Si tratta di studi di professionisti convenzionati con il Punto Orientamento in proprietà intellettuale della Camera di Commercio che da quest'anno si estende da Udine anche a Pordenone. Professionisti esterni che danno una prima consulenza a chi vuole registrare brevetti, marchi e modelli che vengono proprio in Cciaa a turno per offrire questo primo orientamento gratuito. Quella della proprietà intellettuale, infatti, è una materia vastissima dove, il più delle volte, chi fa da solo può incorrere in gravi errori. Da mezzo secolo a Udine è presente lo studio GIp, una realtà che si pone come partner strategico, puntuale e affidabile nell'ambito della proprietà intellettuale, affiancando la propria clientela nel percorso complesso e articolato che porta all'innovazione e alla sua relativa tutela. Un esempio che può fare ben capire l'importanza della tutela della proprietà intellettuale è quello illustrato dall'avvocato **Davide Petraz**, Co-managing Partner GIp, che presenta il caso di un'azienda di un piccolo centro della provincia friulana che opera nel mercato della diagnostica di laboratorio in particolare nei settori di ematologia, microbiologia, sierologia e autoimmunità. «Questa azienda - spiega

Petraz - anche grazie alla protezione dei propri brevetti detiene il 60% del mercato mondiale». Quanto all'attività di supporto fornita dai professionisti in materia di proprietà intellettuale, «avere uffici interni è possibile solo per le grandi multinazionali. È vero - spiega - rivolgersi a studi come il nostro ha un costo che si traduce però in un vantaggio enorme in termini di monopolio sul mercato di riferimento». Per un'azienda i problemi in termini di protezione di marchi e brevetti possono insorgere sin dall'inizio, al momento della

**OGGI UN MARCHIO, UN BREVETTO O UN MODELLO REGISTRATI POSSONO FARE LA DIFFERENZA IN TERMINI DI COMPETITIVITÀ PER UN'IMPRESA O UN PRIVATO**

costituzione della propria azienda come spiega Luca D'Agostini, della D'Agostini Organizzazione srl di Udine: «succede di frequente - spiega il professionista - che chi costituisce un'azienda non si ponga neppure il dubbio di effettuare un'indagine sul nome della propria ditta. È fondamentale verificare aprioristicamente la denominazione che andrà a identificarci. È importantissimo che in questo campo la Camera di commercio ci stia mettendo anima e cuore». Un altro caso che l'azienda friulana fondata nel 1963 si trova spesso ad affrontare è quello posto da chi deposita un brevetto errato: «il brevetto una volta depositato - spiega D'Agostini - non è ridepositabile. Ciò può comportare, soprattutto per le aziende più piccole o per i privati, dei grossi problemi. Normalmente chi si rivolge a noi può contare su una gestione di tutte le dinamiche procedurali: anche nel caso della registrazione della denominazione, ad esempio, viene effettuata un'indagine per capire se quella denominazione è libera o viene già utilizzata». Si occupa di consulenza sulla proprietà industriale dal 1878 la Barzanò & Zanardo, studio con oltre 60 professionisti suddivisi in 7 sedi sul territorio nazionale. Quali sono gli errori da evitare? «Sicuramente - spiega **Paolo Favre** dello studio pordenonese - quello di arrangiarsi da soli: un errore comune è quello di chi pensa di inventare qualcosa,

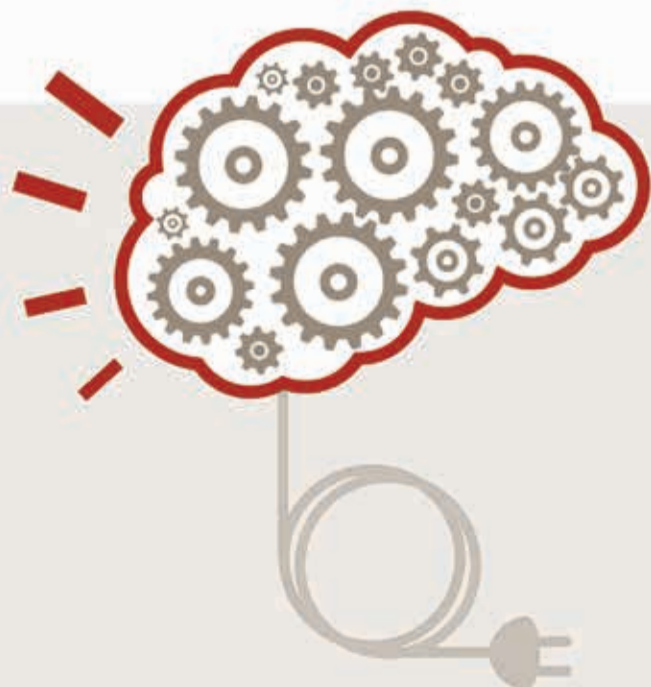
provarlo e poi brevettarlo. Non si può: è possibile brevettare solo cose segrete». Un'altra tematica di scottante attualità è quella relativa alle conseguenze della Brexit in materia di tutela della proprietà intellettuale: «il "sistema europeo" di protezione della proprietà intellettuale - spiega **Mario Gonella**, Consulente in Proprietà Industriale/IP Attorney della Propria S.r.l. di Pordenone - si è dimostrato molto efficiente ed efficace fino ai giorni nostri. L'attuale stato di incertezza sulle procedure di realizzazione della Brexit non consente di fornire indicazioni precise sugli effetti che ne deriveranno; si possono soltanto formulare delle ipotesi. Un primo scenario si basa sull'auspicata approvazione della bozza di accordo tra Regno Unito e Unione Europea nella formulazione attualmente in discussione (Soft Brexit). In questo caso, si avrebbe l'acquisizione automatica dei diritti (marchi e design) risultanti in sede europea da parte del Regno Unito». Sempre a Pordenone opera ABP. «Abbiamo sempre lavorato nei settori del nostro territorio - spiega **Luigi Da Riva** -: abbiamo contribuito al deposito anche di marchi storici come quello di Albatros o di brevetti che hanno, a quei tempi, rivoluzionato interi settori. Mio padre era molto orgoglioso di aver contribuito al successo di un'invenzione di un ex dipendente della Galileo che aveva creato un dispositivo che, applicato alla reflex, permetteva di realizzare le foto a panoramiche».

Anna Casasola



## MARCHI BREVETTI DISEGNI DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



- SEI UN'IMPRESA CHE VUOLE VALORIZZARE E TUTELARE LA PROPRIA IDEA IMPRENDITORIALE?
- SEI UN INVENTORE O COMUNQUE VUOI CONOSCERE GLI STRUMENTI PER TUTELARE LE TUE CREAZIONI?

La Camera di Commercio fornisce un primo orientamento sugli strumenti di tutela della proprietà intellettuale. Un team di professionisti, esperti in proprietà industriale e iscritti all'ordine, è a tua disposizione per rispondere a domande su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni e modelli (*design*), *software*, diritto d'autore, *know-how*, anticontraffazione e *licensing*.

## Camera di Commercio Pordenone - Udine



Contatta la Camera di Commercio Pordenone - Udine e prenota il tuo appuntamento.

Il servizio è gratuito.

- **Sede di Udine**  
Ufficio Nuova impresa e innovazione  
tel. 0432 273 560 / 539  
brevetti@ud.camcom.it
- **Sede di Pordenone**  
Ufficio Regolazione del Mercato  
tel. 0434 381 247 / 258  
regolazione.mercato@pn.camcom.it

PER IL MARCHIO MONTEGRAPPA

## PENNE PERSONALIZZATE CON IL 3D DI KJOSUL

La prima piattaforma al mondo di personalizzazione della penna è italiana ed è stata firmata da Kjosul srl per lo storico marchio Montegrappa (Bassano del Grappa). Il mondo del lusso guarda avanti e mette a disposizione dei suoi clienti un innovativo configuratore 3D che consente di vivere un'esperienza d'acquisto unica e inimitabile, basata sul più avanzato livello di realismo.

Attraverso l'innovativa piattaforma disponibile direttamente sul sito dall'azienda veneta (e di cui ha parlato nelle scorse settimane anche Forbes, la rivista statunitense di economia e finanza), ognuno può diventare designer della propria penna grazie alle oltre 200 mila combinazioni disponibili. «Abbiamo lavorato molto per apprendere le preferenze di privati e vip e conosciamo molto bene i vantaggi di avere una stretta relazione con i nostri clienti - ha affermato **Giuseppe Aquila**, Ceo di Montegrappa -. Con il lancio del configuratore siamo in grado di proporre il nostro servizio su misura interagendo con tutti i nuovi clienti e creando l'opportunità di instaurare velocemente un proficuo dialogo».

Il configuratore realizzato dalla realtà friulana è in grado di visualizzare in tempo reale il modello tridimensionale della penna consentendo al cliente di personalizzare il prodotto e vedere istantaneamente il risultato (e il costo) finale. Attraverso desktop o mobile, chiunque può realizzare la propria ed esclusiva versione del modello "Extra Custom" di Montegrappa (penna apparsa per la prima volta nel 1930), scegliendo fra le finiture di otto diversi componenti del prodotto. A disposizione c'è l'intera gamma di colori delle ventiquattro leggendarie celluloidi di Montegrappa ma anche dieci legni pregiati e ventuno preziosi metalli incisi (con guilloché o a bulino). Scelta la combinazione, è sufficiente un semplice clic per effettuare l'acquisto, dopo due settimane la penna arriva a casa del destinatario all'interno di un raffinato cofanetto in noce, arricchito da una targhetta con incise le iniziali del suo nuovo proprietario.

Kjosul srl è una newco (maggio 2018) nata dall'incontro di Segnoprogetto srl e Sediarrada srl: al know-how tecnologico della prima si unisce la profonda conoscenza del mercato e-commerce della seconda. «Nel contesto di mercato in cui l'azienda si trova e in cui vuole espandersi - hanno chiarito i vertici aziendali -, Kjosul diventerà il nome a cui tutti penseranno per indicare una soluzione intelligente ed elegante per il business on-line».

Nato come configuratore 3d in tempo reale (il primo prototipo del prodotto si chiamava proprio Kjosul®, come poi l'azienda), Kjosul è ora una tecnologia interdisciplinare che racchiude e valorizza in maniera sinergica numerose competenze in campi diversi.



PROGETTO DI INTEGRAZIONE TRA SCUOLA E INDUSTRIA

# FORMAZIONE IN AZIENDA

FIRMATO UN PROTOCOLLO TRA PMP PRO-MEC SPA, COMUNE DI CODROIPO E ISTITUTO LINUSSIO. PREVISTI I TIROCINI

Un importante protocollo di intesa tra la società a livello locale PMP Pro-Mec S.p.A., con sede a Coseano, l'istituto d'istruzione superiore Jacopo Linussio e l'amministrazione comunale entrambi di Codroipo. L'accordo è stato firmato a inizio marzo e consiste nella promozione della collaborazione, nel raccordo e nel confronto tra il sistema dell'istruzione professionale e quello delle imprese. Tra le attività in programma ci sono tirocini formativi in azienda, l'attivazione di esperienze di alternanza scuola - lavoro e di iniziative di formazione maggiormente connesse alle mutevoli esigenze del mercato del lavoro, la formulazione di proposte all'istituto scolastico per la programmazione di attività di integrazione dell'offerta formativa. Si vuole creare con questo protocollo un vero progetto di integrazione tra Scuola e Industria e dare la possibilità agli studenti di poter aderire ad un percorso scolastico innovativo, aggiornato ai recenti sviluppi tecnologici e aderente al necessità concrete del mondo del lavoro. L'obiettivo è di arricchire il livello di formazione con competenze teoriche e pratiche specifiche per dare la possibilità ai giovani studenti di affrontare preparati le nuove sfide di un mondo globalizzato. All'incontro erano presenti, per Pmp, il Presidente **Luigino Pozzo**, il direttore finanziario **Alessandro Marzocco**, la responsabile per il personale, **Stefania Previtero** e il responsabile formazione interna, **Stefano Polverini**, per l'IS Linussio, la dirigente scolastica **Maddalena Venzo**, la dirigente amministrativa **Carmela Criscenti** e il professore **Nicola De Colle** e per il comune di Codroipo l'assessore alla cultura e istruzione **Tiziana Cividini**. Alla presentazione e firma del protocollo è seguita una visita dello stabilimento di Coseano dove ha sede principale il gruppo PMP, con gli uffici centrali e un importante stabilimento produttivo. PMP Industries Spa è la società holding di un gruppo internazionale di 6 società, organizzate in 4 divisioni (Power Transmission, Fluid Power, Steel Works, Environmental Dedusting) con 1.000 dipendenti in tutto il mondo. Attraverso le quattro divisioni,



Il presidente della Pmp Pro-Mec, Luigino Pozzo, e la dirigente dell'IIS Linussio, Maddalena Venzo



**PMP INDUSTRIES È LA HOLDING DI UN GRUPPO INTERNAZIONALE DI 6 SOCIETÀ, ORGANIZZATE IN 4 DIVISIONI CON MILLE DIPENDENTI IN TUTTO IL MONDO**

PMP Industries è in grado di soddisfare globalmente le necessità una vasta gamma di settori industriali: da quello dei macchinari da costruzione all'industria dell'Acciaio, dai produttori di macchinari per i settori Agricolo e Forestale a quelli dell'industria Mineraria. Il gruppo è impegnato a perseguire l'obiettivo della sostenibilità ambientale attraverso l'innovazione e l'efficienza. L'attività di ricerca e sviluppo è concentrata sull'aumento dell'efficienza e della durata nel tempo dei prodotti.

PROTAGONISTI I PROFESSORI DEL MITS DI UDINE

## DOCENTI A LEZIONE DI DIGITALE DA BEANTECH



L'AZIENDA INFORMATICA DI REANA EROGA UN CORSO ATTRAVERSO LA SUA ACADEMY KNOWHOW

Anche i professori vanno a scuola. Si tratta di una decina di docenti del Mits, l'istituto tecnico superiore del Malignani di Udine, chiamati a partecipare ad un corso di alta formazione. Organizzato dalla "Fondazione istituto tecnico superiore nuove tecnologie per il Made in Italy, indirizzo per l'industria meccanica e aeronautica", il corso ha l'obiettivo di far acquisire ai docenti la conoscenza teorica-pratica relativa a strumenti industriali, in modo che poi la possano trasmettere ai ragazzi impegnati nei corsi tecnici superiori per automazione e sistemi meccatronici.

La formazione vede la partecipazione attiva di beanTech, azienda informatica con sede a Reana del Rojale (Ud), che eroga questo corso attraverso la sua 'Academy Knownow', nata per progettare e realizzare corsi di formazione specialistici, finalizzati a sviluppare le competenze digitali nell'ottica di un mercato che, sempre di più, richiede figure professionali preparate ed aggiornate.

Ester Iannis, alla guida del Mits Malignani spiega: "Teniamo molto a costruire un piano formativo d'eccellenza per i nostri docenti, oltre che per i nostri ragazzi. Il nostro dovere è quello di intercettare i bisogni delle



imprese, capire quale tipo di figure stanno cercando, e formare nuove professionalità più aderenti possibili alle necessità reali del mondo del lavoro".

Dal canto suo, **Fabiano Benedetti**, Ceo di beanTech, ha fatto della formazione con la sua 'Academy Knownow' un vero e proprio ramo aziendale: "È importante reperire figure professionali ad hoc, che possano entrare in azienda, già in grado di operare. La formazione, a partire dai docenti che possono poi infonderla ai ragazzi, risulta essenziale. Con il Mits stiamo portando avanti questo progetto di alta formazione per gli insegnanti che offrirà sicuramente ottimi risultati. I nostri ragazzi hanno bisogno, più oggi che mai prima d'ora, di una forte aderenza alla realtà del lavoro, con una preparazione che risulti il più adeguata possibile".



UN'IMPORTANTE REALTÀ DEI COLLI ORIENTALI

# NASCE MONVIERT CANTINA DI QUALITÀ

Cambiare per continuare a crescere come realtà enologica dei Colli Orientali del Friuli. Con questo intento l'azienda agricola Ronchi San Giuseppe di Spessa di Cividale è diventata Monviert. L'annuncio è stato dato lo scorso 23 marzo in occasione dell'inaugurazione della nuova sede che ha segnato un'ulteriore tappa nell'evoluzione della struttura, presente dal secondo dopoguerra ad oggi. L'architettura del complesso richiama la configurazione di un piccolo borgo in cui vengono accostati più edifici, diversi per dimensione e destinazione d'uso. Realtà che si sviluppa su 87 ettari, con una produzione di circa 350 mila bottiglie l'anno e che è anche particolarmente attenta al territorio tanto che già dal 2013 si è dotata di un impianto a biomassa per la produzione di energia pulita.

La cantina, pur mantenendo inalterata la gestione familiare, modifica il proprio nome e si appresta a vivere un nuovo cambio generazionale, introducendo, accanto ai vini già conosciuti, una nuova linea che prenderà il nome di Monviert, in friulano "monte aperto". Un omaggio alla collina che veglia sulla nuova sede e alla chiesetta posta sulla sua sommità, che regala una visuale "aperta" sui vigneti e il panorama



dei Colli Orientali, luogo di culto che è anche protagonista, assieme ai grappoli, ai vigneti e alle colline, nel nuovo logo dell'azienda. "La linea Monviert - racconta **Stefania Zorzettig**, responsabile commerciale dell'azienda di famiglia - è caratterizzata da processi

di lavorazione estremamente customizzati per ogni tipologia. La collezione Monviert è la massima espressione del territorio, rispecchiata dalla forte presenza di autoctoni (Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Picolit, Friulano e Ribolla Gialla) e dal vitigno internazionale Sauvignon, perfettamente adattato al terreno di coltivazione dei Colli Orientali del Friuli, in grado di esaltare al massimo le sue qualità organolettiche. Proprio per questo ne verranno prodotte al massimo 40 mila bottiglie, per un'etichetta di nicchia destinata ai veri estimatori del mercato italiano ed internazionale. L'azienda, infatti, conta di rafforzare la sua presenza nelle vicine Austria e Germania, ma anche negli Stati Uniti e di aprire al sud est asiatico". La nuova linea di vini affiancherà la linea tradizionale che assumerà il nome di Martagona (un tipo di giglio, fiore che rappresenta San Giuseppe) e che negli anni ha conquistato numerosi riconoscimenti, tra cui nel 2014 i due bicchieri e mezzo del Gambero Rosso assegnati al Friulano 2012 e le medaglie d'oro al Concours Mondial du Sauvignon vinte nel 2015 e 2018.

Luciana Idelfonso

RICERCA DEI PRODOTTI LEGATA ALLA FILIERA CORTA

## LA PIZZA ROMANA ARRIVA A UDINE

FEDERICO LODOLO ESPORTA IL "METODO BONCI" IN VIA SAVORGNANA CON IL LOCALE TAJO

L'inconfondibile quadrato della pizza romana che si sposa con i prodotti del territorio, di stagione e a chilometro zero. Un "assaggio" della capitale è arrivato anche a Udine, dove, da tre mesi, ha inaugurato un nuovo locale in via Savorgnana 10, "Tajo", che propone la tipica focaccia preparata come vuole la ricetta del re della pizza in teglia alla romana: Gabriele Bonci. Ad aprire la nuova attività Federico Lodolo, originario di Pertegada, che 11 anni fa ha deciso di partire per Roma per arricchire il suo bagaglio di esperienze e investire in una professione. Dieci anni tra le cucine e i prodotti da forno, per imparare tutti i segreti della panificazione, ma anche dei piatti dello chef che poi ha deciso di avvicinarsi alla pizza e al pane. «Da Bonci sono rimasto otto anni e mezzo e ho veramente imparato dalla "a alla zeta" - racconta Lodolo -: è il mio maestro e rimane sempre il mio riferimento». Ma dopo un periodo lungo anche la vita a Roma ha iniziato a diventare impegnativa per l'imprenditore: «Mi ha dato tanto, ma non ne potevo più di quel caos e ho deciso di ritornare a "casa" - spiega -: al mio progetto ci pensavo già da un anno così quando è capitata l'occasione ho approfittato e mi sono lanciato in questa avventura». E in poche settimane ha già stregato il palato

degli udinesi. I gusti delle pizze - non mancano le classiche e i crostini - sono ricercati e sempre a base di prodotti tipici del periodo, dunque in continua variazione. Il formadi frant con il broccolo romano, che viene coltivato sul territorio, la cima di rapa con radici amare ed alici, ma anche zucca, gorgonzola e finocchi per scoprire nuovi abbinamenti e nuovi sapori. «Cerco di proporre un'offerta che si differenzi dalle altre - precisa - ma la qualità, l'eccellenza, la freschezza e la stagionalità dei prodotti sono gli ingredienti fondamentali: quello che ho imparato è che anche dietro a un cibo così semplice come la pizza non ci siano materie prime banali, soprattutto con tutto quello che ha da offrire l'Italia». La ricerca dei prodotti e dei fornitori è continua, legata alla filiera corta e alle eccellenze locali (compresa la birra) e a breve il menù si arricchirà con i fritti, tra arancini e suppli. Il locale, che ha all'interno una ventina di coperti, presto si aprirà alla bella stagione con qualche posto all'aria aperta. «Udine si sta risvegliando: l'ho lasciata un pò assopita mentre ora mi pare si stia ravvivando - commenta Lodolo -: seppur piccola è una città che non ha nulla da invidiare ad altre».

Giulia Zanello



APPUNTAMENTO A VILLA CHAZIL A NESPOLEDO

## EVENTO AGRI-FOOD FIRMATO SOPLAYA

IL 1° APRILE GLI STARTUPPER FRIULANI METTERANNO INSIEME I PRODUTTORI LOCALI E GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE

Il 1° aprile sarà un grande giorno per Soplava (www.soplava.com), la startup innovativa udinese che è riuscita a realizzare una rete professionale davvero unica tra produttori locali e operatori della ristorazione. Gli startupper hanno infatti organizzato un evento rivolto ai professionisti del settore, che potranno ottenere informazioni pratiche e di valore da applicare immediatamente al proprio locale e insieme assaggiare i migliori ingredienti dalle mani dei produttori. Non solo un evento, dunque, ma un appuntamento formativo, di scambio e per fare esperienza "sul campo", riservato agli operatori dell'agri-food che vogliono sposare, nel modo più naturale e smart,

la tradizione e il rispetto della propria identità e dell'ambiente con l'innovazione e lo sviluppo economico. L'appuntamento è all'agribirreria Villa Chazil, in Via Vittorio Veneto, 89/C a Nespolo (Ud). Si comincia alle 11.30 con un brunch artigianale di prodotti locali e si procede poi tra forum e momenti di confronto con alcuni qualificati e conosciuti esperti, punti di riferimento della produzione e della ristorazione: **Gianna Buongiorno e Pietro Aloisio, Alessandro Sensidoni, Federico Mariutti, Davide Larise, Federico Vitiello e Mauro Germani**. Si potrà imparare a comunicare al meglio con i clienti, a valorizzare ingredienti e piatti, si scoprirà come la tecnologia possa aiutare ad acquisire più clienti, ridurre i costi e migliorare la gestione di un ristorante o un'impresa agricola. Ci si concentrerà anche sui trend, le novità del settore e su come sta cambiando la società rispetto al mondo dell'alimentazione. La degustazione finale a base della birra della casa sarà ovviamente assicurata. Per tutte le info sul programma e gli ospiti, nonché per iscrizioni, il sito dedicato è [www.futuroeristorazione.it](http://www.futuroeristorazione.it).



**Soplava**  
I migliori ingredienti, dal Produttore allo Chef

PRIMATO ITALIANO PER L'IMPRESA DI MARTIGNACCO

# MOBILI CERTIFICATI MADE IN ITALY

LA CERTIFICAZIONE DI ORIGINE ITALIANA È STATA RILASCIATA DAGLI ENTI CATAS DI SAN GIOVANNI AL NATISONE E COSMOB DI PESARO A LACIVIDINA

LaCividina di Martignacco è la prima azienda di imbottiti in Italia a ottenere la certificazione di origine italiana del mobile, che attesta in maniera oggettiva e verificabile tutto il percorso produttivo che presiede alla creazione di un manufatto made in Italy.

Due gli enti certificatori indipendenti, gli unici ad essere accreditati sul suolo nazionale per questo rilascio: Catas di San Giovanni al Natisone e Cosmob di Pesaro.

L'obiettivo della certificazione di origine italiana del mobile è la tutela del mercato e dell'autentico made in Italy. Essa garantisce che le fasi significative della produzione - le lavorazioni per fabbricare i semilavorati e il prodotto finito, l'assemblaggio finale e il confezionamento - siano effettuate sul territorio italiano. Inoltre, i prodotti finiti devono essere sicuri, resistenti e durare nel tempo; tutte qualità che vengono periodicamente verificate e documentate al pari della localizzazione dei processi produttivi.

LaCividina è guidata da **Fulvio Bulfoni** e **Paola Mesaglio** ed è conosciuta in tutto il mondo per le sue collezioni di divani e poltrone, scelte da



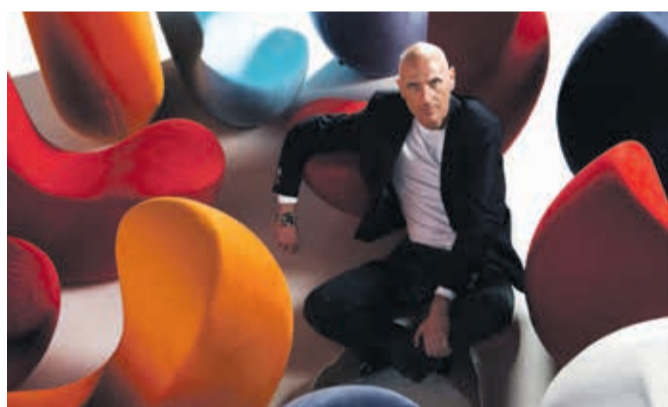
importanti architetti e marchi della moda per arredare gli spazi del contract e del residenziale.

Un'azienda che sul concetto di vero made in Italy si impegna da sempre e con azioni concrete, tanto che tutte le sue lavorazioni vengono da sempre effettuate in loco. La scelta quindi di certificarsi è stata tanto naturale quanto auspicata, come confermano le parole del presidente Bulfoni: "I mercati internazionali riconoscono il valore del manufatto italiano, ma chiedono anche rassicurazioni in merito a tutti i passaggi, dal reperimento della materia prima fino a tutte le lavorazioni che portano al prodotto finito. LaCividina lavora da sempre con questa filosofia, che ora può godere di una certificazione importante e rigorosa".

**GARANZIA CHE LE FASI SIGNIFICATIVE DELLA PRODUZIONE - LE LAVORAZIONI PER FABBRICARE I SEMILAVORATI E IL PRODOTTO FINITO - SONO EFFETTUATE SUL TERRITORIO ITALIANO**

Tutto ciò è anche un ulteriore incentivo a valorizzare la cultura del settore e il territorio. "Il made in Italy esprime competenze uniche che si tramandano di generazione in generazione; produrre in loco significa coltivare questi talenti così come adottare comportamenti virtuosi per ciò che riguarda la riduzione dei trasporti e la razionalizzazione della logistica".

**IL PRESIDENTE FULVIO BULFONI:  
"PRODURRE IN LOCO SIGNIFICA  
OFFRIRE UN PRODOTTO  
ECCELLENTE. ORGOGLIOSI DI ESSERE  
I PRIMI DEL NOSTRO SETTORE"**



I MANUFATTI RICHIAMANO GLI ANTICHI "SEDONÈRI"

## OGGETTI IN LEGNO CHE PARLANO DI UN TERRITORIO

DAI PORTACOLTELLI ALLE SCODELLE, ALL' "ARTIGIANATO CLAUTANO TALAMINI" RIVIVE L'ANTICA TRADIZIONE DELLA VALCELLINA

È un artigianato che fa parte della storia delle montagne friulane quello di **Rosanna Talamini**. Nel suo laboratorio a Claut, piccolo borgo in provincia di Pordenone, realizza da decenni oggetti in legno utili ma anche decorativi. Parliamo di portacoltelli, scodelle, setacci, pesta sale per la cucina ma anche di sgabelli, portariviste, mensole, cestini, nidi per gli uccelli e mangiatoie, seggioloni per i bambini. Sono



tutti manufatti tipici della Valcellina che si richiamano alla tradizione dei sedonèri, uomini che un tempo, durante l'inverno quando non lavoravano nel bosco, costruivano utensili destinati alla vendita nella bella stagione. Le merci venivano portate fuori da casa con le gerle dalle donne (le sedonere), che si occupavano dell'aspetto commerciale. All'inizio si trattava solo di baratti, poi con il tempo si è arrivati alla vendita vera e propria. Anche gli oggetti sono stati perfezionati rispetto agli esordi che si perdono in periodi antichissimi. All'inizio era cose semplici, fatte a mano, poi sono arrivati i torni. Oggi l'offerta è ulteriormente migliorata. Rosanna ad esempio realizza suppellettili e strumenti impreziositi con decorazioni fatte a mano e con il pirografo ma si occupa anche di incisioni laser su mensole, sgabelli, scatole da cucito, ciotole, posate, taglieri, mastelli, soprammobili e tantissime altre componenti d'arredo. Tutto questo è l'"Artigianato clautano Talamini". Una storia che parte da lontano e che affonda le sue radici in una famiglia clautana. Rosanna aveva un padre e uno zio falegnami mentre i nonni gestivano una segheria e un mulino.

"Ho iniziato a lavorare da bambina, quando avevo 7-8 anni- ci dice

WORK ON TIME A UDINE

## LA PRIMA AGENZIA FRIULANA PER IL LAVORO



Work On Time, la nuova Agenzia per il Lavoro e la primissima con sede legale e headwork in Friuli Venezia Giulia, nasce a Udine.

In Italia solo l'1,5% dei lavoratori è interinale, una percentuale nettamente più bassa di quella degli USA (2,2%) e della capolista Regno Unito, forte del suo 3,8%. Motivo che fa immaginare ulteriori margini di crescita nel breve e medio periodo. Anche per questo Work On Time svolge attività di somministrazione di manodopera, di intermediazione, di ricerca e selezione del personale e di supporto alla ricollocazione professionale.

A disposizione di 90.000 realtà imprenditoriali friulane innanzitutto e, in generale, del sistema delle imprese del Nord Italia, Work On Time ha management di elevata esperienza e propone profili di lavoratori ad alto grado di specializzazione. Inoltre Work On Time favorisce la formazione avanzata dei lavoratori, ad esempio offrendo corsi specializzati e professionalizzanti dedicati alla sanità e al digitale.

Fra gli obiettivi della start up, entro il primo triennio, vi è il collocamento di 2.500 persone in somministrazione. Dopo un primo investimento da due milioni di euro, attualmente Work On Time opera con 6 sedi nelle regioni del Nord Italia: oltre a Udine e Pordenone, in Veneto sono attive da inizio anno Padova e Treviso e, guardando più ad occidente, Milano Sesto San Giovanni e Torino. Si prevede inoltre di ampliare il numero con 12 nuove aperture nei prossimi tre anni.

Mettere in contatto chi cerca e chi offre opportunità di lavoro non potrà, nel corso degli anni, rappresentare in maniera esclusiva il futuro delle agenzie di somministrazione. Si dovrà piuttosto puntare sulla garanzia di riqualificazione e Work On Time lavora in questa direzione.



con un po' di rammarico - . "Poi crescendo ho iniziato a decorare e migliorare gli oggetti che realizzavamo, oggetti tipici di una volta che abbiamo sempre fatto e continuiamo a fare". Con Rosanna oggi in azienda c'è il figlio ma l'impresa è in difficoltà.

"Stiamo cercando di lavorare 7 giorni su 7 per non chiudere. Ho appena finito di smontare tutto a una fiera e domani ne inizio un'altra". La signora è nata nel 1949 e il suo lavoro sembra in effetti ancora molto duro.

"Siamo in piazza ogni sabato e domenica praticamente. Cerco di portare anche un uomo che fa delle dimostrazioni, ad esempio costruisce dei cucchiari, per cercare di fare capire la cultura che c'è dietro. Ma tutto questo non è mai sufficiente. Finché posso lo faccio, ma temo che tutto finirà con me. Mio figlio ha già detto che è il caso di cambiare lavoro". Una situazione che accomuna tante altre botteghe artigiane con un passato ma alle prese con le insidie della competizione moderna e i conti da pagare. Quelli, a differenza delle belle storie, sembrano non finire mai. [Emanuela Masseria](#)

DA 55 ANNI UN PUNTO DI RIFERIMENTO A PORCIA

# PRECISIONE ARTIGIANALE E GRANDE AFFIDABILITÀ

L'AZIENDA CORAZZA GIOVANNI OPERA IN DIVERSI SETTORI DALL'EDILIZIA ALLA ROBOTICA, DALL'ALIMENTARE ALL'HOBBISTICA



55 anni di esperienza nella meccanica di precisione e prodotti ad alto contenuto tecnologico. Ha sede a Porcia Corazza Giovanni Srl, una società familiare nata nei primi anni Sessanta che opera in numerosi settori dall'edilizia alla robotica, alimentare e hobbistica e ancora elettronica, energia, settori sanitari, packaging e industria producendo particolari ad alto contenuto tecnologico "Puntiamo in particolare sul settore alimentare, la meccanica generale, lo sport e l'hobbistica"

racconta **Elena Corazza**. Un'azienda capace di stare sul mercato da 55 anni, attraversando anche anni di crisi economica che non hanno fermato il "saper fare" della famiglia Corazza. Attaccamento al territorio e attenzione al dettaglio: le carte vincenti. "La nostra è una realtà che opera nella meccanica di precisione conto terzi dal

**L'APPELLO: "C'È CARENZA DI PERSONALE SPECIALIZZATO NEL NOSTRO SETTORE. IN PARTICOLARE MANCANO ADDETTI ALLE MACCHINE A CNC"**

1964. È la storia di una famiglia che da due generazioni mantiene intatta la vocazione artigiana che si manifesta nella passione per il particolare fatto su misura, personalizzato, lontano dagli standard della grande serie e produzione, del particolare costruito con genialità gusto e perfezione - precisa Elena Corazza - È un'azienda saldamente radicata al nostro territorio, sempre rimasta a conduzione familiare consapevole della forza che la famiglia con radici solide può

generare anche a livello lavorativo. Queste sono le nostre basi. Altri aspetti fondamentali sono l'affidabilità, l'esperienza, la versatilità, la flessibilità, e la collaborazione attiva e sinergica con il cliente". Valori a cui si aggiunge l'utilizzo della tecnologia, "indispensabile in un settore in rapida e continua evoluzione come il nostro". Corazza Giovanni Srl opera in un mercato esclusivamente nazionale e si proietta nel futuro in un'ottica di sinergia, "viste le dinamiche di un mercato sempre più globalizzato e considerato il nostro tessuto imprenditoriale fatto di micro e piccole imprese come il nostro, credo sia necessaria una reale e concreta collaborazione tra imprenditori". Prodotti di alta precisione richiedono un'alta specializzazione per aziende di questo tipo. A monte una formazione del personale non sempre facile da trovare. "La formazione - spiega ancora - è un elemento fondamentale e non riguarda solo l'aspetto tecnico. Mi preme sottolineare la carenza di personale specializzato nel nostro settore e mi riferisco in particolare agli addetti alle macchine a cnc - quelle con cui vengono eseguite le lavorazioni - Sono figure ricercatissime ed elementi preziosi per le aziende che si vedono limitate nel soddisfare le richieste dei clienti e spesso bloccate anche negli investimenti. Un esempio: non posso acquistare una macchina utensile a cnc se non ho l'addetto a bordo macchina".

Lisa Zancaner



## DA ASSAGGIARE LA CROSTATINA DI MAIS E GRANI ANTICHI DEL FVG CUCINA CASALINGA A KM 0

"IL GRAPPOLO" A SESTO AL REGHENA È UN RITROVO DI BUONGUSTAI

È la classica cucina casalinga, genuina, tradizionale e saporita, quella proposta da "Il grappolo" di Sesto al Reghena, la trattoria che da oltre 20 anni **Michela Corazza** e il marito **Ilario Bortolus** curano con passione ed entusiasmo. Dai dolci - piace molto la crostatina di mais e grani antichi del Fvg, ma anche la novità della composta di fico moro di Caneva - alla pasta fatta in casa, i piatti di Michela sono tutti deliziosi e sempre in evoluzione: "Cerco di apportare novità e cambiamenti nelle ricette, provo anche impiattamenti curiosi, sempre utilizzando prodotti freschi del territorio, materie prime di qualità e il più possibile a km zero, dal miele al formaggio".

In sala (160 posti suddivisi in quattro grandi locali) il marito segue i clienti. Sono perlopiù habitués che vengono da Pordenone, Sacile, Portogruaro, Caorle. Il menù è ricco e variegato, e comprende

pizze con pasta a lunga lievitazione, sfiziose focacce, crostini e stuzzichini, salumi e formaggi locali, ricette per vegetariani, carne selezionata, piatti speciali per bambini, sfiziosi taglieri e una vasta selezione di vini (zone di Lison-Pramaggiore, Colli Orientali, Isonzo del Friuli, Valdobbiadene), almeno una dozzina di torte e dolci al cucchiaino amorevolmente preparati dalla titolare.

La bella veranda che si apre in estate ben si presta a ospitare banchetti all'esterno. Cerimonie, feste, pranzi e cene aziendali, ricorrenze sono occasioni che Michela e Ilario organizzano anche come servizio catering, coprendo tutta la provincia di Pordenone e in Friuli. "Il grappolo" si trova infatti appena fuori dalle mura del borgo di Sesto al Reghena, dove spesso è presente "in trasferta" agli eventi con serate a tema. Info: <https://www.trattoriaalgrappolo.it>. **Rosalba Tello**

NON SOLO MARMELLATE, FORMAGGI E DOLCI MA ANCHE GIN

## ECCO IL TEMPIO DELLO ZAFFERANO

È ALLA "TAVERNA SLOW SHOP & BAR" A POLCENIGO DOVE SI DEGUSTA E ACQUISTA L'ORO ROSSO DEL FVG



Lo chiamano l'oro rosso, ma non tutti ancora sanno che rappresenta uno dei tesori del Friuli Venezia Giulia. Lo zafferano è una delle specialità più preziose delle terre di questa regione e ci sono imprenditori che hanno deciso di scommettere nella coltivazione e creare un business intorno a questo raffinato prodotto. È il caso di **Diego Zambon**, che a Polcenigo ha aperto la "Taverna Slow Shop & Bar", un vero e proprio tempio dello zafferano. L'idea di questa realtà nasce nel 2010, grazie all'intuizione dell'imprenditore agricolo Diego Zambon e al socio di un tempo **Lucio Zanolin** che, partendo da una vecchia coltivazione di zafferano a Polcenigo decisero di ampliarne la coltivazione e partire con la commercializzazione della preziosa spezia. «Il mercato prima di allora era completamente libero e nessuno produceva e vendeva zafferano coltivato con le tecniche della tradizione italiana - spiega Zambon -, soprattutto perché viene considerata una coltivazione "integrativa", che da sola non garantisce un reddito, ma

con il tempo, non senza problemi, abbiamo trovato una certa stabilità e tutto si gioca sul tipo di valore aggiunto che viene dato al lavoro base e alla capacità di incontrare il gradimento dei consumatori». Ecco perché nel 2016 nasce l'esigenza di aprire un punto vendita e degustazione dello zafferano friulano. Dall'incontro con la grafica **Tatiana Cinquemani** fa la sua apparizione sul mercato la "Linea Zeta Zafferano", una serie di prodotti che trovano dal settembre 2016 spazio nella Taverna Slow Shop & Bar - Casa dello Zafferano. Oltre alla degustazione e alla vendita dei prodotti della Linea Zeta, come il gin, primo gin artigianale in Italia allo zafferano, bitter, vermut, grappa, anche lo spritz Zeta e le varie rivisitazioni dei cocktail, qui si trovano marmellate, formaggi e vari dolci, oltre a polenta e frico, ma anche salumi a km zero. «La Saffron House è un punto di riferimento per i produttori dello zafferano, per tutti gli appassionati e viene anche fornita consulenza e affiancamento a chi decidesse di cimentarsi in questa coltivazione - spiega



Il primo gin artigianale in Italia allo zafferano

l'imprenditore -: le difficoltà sono sempre le stesse, con in cima burocrazia e costo del lavoro, ma Regione e Unione europea hanno a disposizione degli strumenti che possono comunque aiutare le imprese a partire. Ho frequentato il corso Imprenderò 4.0 nel 2015 e successivamente abbiamo beneficiato di un finanziamento della Regione e dell'Ue, a disposizione per chi ha seguito le lezioni, anche se comunque - commenta ironico Zambon - occorre partire da una base: i finanziamenti prima li abbiamo anticipati e poi ce li hanno restituiti».

Giulia Zanello

GIOVANI IMPRENDITORI - UDINE

## COOPERATIVA ATHENA, LA CITTÀ DELLA PSICOLOGIA

Psicologia, cultura, educazione e sociale. Sono i tre settori di attività della società cooperativa "Athena: Città della psicologia", con sede in via Tullio a Udine (info@athenacdp.it).

La cooperativa viene fondata nel 2014, ma da gennaio 2019 avvia una nuova fase con il cambio del nome, della forma giuridica e della presidenza. È una società cooperativa che è anche impresa sociale, primo esempio di questo nuovo modello societario nell'ambito della Confcooperative a livello regionale in Friuli Venezia Giulia.

Alla guida della cooperativa troviamo la giovane presidente **Giuseppina Guarino**, psicologa psicoterapeuta.

"Il 14 marzo - ha raccontato la giovane presidente - abbiamo presentato a Udine al Visionario la nuova identità visiva, il nuovo nome e il nuovo logo della cooperativa. Le attività della cooperativa sono finalizzate a dare supporto a singoli a gruppi, a offrire servizi di prevenzione per fasce deboli e a svolgere interventi mirati sul territorio".

"Lavoriamo su tre aree. L'area culturale - precisa Giuseppina - prevede il dialogo con diverse discipline anche artistiche, come il teatro, il cinema e la pittura. Siamo convinti, infatti, che l'accrescimento culturale comporti salute e favorisca l'equilibrio psicologico dell'individuo e della comunità".

Su questo settore, il team della cooperativa è

impegnato ad organizzare conferenze, workshop e attività multisettoriali.

"Come seconda area - prosegue - lavoriamo sull'educazione e sulla formazione, con seminari esperienziali, aggiornamento per i colleghi, servizi per la scuola, ripetizioni ed eventi specifici come incontri di sensibilizzazione contro il bullismo e di promozione della comunicazione efficace".

Accanto alle proposte più innovative, con lo sviluppo delle nuove aree, un settore fondamentale è l'area socio-sanitaria. "Offriamo i servizi psicologici "tradizionali" nel settore socio-sanitario - spiega - lavoriamo molto con gli enti, i comuni, le scuole, ma anche con le aziende sanitarie. Svolgiamo servizi di valutazione e supporto psicologico".

Il team è formato da 10 soci tra psicologi e psicoterapeuti con competenze trasversali.

"Le difficoltà principali - afferma la presidente - riguardano la necessità di trovare sempre nuovi canali di comunicazione e coinvolgimento delle persone. Ci troviamo in una società in cui c'è sempre meno tempo a disposizione e le dinamiche e le modalità relazionali sono molto cambiate. Per questo quindi occorre trovare strumenti innovativi, con sistemi di partecipazione e coinvolgimento più efficaci. La scelta di implementare l'area culturale e quella educativa cercano proprio di trovare strumenti innovativi". **Mara Bon**



GIOVANI IMPRENDITORI - PORDENONE

## DALL'AUTOMAZIONE ALLA START UP DI CRITTOVALUTE

Nata nel 1979 dall'intuizione di **Renzo Correzzola**, Tecnogroup Srl si è affermata sul mercato italiano come distributore di componenti e sistemi per l'automazione industriale. In breve tempo l'azienda diventa distributore autorizzato di Robert Bosch spa in esclusiva per il Triveneto e, caratterizzata da continua innovazione, implementazione di prodotti e servizi e dalla costante ricerca di soluzioni al passo coi tempi, inizia nei primi anni '90 anche un percorso in Slovenia, allora parte dell'ex Jugoslavia, per il mercato balcanico. La filosofia dell'azienda è la soddisfazione del cliente nella ricerca di equilibri win win per cliente, distributori e fornitori. Nel 2009 nasce LeanProducts srl, sempre a gestione

familiare, la prima azienda in Italia specializzata nella fornitura di componenti e soluzioni per l'automazione in ottica lean manufacturing, la filosofia produttiva che punta a minimizzare gli sprechi, massimizzando l'efficienza. La particolarità di Tecnogroup\LeanProducts è un'internazionalizzazione "a rovescio". Un concetto ben spiegato da **Lia Correzzola**, socia e membro del cda, nonché vicepresidente del Comitato imprenditoriale giovanile della Camera di Commercio e presidente del gruppo giovani di Unindustria Pordenone. "Il nostro mercato è prettamente italiano. Cerchiamo nel mondo le migliori tecnologie portandole in Italia e adattandole alle specifiche della manifattura italiana". Il prodotto di punta

è la soluzione per il cliente, "non prodotti standard".

Il valore aggiunto è rappresentato dalla capacità di integrare sapientemente decine di migliaia di componenti. La vocazione imprenditoriale della famiglia Correzzola ha portato Lia Correzzola nel 2015 a strizzare l'occhio a un mercato nuovo, quello della crittovaluta. Nasce così la start up Bcademy srl di cui Lia è socia fondatrice. L'Accademia vanta già due aumenti di capitale e una ventina di soci. "Ci occupiamo di formazione e consulenza perché il settore non è conosciuto. La crittovaluta è un bene digitale non replicabile, un'innovazione tecnologica che ha effetti socio economici da capire e gestire" dice. Da imprenditrice di seconda

**BCADEMY È DEDICATA ALLA FORMAZIONE DI SVILUPPATORI ED ESPERTI DI SICUREZZA SU ASPETTI CHE RIGUARDANO CRITTOVALUTA E BLOCKCHAIN**



Lia Correzzola

generazione a innovatrice in una start up, Lia Correzzola si cimenta in un settore ancora semi sconosciuto. Nella prestigiosa cornice di Villa Cattaneo a Pordenone, dove trova sede, Bcademy è la prima e unica accademia italiana decentralizzata e un network per l'erogazione di formazione e consulenza sulla totalità delle competenze che riguardano l'universo economico e tecnologico scaturito dalla rivoluzione della decentralizzazione. Bcademy è dedicata alla formazione di sviluppatori, programmatori, analisti ed esperti di sicurezza su aspetti che riguardano crittovaluta e blockchain, nonché alla trasmissione di competenze in ambito amministrativo, economico, finanziario e giuridico-legale.

Lisa Zancaner

UDINE E PORDENONE INSIEME

## CONFIDI FRIULI, UNA FUSIONE DA 9 MILA SOCI

Una firma che costituisce un soggetto con attività finanziarie per oltre 160 milioni di euro - e che sarà dunque inserito nell'Albo dei Confidi vigilati da Banca d'Italia - e 9 mila soci. Confidi Friuli e Confidi Pordenone, dopo i via libera delle rispettive assemblee, hanno concretizzato il percorso di fusione, completando, con i presidenti di **Cristian Vida** e **Pilade Augusto Menini**, un iter che consente a Confidi Friuli, diventato soggetto unico, di operare come Confidi "maggiore", il ristretto gruppo con soglia dimensionale fissata a 150 milioni di euro.

«Non abbiamo avuto dubbi nel mettere in atto un'operazione virtuosa che consolida la nostra struttura e amplia le garanzie a favore delle imprese del territorio - commenta il presidente Vida -. I Confidi vigilati hanno un valore aggiunto che ci permetterà di essere ancora più fondamentali nel supporto all'accesso al credito, in particolare per le Pmi». Soddisfatto anche il presidente Menini: «In Friuli sta maturando una forte identità per assicurare un futuro alle imprese che, pur portando ancora i segni della recessione, continuano a dare prova di valore. Il nuovo soggetto servirà loro per superare le insidie di questa fase di prevedibile stagnazione». Il cda ha, quindi, indicato Menini nel ruolo di vicepresidente vicario, mentre **Denis Petrigh** sarà il vice. Cristian Vida rimane presidente, **Giovanni Da Pozzo** il consigliere delegato.

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

## ETICO È FAVORIRE CRESCITA E SVILUPPO

PUBBLICO E PRIVATI DEVONO FAR FUNZIONARE L'ECONOMIA

*Forse c'eravamo un po' illusi, trascorsi dieci anni di terribile crisi economica e sociale, dovuta e provocata soprattutto dalla finanza, d'essere usciti dal tunnel, ma non è proprio così. Certo quanto scatenato dal 2008 in poi si è attenuato e molti settori sono tornati a produrre, ma siamo ben lontani dai livelli pre-2008. Per certi aspetti tanta strada ancora dobbiamo compiere. Cosa e come fare? Bisogna far funzionare l'economia. Ed etico è il dovere di ognuno di noi, sia che operi nel pubblico, sia nel privato, dare il massimo per far ri-decollare i consumi, favorire la crescita, dare impulso allo sviluppo.*

*Il malfunzionamento della PA, in certi settori (non in tutti), ha un impatto molto negativo sull'economia frenandone la ripresa. I legislatori nazionale e regionale devono rivedere le regole, codice degli appalti in primis, al fine di snellire le procedure. La corruzione non si combatte con regole che quasi impediscono di fare e punendo chi commette errori in buona fede senza reati penali, ma con controlli e un'azione di formazione tendente a creare una mentalità di legalità ovunque.*

*Dal canto loro i privati devono "privatizzarsi", ovvero favorire il rischio d'impresa e l'occupazione. I debiti della PA nei confronti dei fornitori devono essere azzerati, il deficit logistico infrastrutturale va sanato sia dal punto di vista reale sia digitale, la burocrazia dev'essere posta nelle condizioni di non gravare sulle PMI.*

*L'attuale spesa pubblica impedisce di ridurre considerevolmente la pressione fiscale, ma qualcosa va fatto a Roma come a Trieste. Il presidente Fedriga e l'assessore Zilli si stanno opportunamente muovendo in questa direzione, attendiamo di vedere i risultati. Un altro*

*settore dove s'impone un'azione decisa e decisiva è quello della lotta agli sprechi.*

*Una riduzione, ancor che non sensibile, ma apprezzabile della spesa pubblica permetterebbe un'azione sulla leva fiscale a vantaggio delle imprese, azione che dev'essere collegata all'occupazione e agli investimenti. Sono, peraltro, certo che una riduzione delle tasse si accompagnerebbe contestualmente alla fedeltà fiscale e, quindi, alla riduzione dell'evasione fiscale.*

*Una sfida per i privati è, invece, quella dell'internazionalizzazione. Non si può stare fermi. Ma occorre anche sostenere le aziende che operano all'estero e assumono in Friuli con un orizzonte di vendita dei propri prodotti anche in Paesi molto lontani dove esistono ampi margini di crescita.*

*Quando in Europa la Brexit avrà completato il suo corso (appunto quando?) a essere più esposti saranno meccanica, automotive e il made in Friuli. L'export regionale verso il Regno Unito pesa per un 5% con una previsione di costi aggiuntivi attorno ai 35 milioni. Qualcuno se ne occupa? Sono in atto contatti per accordi bilaterali in grado di superare questi costi e non penalizzare il nostro export? Purtroppo dopo il decennio di crisi, come accennato, non abbiamo registrato una "ripresona" e le prospettive al 2021 per il nostro manifatturiero parlano di ritmi di espansione stabilmente positivi, ma in media moderati.*

*S'impone un'azione a 360°, tutti assieme, sulla base di un patto sociale tra Pubblico, associazioni di categoria, privati, enti pubblici, specie economici, per far funzionare l'economia. **Danielle Damele***

IMPRENDITRICI - UDINE

## NUOVE OPPORTUNITÀ PER IL LAVORO FEMMINILE

Valorizzare le potenzialità della montagna, creare opportunità di sviluppo del territorio, attrarre nuove risorse, generare occupazione femminile: sono gli obiettivi di Cramars, la cooperativa per l'innovazione e la formazione professionale con sede a Tolmezzo, che dall'anno scorso è guidata dalla presidente **Stefania Marcoccio**.



Stefania Marcoccio

Classe 1972, laurea in economia e commercio, Stefania vive a

Moggio ed è una dei soci che nel 1997 diedero vita alla cooperativa: il nome cramars deriva dal termine tedesco "krämer" (commerciante) che veniva usato per definire i venditori della Carnia che giravano l'Europa per vendere i prodotti della loro terra.

Dopo 22 anni, Cramars è una realtà radicata in montagna che sa aprirsi al mondo e creare nuove opportunità di lavoro, con un'attenzione particolare verso le esigenze delle donne.

"Abbiamo creato Cramars per creare percorsi formativi basati sulle reali esigenze della montagna e delle persone che ci abitano: esigenze particolari e diverse rispetto a chi vive in altri luoghi. - spiega Stefania - Restiamo una piccola realtà radicata in un territorio di per sé difficile ma i nostri numeri continuano a crescere: con 11 dipendenti mettiamo in contatto ogni anno oltre 700 allievi e 100 docenti."

I corsi organizzati dalla cooperativa, infatti, sono dedicati ai più diversi ambiti ma sempre declinati sui bisogni specifici della montagna: assistenza alla

persona, marketing turistico, uso dei social media.

"Le politiche di genere sono protagoniste del mio lavoro: organizziamo corsi di formazione dedicati all'impegno politico delle donne, ai percorsi di carriera e al fare impresa al femminile."

Un grande successo che si evince anche dai numeri del progetto "Empowerment in Carnia e Alto Friuli" che,

attraverso workshop gratuiti, si poneva l'obiettivo di individuare e rimuovere gli ostacoli culturali, organizzativi e gestionali che impediscono il raggiungimento della parità di genere nel lavoro: ogni incontro ha fatto registrare il tutto esaurito di donne presenti, a dimostrazione di una forte propensione all'imprenditorialità e alla valorizzazione personale. Il prossimo appuntamento è dal 27 al 30 marzo con Innovalp, il festival per le idee della montagna. "È un progetto nato 3 anni per festeggiare il ventesimo compleanno di Cramars: volevamo dare qualcosa in più qualcosa al nostro territorio, in una globale visione di responsabilità d'impresa. Per questo invitiamo le intelligenze che abbiamo conosciuto grazie alle attività della cooperativa e le chiamiamo a condividere la loro esperienza sul tema della montagna." Quest'anno sarà affrontato il tema della disuguaglianza, intesa come differenza di opportunità a disposizione di chi vive e lavora nelle Terre Alte, rispetto ai cittadini.

Francesca Gatti

IMPRENDITRICI - PORDENONE

## ARREDO BAGNO PER TUTTE LE ESIGENZE

Un luogo dove poter ritrovare se stessi e dedicarsi tempo. Uno spazio intimo dove la cura di sé trova la sua espressione nella rispondenza delle linee scelte. Questo il mood integrato tra arredo bagno, box doccia ed accessori che rende l'azienda Artesi, con



Clara Verardo

sede a Brugnera, una delle eccellenze di questo comparto. Il marchio più antico è Artesi, fondato nel 1990, al quale si è affiancato tre anni dopo il marchio Ardeco, entrambi specializzati nella produzione di arredo bagno. Nel 2010 nasce Agha, specializzata soprattutto nelle cabine e nei piattidoccia. La filosofia ispiratrice viene sintetizzata così dall'ad **Clara Verardo**: "Progettualità, unicità e soprattutto la capacità di creare una stanza del sé capace di emozionare ogni giorno. Il mercato dell'arredo bagno è molto cambiato e la nostra proposta cerca di anticipare questo cambiamento continuo offrendo al consumatore un'esperienza di acquisto su misura". Tutto è progettabile a misura e coordinabile in tutte le finiture aziendali: ciò permette di creare stanze uniche dal punto di vista materico, cromatico ed emozionale.

Il punto di forza? L'ad Verardo non ha dubbi: è la trasversalità che si unisce a flessibilità e progettualità. Per questo, tre anni fa, è partito il progetto stilistico a 360 gradi: materiali, colori, tattilità si possono abbinare liberamente in tutte

le collezioni Accessori, Arredi e Docce per creare stanze personalizzate "Il nostro obiettivo - rende noto l'ad - è rafforzarci sull'export e il contract che oggi vale circa il 15% del giro d'affari, con importanti risultati in Europa, particolarmente in Francia e Germania, Europa dell'Est, Medio

Oriente, Africa settentrionale e America del Nord; vogliamo raggiungere i 20 milioni di euro di fatturato nei prossimi dodici mesi".

Fil rouge dell'azienda, che conta una centinaia di dipendenti, è la qualità, intesa come un processo mentale, secondo la definizione dell'ad: "Per noi qualità significa iniziare un processo produttivo e terminarlo utilizzando sempre materiali e componenti di primissimo ordine, tracciabili e utilizzando fornitori di fiducia e possibilmente del nostro territorio. Solo in questo modo possiamo crescere e far crescere. Per noi ogni fornitore è un partner, importante e fondamentale in un percorso di ricerca e miglioramento continuo. Ricerca costante per cercare di creare prodotti con un contenuto qualitativo sempre più elevato".

Fra pochissimo verrà inaugurato il nuovo showroom aziendale, 400 mq capaci di esaltare la trasversalità e l'unicità; sul fronte della creatività, sempre in fermento, si sta lavorando su tre nuovi prodotti che verranno presentati nei prossimi mesi.

Irene Giurovich

IMPRENDITTORE STRANIERO - UDINE

## ALL' "ANTICA COLONNA" MENÙ SANI E GENUINI

Una vasta scelta di piatti preparati a regola d'arte, con ingredienti freschi di giornata, è il miglior biglietto da visita dell'enoteca bar con cucina "Antica Colonna" di via Vittorio Veneto 53, diventata negli anni un punto di riferimento imprescindibile per chi, nel centro di Udine,



Alexandra Badea

cerca l'angolo ideale dove godersi una serena e soddisfacente mezz'ora di pausa pranzo.

Sempre gremito, appunto, nei momenti di chiusura di negozi e uffici, il locale viene gestito con maestria dalla titolare **Alexandra Badea**, nata a Bailesti, nel sud della Romania, e arrivata in Friuli nel 1999. Da quattro anni cittadina italiana, lei padroneggia alla perfezione la lingua del suo Paese d'adozione, parla fluentemente anche la "marilenghe" e, indaffarata dietro il bancone, confessa: "Torno sempre con emozione e piacere nella mia terra d'origine, dove abitano mia mamma e mia sorella, ma dopo un po' sento nostalgia di Udine". L'enoteca "Antica Colonna" (la cui licenza appartiene ad Alexandra) è un bar piccolo, ma molto accogliente, lindo e curato nei minimi dettagli. All'interno si pranza seduti a un tavolino ornato con piccoli tulipani freschi in vaso, per i mesi estivi c'è anche il dehors.

Alexandra ha sempre un sorriso e una buona parola per tutti. E poi è bravissima nella preparazione delle pietanze, dove la sua fantasia si esprime in tanti piatti a buffet, pronti per essere

consumati, in un menù che varia di giorno in giorno, adatto a pasti veloci, ma a base di prodotti salubri e genuini. Riso, pasta, cous-cous con vari condimenti, panini, stuzzichini, tantissime verdure. Crocchette e polpettine (anche queste di carne o di

verdure), tramezzini e panini succulenti, anche per vegetariani e vegani. La titolare, che conta sul supporto di una dipendente, Federica (barista e aiuto), e di una collaboratrice a chiamata, spiega che gli affari vanno discretamente bene, "anche se la crisi comunque dal 2010-2011 si è fatta sentire". Lei, però, è una persona intraprendente e un'imprenditrice capace di adattarsi ai tempi. "Ho puntato sulla flessibilità - afferma -, offrendo tutto: dalle colazioni, ai pranzi, agli aperitivi, e mi sono dedicata molto alla varietà dei piatti". Nel locale, in fatto di beverage, non manca nulla, e Alexandra va fiera di una vasta gamma di vini friulani Doc, "specie da cantine dei Colli Orientali e del Collio", anche se l'offerta si allarga e spazia anche in altre zone: dal Sauvignon alla Ribolla Gialla, dal Refosco alla Malvasia, fino alle bollicine Franciacorta. Aperta tutti i giorni, dal lunedì al venerdì dalle 7 alle 20.30 e il sabato dalle 7.30 alle 13, l'enoteca bar "Antica Colonna" (tel. 0432 1486139) è un posto ottimo anche per gli aperitivi serali.

Alberto Rochira

IMPRENDITTORE STRANIERO - PORDENONE

## TOELETTATURA "PET BIJOU" COCCOLE PER I 4 ZAMPE

Dalla Toelettatura "Pet Bijou", in viale Venezia a Pordenone, nessun animale è mai uscito senza il suo bagnetto o la sua spuntatina. Un particolare non da poco quando si parla di un'attività del genere, dato che è un tipo di impresa che richiede una buona dose di sensibilità, tanta pazienza e un sincero amore degli animali, necessario anche a non farli scappare. Doti che sembra avere la titolare, **Alina Stephaniuk**, leggendo i



Il marchio di Alina Stephaniuk

commenti che esprime la sua clientela sul web, oltre che secondo la sua stessa opinione. Da Pet Bijou "i clienti pelosi verranno accolti solo con metodi gentili e con il massimo rispetto in un ambiente perfettamente igienizzato e climatizzato" - si legge sul profilo Facebook del negozio di Alina, una giovane donna di origine ucraina. Da Pet Bijou vengono accolti anche gli animali che si presentano nervosi e poco intenzionati a farsi manipolare da un estraneo. Si accettano pure i casi disperati, quelli che, per inciso, devono essere sedati per farsi toccare. Questo dettaglio fa capire la passione che c'è dietro a un lavoro come questo. Un'attività dove "di certo non ti arricchisci, ma porti a casa uno stipendio dignitoso e ti senti serena" - commenta la titolare. Non è da molto che fa questo mestiere ma, da quanto si percepisce, ci crede. Per prima cosa, ha dovuto ottenere con fatica un diploma per poter esercitare la sua attività, ospitata dall'Isola dei tesori. Si tratta di un'impresa indipendente inserita

all'interno di un negozio per animali in franchising.

"Mi hanno cercato loro, io ero appena tornata dagli Stati Uniti, dove mi ero trasferita per seguire mio marito. Prima avevo una toelettatura a Pramaggiore in Veneto" - aggiunge. Per quanto riguarda la formazione, Alina ha seguito un corso specifico nel 2014 a Mestre "perché questo lavoro era il mio sogno. È stato abbastanza impegnativo. Ho dovuto licenziarmi per frequentare le lezioni". Nel suo

lavoro, ormai avviato, Alina ha il suo stile.

"Uso tecniche tutte mie. Ad esempio non utilizzo la museruola, perché mette gli animali in allerta. Cerco di impiegare altri metodi. Lo scambio poi è reciproco. Io calmo loro e loro calmano me". Come poi spesso capita, il problema maggiore di questo lavoro è avere a che fare con le persone, più che con gli animali.

"La gente non si fida sempre delle toelettature, magari perché hanno avuto brutte esperienze. Lo posso anche capire, anche io ho un cane. Probabilmente questo accade perché certe persone fanno questo mestiere senza passione. Non comprendo come si riesca a fare una cosa del genere. Alcuni pensano che ci si possa arricchire, ma non è quello che succede, in genere". Quello che è certo è che si viene ripagati, oltre che con il giusto corrispettivo, anche dalla visione di certi simpatici pet freschi di messa in piega.

Emanuela Masseria



A RAUSCEDO, FRAZIONE DI SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA

# CUCINA REGIONALE DAGLI ANTICHI SAPORI

“AL FAVRI” SI CONTRADDISTINGUE PER L’AMBIENTE RUSTICO E AUTENTICO  
C’È UN’ATTENTA SCELTA DELLA MATERIA PRIMA DEL TERRITORIO

» MARCO BALLICO

Oltre 150 anni di storia, 25 sono targati **Mauro D’Andrea**, titolare dell’antica osteria Al Favri di San Giorgio della Richinvelda, frazione di Rauscedo, fondata nel 1865, proprietà all’epoca della famiglia Fornasier. “Cabaret agricolo”, la definì negli anni Ottanta **Leandro Fornasier**, aviatore, inventore, umorista, che riempì il locale delle sue vignette. «Altri tempi», commenta il titolare, al lavoro in questa osteria dall’ottobre del 1993, oggi assieme alla moglie Isa e a cinque collaboratori. Una passione, racconta ricostruendo la sua formazione, «nata fin da giovane. Ho iniziato la scuola alberghiera ad Aviano nel 1982 e ho ben presto lavorato in alcune trattorie e ristoranti del territorio pordenonese, ma anche in Costa Smeralda, a Porto Cervo, e a Cortina. Nel 1989 ho ripreso gli studi e mi sono quindi diplomato nella scuola alberghiera di Longarone».

**IL VIGNETTISTA LEANDRO FORNASIER LO DEFINÌ NEGLI ANNI OTTANTA “CABARET AGRICOLO”. DIECI ANNI FA LA VITTORIA ALLA “PROVA DEL CUOCO”**

Al Favri è la vera osteria di un mondo antico. Ambiente rustico e autentico, con molti dettagli che raccontano la vita rurale: dalle vanghe sul soffitto che diventano paralume alla forca usata come attaccapanni. Sopra i tavoli in legno il servizio prevede tovagliette sottopiatto, all’ora di pranzo ci si può fermare anche solo per uno spuntino, mentre la sera c’è l’opportunità di approfondire una cucina di impronta regionale, con un’attenta scelta della materia prima del territorio, diventata famosa in tutta Italia una decina di anni fa, con la partecipazione, e una bella vittoria, alla trasmissione di Rai 1 “La prova del cuoco”.

Si parte con le bruschette, tradizione cinquantennale del locale, e si prosegue, suggerisce D’Andrea, con i piatti simbolo del menù: gnocchi ripieni col formaggio salato, minestra di orzo e fagioli e l’immane frico. L’offerta è comunque ampia, e non manca un’escursione di fuori regione come i bigoli cacio e pepe. Tra i dolci, è ancora una proposta del titolare, «il salame al cioccolato abbina semplicità e bontà, e i clienti apprezzano».

La cantina mette a disposizione 200 etichette, in particolare friulane, ma spunta anche qualche rosso toscano, il Franciacorta, qualche francese. Al Favri conta su una sessantina di coperti, che aumentano d’estate, con l’apertura della veranda vista giardino. «Il locale si presta anche a feste di laurea e di compleanno - spiega D’Andrea -, cerchiamo di rendere l’atmosfera la più allegra possibile».

Al Favri si trova in via Borgo Meduna, al centro di Rauscedo. Chiuso domenica sera e lunedì, per le prenotazioni 0427/94043.

RISTOSTERIA ANIME

## DEGUSTAZIONI A BASE DI BIRRE E PROSCIUTTI

È quasi un ritorno a casa quello di **Daniele Carnelos**, quarantacinquenne originario di Lestizza, recentemente approdato al “Ristoreria Anime” di Variano (via Trieste 4) di Basiliano. Da poche settimane, infatti, con la compagna veneta, **Simonetta Vigno**, ha riaperto un locale storico per il borgo situato a pochi chilometri a ovest di Udine.



«Dopo una serie di esperienze come cuoco e gestore di luoghi di ristoro, in Carnia e in Veneto - racconta - ho deciso di rientrare nel Medio Friuli e di rimettermi in gioco con questa osteria».

La gestione precedente (che aveva battezzato il locale “La Dolce Vita”, tappezzando gli interni con vecchi cartelloni pubblicitari dei film felliniani e non, ancora in parte visibili) aveva puntato sulla birra. Daniele e Simonetta non rinnegano quel percorso mettendo a disposizione dei clienti una ventina di birre diverse, artigianali, con aromatizzazioni particolari e di varia provenienza europea. Ma hanno arricchito la spumeggiante offerta con una discreta scelta di buone bottiglie di vino, molte delle quali provenienti dalle aziende dei Colli Orientali del Friuli.

L’accompagnamento è con ottimi panini, tramezzini e stuzzichini preparati giornalmente, con materie prime di qualità. Adiacente al locale ben ristrutturato c’è un ampio spazio esterno che, sicuramente, Simonetta e Daniele renderanno assai vivibile e frequentato nei prossimi mesi primaverili ed estivi.

«Quasi ogni settimana facciamo e faremo delle proposte nuove - sottolinea Daniele -. Degustazioni di birre, di prosciutti e altri salumi, a esempio. Stiamo pure pensando di proporre dei corsi di avvicinamento e conoscenza della birra con “insegnanti” professionali».

Prima de “La Dolce Vita”, il locale si chiamava “Torci Budella” e, prima ancora, negli anni ‘60: “Alla Rinacente”, ed era un rinomato locale da ballo.

L’“Anime” (anime dis personis, dal Friül, dal vin, dai gjestòrs...) ha un orario di apertura lungo e continuato, tutti i giorni della settimana, dalle 7 della mattina alle 2 della notte. Per info e prenotazioni si può consultare la pagina Facebook del locale, oppure telefonare a Daniele: 333.7945677.

Adriano Del Fabro

LABORATORIO ANALISI DIUST

## FORMAZIONE PER NOVELLI MASTRI BIRRAI



In un territorio vinicolo, ma che ha recentemente conosciuto uno sviluppo importante dei birrifici artigianali, uno storico laboratorio di analisi chimico-enologiche amplia la

sua attività all’ambito brassicolo: è il Laboratorio Analisi Diust di San Giovanni al Natisone. Fondato nel 1978 da Valdino Diust - nominato “Pioniere dell’enologia friulana” dai viticoltori di Corno di Rosazzo -, negli anni ha conseguito risultati significativi in termini di ricerca e sviluppo - tra cui alcuni brevetti in collaborazione con docenti dell’Università di Udine. Con l’espansione nella nuova sede nel 2017, ha avviato un percorso che l’ha portato ad includere l’analisi e controllo qualità della birra. «Se pensiamo agli anni in cui mio padre ha iniziato, non erano ancora molte le cantine che chiedevano questo servizio - ricorda **Lamberto Diust**, ora titolare del Laboratorio -: oggi, invece, difficilmente ne fanno a meno. Allo stesso modo, siamo convinti non solo di incontrare una domanda concreta dei mastri birrai, ma anche di fare “formazione del produttore”, facendo comprendere l’importanza di queste analisi».

Punto di forza è l’unione tra lunga esperienza nuove competenze, contando sia persone presenti da decenni che una nuova figura professionale con esperienza specifica nell’analisi delle birre; nonché la consulenza, in fase di avvio, di una figura come il professor Buiatti dell’Università di Udine. «Ma soprattutto - spiega Diust - forniamo consulenza e monitoraggio nel tempo, indicando le azioni preventive e correttive da apportare, e proponendo i prodotti eventualmente necessari. Questo servizio, analogo a quello che da tanti anni offriamo alle cantine, è un unicum».

Il laboratorio dispone di un’area vendita per il settore enologico, allargata a quello birrario; rivolgendosi anche ai birrai amatoriali, con kit per fare la birra in casa. «Appoggiandoci a nostri fornitori esteri, ci stiamo attivando per portare agli homebrewers marchi attualmente non presenti sul mercato italiano; oltre ad avere già disponibili nomi di spessore, come Mr. Malt». Info su [www.laboratoriodiust.it](http://www.laboratoriodiust.it)

Chiara Andreola

OLTRE 50 INCONTRI E MILLE RAGAZZI COINVOLTI

# GIOVANI A CACCIA DI PROSPETTIVE

YOUNG SI CONFERMA IL SALOTTO IDEALE PER FAR INCONTRARE LE AZIENDE E I GIOVANI

Un luogo dove aziende e giovani si incontrano, aprendo nuove prospettive per l'imprenditoria di domani. Tutto questo, da 13 edizioni, è Young - Future for You, il salone rivolto ai ragazzi per orientarsi nella scuola e nel lavoro. L'evento è andato in scena dal 20 al 22 marzo scorsi, coinvolgendo ogni giorno oltre 350 studenti di una ventina di scuole superiori della provincia di Udine e Gorizia, per un totale di 53 incontri.

Organizzato da Udine e Gorizia Fiere, Fondazione Friuli e Ufficio scolastico regionale, l'evento ha visto la collaborazione di Regione Fvg, Università di Udine, Consulte studentesche delle province di Udine e Gorizia. Un ruolo da protagonista lo ha giocato anche la Camera di commercio di Pordenone-Udine, con i suoi "salotti". «Siamo partner di Young fin dal primo anno - ha sottolineato **Fabio Passon**, presidente del Comitato imprenditoria giovanile della Cciao - e, tra gli altri obiettivi, contribuiamo a evitare il "mismatching" tra domanda e offerta di lavoro». Grazie agli imprenditori coinvolti, sono state raccontate non soltanto le esperienze sul campo, «ma - ha concluso Passon - sono state fornite anche altre nozioni preziose quali le modalità di preparazione di un curriculum vitae o su come affrontare un colloquio di lavoro. La Camera di Commercio è comunque attiva durante tutto l'anno proponendo anche momenti di alternanza scuola-lavoro».

I salotti camerati, racchiusi sotto il cappello "Le competenze del futuro: Agritech, robotica, automazione, impresa sociale e turismo 4.0", hanno

coinvolto alcune società come la 3E Snc di San Giorgio di Nogaro o la pasticceria Charlotte di **Marco Battistutta** attiva a San Giovanni al Natisone, poi **Raffaele Pizzoferro** della Pizzeria Alla Lampara di Udine, **Anna Turato** dell'omonima azienda agricola di San Vito al Torre, **Serena Mizzan** (direttrice dell'Immaginario Scientifico di Trieste) e **Daniela Marconcio** della Coop Cramars di Tolmezzo. Ad "aprire le danze" è stato **Davide Boeri**, amministratore unico di Cromofriuli, specializzata in lavorazioni meccaniche e trattamenti galvanici. «Noi cerchiamo ragazzi non solo preparati, ma anche dotati di buona volontà, autonomia e capaci di fare squadra. Cosa evitare? Dico loro di non focalizzarsi sul lato economico o su quali giornate libere si hanno. A noi colpiscono ragazzi capaci di ragionare per obiettivi».

E gli studenti, che benefici ricavano da Young? «L'iniziativa - svela **Petra Monaco** del Marinoni di Udine - mi ha aiutato a chiarirmi le idee su quali prospettive ci sono nei miei ambiti di interesse, ingegneria civile e architettura. È stata utile al pari delle esperienze di alternanza scuola-lavoro». «Young - le fa eco **Mattia De Lotto**, collega del Marinoni - mi ha offerto nozioni non soltanto a livello di sbocchi, ma anche di come "fare squadra". Vorrei diventare architetto, incontri come questi possono offrire ottimi spunti di riflessione». «I salotti Cciao - ha aggiunto **Emiliano Biasin** dell'Ilet Di Brazzà di Lignano - offrono importanti riscontri in un mondo molto aperto come quello turistico dove, per esempio, lavorare in team è fondamentale». **Luciano Patat**



STORIE DI ALTERNANZA

## TORNA IL PREMIO ECCO I TERMINI

Torna il premio "Storie di alternanza", iniziativa promossa da Unioncamere e dalle Camere di Commercio italiane, cui la Camera di Pordenone-Udine aderisce con entusiasmo e che ha l'obiettivo di valorizzare e conferire un premio in denaro alle scuole che realizzeranno i migliori video-racconti dei propri progetti di alternanza scuola-lavoro, realizzati dagli studenti che ne sono stati protagonisti. Il premio è suddiviso in due categorie distinte, per i Licei e per gli Istituti tecnici e professionali.

Per presentare le domande è necessario iscrivere il proprio progetto entro il 12 aprile collegandosi al sito <http://www.storiedialternanza.it>, effettuare la registrazione al portale e procedere all'inserimento di uno o più progetti.

La domanda di iscrizione e la scheda di sintesi devono essere compilate in web form, direttamente online (sui siti delle due sedi di Pordenone e Udine ci sono invece le modulistiche, come le liberatore, che vanno compilate e allegate in fase di iscrizione). Non potranno essere prese in considerazione candidature al premio pervenute in altre forme.

I premi sono suddivisi in due livelli, un primo a livello locale e uno nazionale, gestito da Unioncamere, cui è possibile accedere solo se si supera la selezione locale, che avviene dopo il taglio di un'apposita commissione locale nominata per selezionare i video-racconti. Segreteria organizzativa per info a Udine 0432.273218-227 o mail: [alternanza@ud.camcom.it](mailto:alternanza@ud.camcom.it) e a Pordenone 0434.381602 e [formazione@pn.camcom.it](mailto:formazione@pn.camcom.it). Modulistica su [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) e [www.pn.camcom.it](http://www.pn.camcom.it).

PER I DOCENTI

## CORSO GRATUITO

Un corso, gratuito e rivolto a tutti gli insegnanti delle scuole superiori, per valorizzare competenze trasversali e per l'orientamento. Lo organizza la Camera di Commercio di Pordenone-Udine nelle due sedi e si terrà a Udine l'8 e il 16 aprile dalle 14.30 alle 17.30 e a Pordenone il 15 e 17 aprile dalle 15 alle 17.

L'iniziativa, finanziata dal fondo perequativo, va a supporto dei nuovi percorsi di "alternanza scuola-lavoro". Le lezioni mirano infatti a far acquisire terminologie e metodiche di progettazione e valutazione didattica per sviluppare competenze in linea con i nuovi cambiamenti normativi e gli strumenti implementati a livello comunitario e nazionale. Docente sarà **Remy Da Ros**, direttore progettazione Ial Fvg, che dal 2013 opera in assistenza tecnica per la Regione partecipando ai lavori nazionali sulla costruzione del "Repertorio dei titoli e delle qualificazioni" secondo il DL 13/2013. Per info a Udine rivolgersi a **Daniela Morgante** ([daniela.morgante@pnud.camcom.it](mailto:daniela.morgante@pnud.camcom.it)) e a Pordenone a **Sara Micheluz** ([sara.micheluz@pnud.camcom.it](mailto:sara.micheluz@pnud.camcom.it)).

## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

**PORDENONE-UDINE**  
[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)  
PEC: [cciaa@pec.pnud.camcom.it](mailto:cciaa@pec.pnud.camcom.it)

**Ci trovi a PORDENONE**  
Azienda Speciale ConCentro  
tel. 0434 381602  
[formazione@pn.camcom.it](mailto:formazione@pn.camcom.it)  
[www.pn.camcom.it](http://www.pn.camcom.it)

**UDINE**  
Azienda Speciale I.TER  
tel. 0432 273245  
[ricercaformazione@ud.camcom.it](mailto:ricercaformazione@ud.camcom.it)  
[www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it)  
facebook: @cciaaudformazione

**ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!**

### CORSI COMMERCIALI

#### IVA BASE

Docente: Elena Nobile  
Data: dal 03 aprile 2019  
Durata: 12 ore Costo: 155 €

#### OPERAZIONI DOGANALI: GESTIRE CORRETTAMENTE L'IMPORT

Docente: Lorena Del Gobbo  
Data: dal 10 aprile 2019  
Durata: 6 ore Costo: 100 €

#### IMPOSTARE UN EFFICACE SISTEMA DI CONTROLLO DI GESTIONE IN UNA PMI

Docente: Donatella Minen  
Data: 18 aprile 2019  
Durata: 4 ore Costo: 75 €

### CORSI FINANZIATI (cofinanziati dalla Regione Autonoma FVG nell'ambito del POR del FONDO SOCIALE EUROPEO 2014/2020)

#### IMPRESA 4.0: I NUOVI MODELLI DI BUSINESS

Data: maggio 2019  
Durata: 35 ore Costo: gratuito

#### TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA: L'ORTICOLTURA

Data: metà aprile 2019  
Durata: 24 ore Costo: gratuito per gli aventi diritto

### CORSI PERSONALIZZATI

Sei un'azienda alla ricerca di specifiche figure professionali da inserire nel tuo organico? L'Azienda Speciale I.TER ti aiuterà a individuarle e formarle

### CORSI GRATUITI

#### ORIENTAMENTO ALLA CREAZIONE DI NUOVE IMPRESE

Data: dal 26 marzo 2019  
Durata: 30 ore

#### COME ACCOGLIERE E AFFRONTARE LA COMPLESSITÀ NELLE ORGANIZZAZIONI

Data: 09 aprile 2019  
Durata: 8 ore (09:00-13:00 e 14:00-18:00)

UDINE

PORDENONE



NELL'AMBITO DI EEN

# IL NETWORK PER LE AZIENDE FEMMINILI



Le donne rappresentano in Europa il 29% degli imprenditori. Sussistono diversi fattori, tra cui la digitalizzazione, la necessità di lavorare in rete e, non ultimo, la conciliazione famiglia e lavoro che rendono l'attività imprenditoriale una sfida per le imprenditrici. Sono 20.960 le imprese femminili attive in Fvg.

Een-Enterprise Europe Network, la più grande rete europea di supporto alle piccole e medie imprese per lo sviluppo del loro potenziale e capacità di innovazione, ha al suo interno un Gruppo settoriale Imprenditoria femminile. Il Gruppo aiuta le imprese femminili a trovare partner commerciali, accedere a servizi innovativi, aderire alle reti dedicate all'imprenditoria femminile, conoscere i programmi europei e proporre progetti al cofinanziamento. Le attività proposte sono diverse: missioni commerciali o incontri b2b, hanno tutte un approccio multisettoriale, mettendo a sistema competenze diverse e trasversali. Per conoscere le attività del Gruppo e di Een è possibile iscriversi online alla Newsletter della Cciaa tramite il sito della sede di Udine [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

Le imprese al femminile sono particolarmente frequenti in settori come servizi alle persone, servizi di prossimità, piccolo commercio, artigianato artistico, ma le cose stanno cambiando. In parte perché anche questi settori sono interessati da fenomeni di innovazione, spesso più intensi di quanto si possa immaginare, in parte perché la presenza di imprenditrici sta aumentando nei settori "technology driven". Ci sono diversi network europei dedicati all'impresa femminile, con molte attività di coinvolgimento e sviluppo. In particolare si segnalano la Wes Eu, il "Network to Promote Women's entrepreneurship", (<https://wegate.eu/wes-european-network-promote-womens-entrepreneurship>), la European on-line Platform for women entrepreneurs Wegate (<https://wegate.eu>), lo "European Network of Mentors for Women Entrepreneurs" (<https://wegate.eu/advice-mentoring>) e la "European Community of Women Business Angels and women entrepreneurs" (<http://wa4e.businessangelseurope.com>).

**enterprise europe network**

**SELL OR BUY**  
marzo 2019



*L'Europa alla portata della vostra impresa.*

**Proposte di collaborazione pervenute al punto Enterprise Europe Network - Consorzio Friend Europe direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dalla banca dati POD - Partnering Opportunity Database della DG Imprese e Industria. Per una completa consultazione si rimanda alla pagina del sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it), sezione Enterprise Europe Network.**

**FRANCIA:** Produttore di serbatoi per lo stoccaggio di idrogeno in forma solida a bassa pressione offre cooperazione per contratti di agenzia commerciale e distribuzione. (Rif. BOFR20180806002 - Mar.19)

**ROMANIA:** Associazione di madri imprenditrici cerca donne provenienti da ambienti aziendali per costruire una comunità internazionale di mamme imprenditrici. (Rif. WEO4032019.04 - Mar. 19)

- Imprenditrice operante nel campo dei Social Media offre la propria esperienza ad aziende interessate alla gestione e sviluppo di attività di promozione e marketing digitale. (Rif. WEO4032019.01 - Mar. 19)

- Agenzia di recruiting specializzata nella valutazione e ricerca di risorse umane offre le proprie competenze con accordi di servizi ad aziende interessate a soluzioni di reclutamento professionale. (Rif. WEO4032019.02 - Mar. 19)

- Intelligenza artificiale e tecnologie avanzate a disposizione in una piattaforma unica dedicata a strutture ricettive interessate alla digitalizzazione e all'accoglienza performante. (Rif. WEO4032019.03 - Mar. 19)

**REGNO UNITO:** Designer britannico di borse da ciclismo sta cercando cooperazione con produttore nell'ambito di un accordo di produzione preferibilmente con materiali PET riciclati. (Rif. BRUK20190220001 - Mar. 19)

**EEN.EC.EUROPA.EU**



*Non ci si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste. Ulteriori informazioni e opportunità complete:*

**Per le imprese della provincia di Pordenone: Azienda Speciale Concentro**  
tel.+39 0434 381250-653 - [internazionalizzazione@pn.camcom.it](mailto:internazionalizzazione@pn.camcom.it)  
[www.pn.camcom.it](http://www.pn.camcom.it), sezione Enterprise Europe Network

**Per le imprese della provincia di Udine: Azienda Speciale I.TER**  
tel. +39 0432 273531-537 - [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)  
[www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it), sezione Enterprise Europe Network.

REGISTRO IMPRESE A PORDENONE

# DUE INCONTRI INFORMATIVI

L'Ufficio Registro imprese della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, sede di Pn, organizza due incontri informativi in tema di adempimenti Registro Imprese. Gli incontri verteranno sulle pratiche di deposito bilanci e nota integrativa XBRL, l'iscrizione e le modifiche delle cariche sociali, i programmi necessari per spedire una pratica al Registro Imprese, il servizio ATECO.infocamere.it e il collegamento al software StarWeb e le guide per il deposito degli atti nel Registro imprese. Le Digital promoter dell'Ufficio PID presenteranno, in breve, i principali servizi digitali camerati. Seguirà, infine, un contributo a cura dell'Odcec di Pordenone in tema di Sovvenzioni, contributi e altri vantaggi economici: gli obblighi di informativa ex L. 124/2017. Gli incontri si svolgeranno a palazzo Montereale Mantica giovedì 11 e martedì 16 aprile dalle 9.30 alle 13.00. Adesione all'iniziativa entro l'8 all'indirizzo [registro.imprese@pn.camcom.it](mailto:registro.imprese@pn.camcom.it), oggetto "Adesione corso di formazione Aprile 2019".

IL 13 E 14 APRILE A CORDENONS

# IL SALOTTO DELL'ASPARAGO

L'Azienda Speciale della Cciaa di Pordenone-Udine, ConCentro e il Comune di Cordenons, promuovono il 13 e il 14 aprile il Salotto dell'asparago, manifestazione nata per promuovere il territorio attraverso la scoperta del tesoro bianco coltivato in queste terre. L'iniziativa, focalizzata su un prodotto d'eccellenza che ha ottenuto la Denominazione Comunale - DE.CO -, si distingue per un complesso di attività di alto livello che coinvolgono interpreti e rappresentanti high-end creando un vero e proprio salotto di qualità. Parteciperanno i sette produttori di asparago del comune di Cordenons e saranno coinvolti nell'iniziativa i ristoranti e le cantine vitivinicole del territorio che proporranno durante la giornata le loro interpretazioni con piatti/de gustazione a base di asparago bianco. Il territorio comunale fonde due grandi ecosistemi: i Magredi e le Risorgive. In essi si coltivano oltre 15 ettari di asparago bianco, per una produzione che si aggira attorno a 1,5 quintali l'anno. In FVG, da oltre due secoli, i produttori lavorano per affinare le tecniche di coltivazione, ma nella terra dell'area di Cordenons, grazie alla fertilità del terreno, al microclima e alle condizioni di ventilazione peculiari, gli asparagi assumono caratteristiche uniche, di gusto, profumo ed estetica. Per info consultare il sito [www.pordenonewithlove.it](http://www.pordenonewithlove.it)

**PER LE IMPRESE DI PORDENONE E UDINE**

## CONTRIBUTI CAMERALI

**PMI DANNI DA MALTEMPO (settore agricoltura)**

scadenza termini: 30 aprile

**VOUCHER INTERNAZIONALIZZAZIONE - bando 2019**

scadenza termini: 30 novembre

**PROMOZIONE ECONOMIA e TERRITORIO**

scadenza termini: 60 giorni prima delle iniziative

## CONTRIBUTI REGIONALI

**ACQUISTO DI VEICOLI ECOLOGICI**

scadenza termini: 30 aprile

## MODIFICHE DELLE NORMATIVE NELLA VERIFICA PERIODICA DEGLI STRUMENTI DI MISURA

Dal 19 marzo laboratori accreditati unici soggetti competenti

## SEMINARIO MUD

Mercoledì 03 aprile ore 14.30

Sala Convegni CCIAA sede di Pordenone

Sala Valduga CCIAA sede di Udine

(in videoconferenza)

**INDICI FOI SENZA TABACCHI DIFFUSIONE 17 APRILE (DOPO LE ORE 13:00)**

... e inoltre su [WWW.PN.CAMCOM.IT](http://WWW.PN.CAMCOM.IT) (per le imprese della provincia di Pordenone)

**SEMINARIO CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE E INCOTERMS® - 28 marzo**  
**FORMAZIONE PER BILANCI E ALTRI ADEMPIMENTI REGISTRO IMPRESE- 11 e 16 aprile**

... e inoltre su [WWW.UD.CAMCOM.IT](http://WWW.UD.CAMCOM.IT) (per le imprese della provincia di Udine)

**CONTRIBUTI PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO - scadenza termini: 30 aprile**

LE IMPRESE CONTINUERANNO A RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLE SEDI TERRITORIALMENTE COMPETENTI

## NEWS CCIAA

**PORDENONE-UDINE**

[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)

PEC: [cciaa@pec.pnud.camcom.it](mailto:cciaa@pec.pnud.camcom.it)

**Ci trovi a**

**PORDENONE** - Corso Vittorio Emanuele II, 47

Centralino 0434 3811

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

**UDINE** - Via Morpurgo, 4

Centralino 0432 273111

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

Vuoi ricevere notizie su eventi, nuove iniziative, adempimenti, contributi, progetti della Camera di commercio?

**ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!**

