



## RIPARTIRE DALL'INNOVAZIONE

L'INCHIESTA, I DATI E LE STORIE DEGLI IMPRENDITORI  
ALLE PAGINE 4 E 5

### ECCO COME IL FVG SARÀ CONNESSO

Pagg. 2 e 3



### VITICOLTURA IN CHIAROSCURO

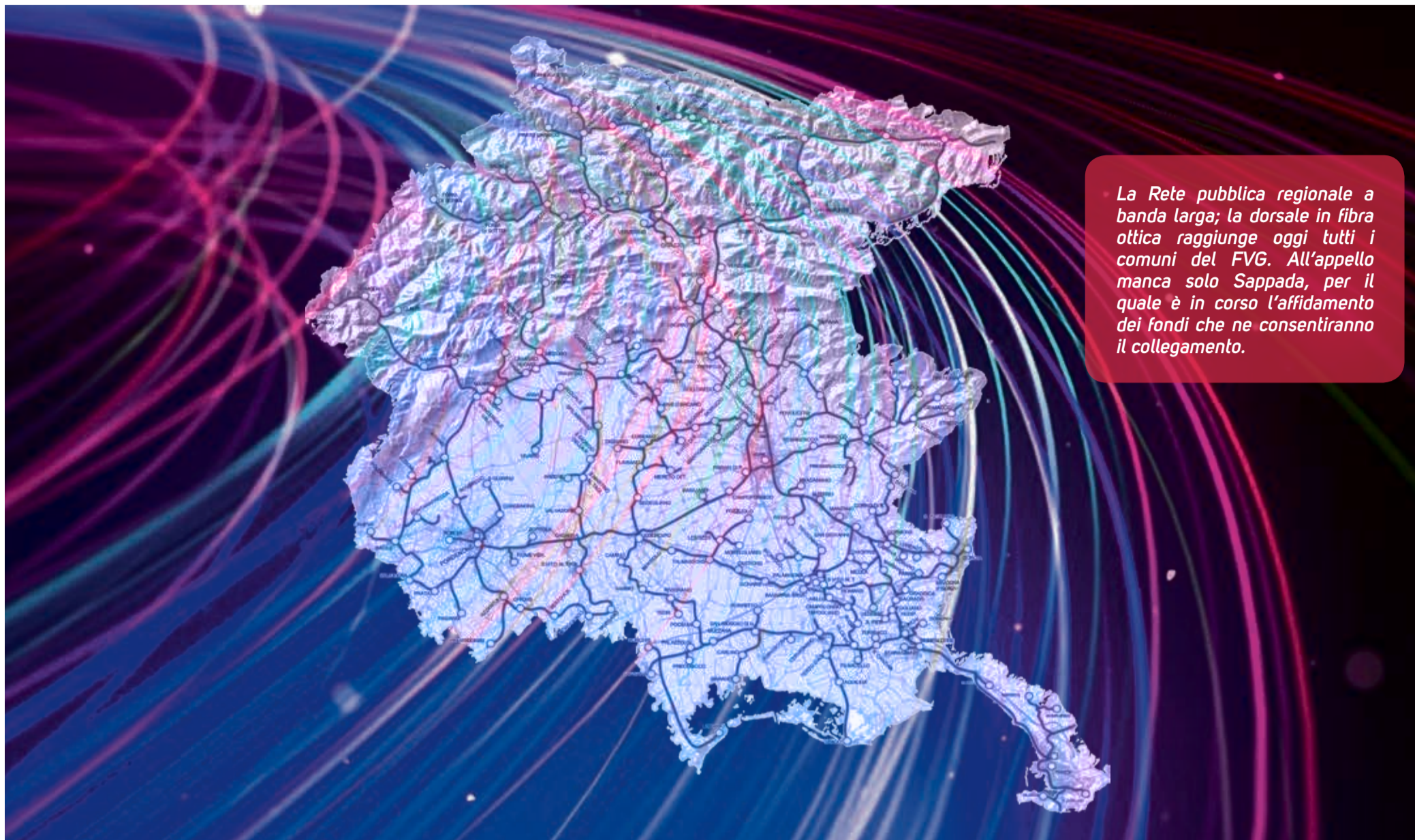
Pag. 13



### I PRODOTTI LOCALI SBARCANO A LONDRA

Pag. 15





La Rete pubblica regionale a banda larga; la dorsale in fibra ottica raggiunge oggi tutti i comuni del FVG. All'appello manca solo Sappada, per il quale è in corso l'affidamento dei fondi che ne consentiranno il collegamento.

INVESTITI 130 MILIONI DI EURO CON IL PROGETTO ERMES

# UNA REGIONE A MISURA DI BANDA ULTRA LARGA

ECCO COME IL FRIULI VENEZIA GIULIA SI DOTERÀ DA QUI A DUE ANNI DELL'INFRASTRUTTURA NECESSARIA PER SUPERARE IL DIGITAL DIVIDE

Da qui a uno, due anni, anche la banda ultra larga sarà di diffuso dominio in Friuli Venezia Giulia, un traguardo che ha radici lontane, perché prima della «ultra larga» occorre pensare alla «banda larga», strutturando il territorio di conseguenza.

Una scommessa su cui la Regione Fvg ha deciso di investire 130 milioni con il progetto **Ermes**, acronimo di Excellent region in a multimedia european society, con gli obiettivi dell'ammodernamento e dell'interoperabilità delle pubbliche amministrazioni e della sanità regionali, il superamento del "digital divide" sull'intero territorio regionale, anche nelle aree più svantaggiate - dove non ci sono state manifestazioni di interesse da parte di investitori privati - e la cessione in uso ad operatori privati di quote di fibre ottiche eccedenti l'impiego pubblico, in modo da aumentare la competitività del territorio.

A sviluppare i passi necessari per concretizzare quanto previsto da **Ermes** è stata chiamata **Insiel**, l'azienda Ict in house - che ha gestito quindi progetti per realizzare e gestire la nuova Rpr, cioè la Rete pubblica regionale a banda larga, di proprietà della Regione. Una Rpr tale da raggiungere con le dorsali in fibra ottica le pubbliche amministrazioni (Regione, Comuni, Ospedali, ...) servite dalla Rugar, la Rete unitaria della Pubblica amministrazione regionale, dotare di copertura wireless i territori comunali, attivando il WiFi gratuito per i cittadini nei punti di maggiore aggregazione (piazze, parchi, biblioteche ...) con il progetto Fvg WiFi e cablare le zone industriali afferenti i Consorzi ed i Distretti industriali regionali.

**Complessivamente la Rpr consta di circa 1.670 chilometri di interventi di dorsale, 720 chilometri di cablaggio nelle Zone Industriali e 210 chilometri di reti ottiche metropolitane nei capoluoghi di provincia, per un totale di circa 1.200 utenti di pubblica amministrazione raggiunti.**

Nell'ambito del programma **Ermes**, **Insiel** cura, con personale altamente specializzato sia dipendente che esterno, la progettazione delle opere infrastrutturali degli impianti e dei sistemi, gli appalti e gli avviamenti della nuova rete regionale in fibra ottica oltre che la loro gestione e manutenzione. «Siamo orgogliosi di fare parte di questo

progetto che ha permesso la realizzazione di una delle più ampie reti pubbliche in fibra ottica a livello nazionale», afferma il presidente di **Insiel** **Simone Pukšic**. Oggi la rete di dorsale raggiunge in fibra ottica tutti i Comuni. Manca solo Sappada, per il quale è in corso l'affidamento dei fondi che consentiranno al Comune di collegarsi.

Con l'obiettivo di contribuire al superamento del digital divide nel territorio regionale, la Regione è autorizzata a concedere in diritto d'uso parte delle fibre ottiche non utilizzate a operatori privati di telecomunicazioni, individuati con procedure a evidenza pubblica. **A oggi sono state completate le opere di rilascio dei primi tre avvisi che, con oltre 650 km di infrastruttura concessa, coprono 100 comuni e il 43% della rete che verrà messa a disposizione. Per il quarto avviso sono state rilasciate le concessioni che prevedono una copertura di ulteriori 31 comuni, grazie a 230 km di infrastruttura ceduta. Attualmente sono in corso di redazione gli studi di fattibilità relativi al quinto e sesto avviso che porteranno il completamento di questa prima fase di cessione delle fibre ottiche.**

Gli avvisi pubblicati hanno suscitato un notevole interesse da parte degli operatori, arrivando ad avere una partecipazione sia di carattere nazionale che locale. **Quanto alle fibre ottiche posate nelle zone industriali, sono state messe a disposizione degli operatori 347 km di infrastruttura interessando 64 comuni e raggiungendo oltre 4000 utenti.**

Prossimamente sarà pubblicato l'avviso per mettere a disposizione la rete di distribuzione da poco realizzata nel Comune di Nimis, mentre stanno per iniziare i lavori di realizzazione del cablaggio di ulteriori quattro zone industriali nel territorio del goriziano.

La Regione ha inoltre aderito al Piano nazionale di diffusione della Banda Ultra Larga sul territorio. In tale contesto la Regione, attraverso **Insiel**, suo partner tecnologico, mette a disposizione del concessionario nazionale **Open Fiber** parte dei caviddotti realizzati con il Programma **Ermes**, al fine di agevolare la realizzazione. Viene inoltre mantenuta una stretta collaborazione fra Regione, **Insiel** e **Open Fiber** al fine di individuare assieme e in modo puntuale

le sedi pubbliche da collegare alla nuova infrastruttura pubblica in corso di realizzazione da parte del concessionario nazionale.

Duplica l'operatività di **Open Fiber in Friuli Venezia Giulia**. Come operatore privato - è una società a partecipazione paritaria tra Enel e Cdp - **interviene su Udine, Trieste e Gemona con un investimento di 45 milioni per l'infrastrutturazione a banda ultra larga.** A Gemona e Trieste i lavori sono attivi quest'anno, a Udine sono già stati effettuati.

**Open Fiber** è però anche operatore concessionario del bando pubblico **Infratel**, la società del Ministero per lo Sviluppo economico che ha messo a gara la copertura delle aree bianche del Paese, cioè quelle zone fino ad ora escluse dai progetti di infrastrutturazione a banda ultra larga dai privati, perché non convenienti. **In regione i Comuni in tali condizioni sono 180, che però entro il 2021 saranno cablati con fibra ultraveloce secondo il piano d'interventi redatto dalla società. I progetti consentiranno di collegare più di 224 mila abitazioni e tutte le sedi della pubblica amministrazione, le scuole e le strutture sanitarie regionali. L'investimento è di 130 milioni: 100 milioni sono coperti dai bandi pubblici e i restanti con investimenti diretti Open Fiber.**

È fiducioso l'**assessore regionale alla Funzione pubblica, Sebastiano Callari**, per il quale «entro il 2020 tutta la regione sarà raggiunta dalla fibra». **Callari** è reduce da un incontro a Roma con il Governo, che «ha dato la disponibilità a verificare la possibilità del collegamento via satellite laddove nelle aree non raggiungibili dalla fibra» e il 15 maggio l'assessore sarà in audizione con un importante soggetto imprenditoriale del settore per verificare la concreta praticabilità della via satellitare. «Dobbiamo comunque ricordare che questi interventi sono lunghi e costosi e ognuno deve fare la sua parte», avverte l'**assessore regionale alle Infrastrutture Graziano Pizzimenti**. «La Regione - prosegue - fornisce l'infrastruttura, ma è chiaro che la fibra non è gratis. La connessione in casa è a carico del privato. Certo - conclude -, noi cercheremo di fare il possibile affinché ci sia la massima concorrenza sul mercato e quindi i prezzi siano favorevoli all'utente finale, che però deve metterci del suo». **Antonella Lanfrit**

PENULTIMI IN EUROPA PER PENETRAZIONE DI INTERNET SUL TERRITORIO

# L'AUTOSTRADA DEI DATI CARDINE DEL FUTURO

NON SI PUÒ PARLARE DI IMPRESA 4.0 FINO A QUANDO NON SI REALIZZA  
L'INFRASTRUTTURA TECNOLOGICA. IL PARERE DEGLI ESPERTI

«Il privato ha una sua logica, il pubblico ne ha un'altra. E negli ultimi anni questa differenza è stata evidente, soprattutto per la velocità con cui si è arrivati alla posa della fibra ottica».

**Michele Petrazzo** è l'amministratore delegato di Inasnet, società che dal 2008 opera sul mercato proprio per agevolare la connettività delle imprese e dei privati. L'ostacolo più grande che si è trovata di fronte sono i tempi della burocrazia, che spesso hanno la capacità di tagliare le gambe a ogni iniziativa privata: «Non si possono attendere 18 mesi per un'autorizzazione», sbotta Petrazzo. «Ultimamente la Regione e Insiel hanno accelerato, ma i tempi



Michele Petrazzo (Inasnet)

di realizzazione dell'infrastruttura digitale non sono ancora allineati alle esigenze delle imprese. La connettività - aggiunge - è l'elemento cardine del terzo millennio, ma in qualche occasione c'è chi se lo dimentica».

La Regione da un lato, Open Fiber dall'altro, stanno cercando di recuperare il tempo perso, ma il percorso è lungo e tortuoso. «Dove non arrivano queste due realtà, ci siamo noi. Purtroppo il Fvg è la penultima regione in Italia per penetrazione di internet sul territorio, e l'Italia è penultima in Europa in questa classifica. Stiamo cercando di combattere questo gap con le nostre forze, senza contributi pubblici, operando soprattutto nelle province di Udine, Pordenone e, in parte Gorizia - continua Michele Petrazzo -.

**IL GRANDE PROBLEMA: «DAL PUNTO DI VISTA TECNICO NON CI SAREBBERO OSTACOLI ALLA POSA DELLA FIBRA, MA PER I PROVIDER NON C'È CONVENIENZA ECONOMICA NEL FARLO»**

Proviamo a dare il nostro contributo, perché per consentire uno sviluppo realmente 4.0 delle imprese è indispensabile prima creare l'autostrada per far viaggiare i dati. Solo in un secondo momento si può parlare di gestione complessa di queste informazioni, attività di cui si occupa nello specifico Inasnet.

Oggi un'impresa, per crescere, non può prescindere da una connessione internet veloce. Lo sa bene anche **Antonio Abramo**, professore di Elettronica all'Università di Udine, che da anni ha a che fare con i temi del digitale e della connettività. «Il digital divide esiste, non si può negare - chiarisce Abramo - molto è stato fatto, ma ancora esistono porzioni di territorio non coperte. Purtroppo il motivo è sempre lo stesso: dal punto di vista tecnico non ci sarebbero ostacoli alla posa della fibra, ma per i provider non c'è convenienza economica nel farlo. Ecco perché l'intervento pubblico è determinante». Un ruolo importante ce l'hanno anche i centri di ricerca, con le università e la Sissa in prima fila per accompagnare le imprese verso l'evoluzione 4.0, ad esempio attraverso l'istituzione e la gestione di un cloud privato per la condivisione di servizi. «Rispetto al progresso della tecnologia - precisa il professor Abramo - le infrastrutture faticano ancora a tenere il passo. In Fvg esiste un deficit strategico: le cose che vorremmo fare sono molte, ma alla fine quelle che realmente riusciamo a concretizzare sono solo una minima parte».

**Pier Luca Montessoro**, professore di Sistemi di Elaborazione all'Università di Udine, è convinto che la parte pubblica abbia fatto quello che doveva: «Con Ermes e Mercurio la Regione ha coperto buona parte del territorio. Ora manca il cosiddetto "ultimo miglio" per garantire ovunque un servizio accettabile a privati e aziende. Quanto realizzato negli ultimi anni è certamente importante per consentire ai provider privati di utilizzare un'infrastruttura già presente sul territorio. Spetta a questi ultimi - chiude il professor Montessoro - portare a termine il processo e limitare al massimo il digital divide ancora esistente». **Alessandro Cesare**



Antonio Abramo (Uniud)

LA SPERIMENTAZIONE

## IL 5G SBARCA IN 7 COMUNI FRIULANI

Se in alcune località del Friuli Venezia Giulia internet veloce è ancora un'utopia, sette comuni delle province di Udine e Pordenone stanno per diventare veri e propri laboratori per sperimentare una delle tecnologie destinate a cambiare la trasmissione dei dati in Italia. Si tratta del 5G, sigla che individua la quinta generazione del sistema di invio delle informazioni e dei file, che a breve farà la sua apparizione a **Ragogna, Pontebba, Bordano, Resiutta, Lauco, Comeglians** e a **Tramonti di Sopra**. Sono le 7 comunità del Fvg scelte insieme ad altri 113 comuni in tutta Italia per mettere alla prova la banda ultraveloce per la connessione a internet tramite rete cellulare. Una tecnologia che oltre al privato potrà essere determinante anche per le imprese, che più di altre, in questi territori, faticano a essere competitive anche a causa del digital divide. Entro la fine del 2019 a Ragogna, Pontebba, Bordano, Resiutta, Lauco, Comeglians e Tramonti di Sopra compariranno i primi ripetitori per volere del ministero dello Sviluppo economico e dell'Autorità per le Garanzie delle comunicazioni (l'Agcom). L'obiettivo è rendere questi ripetitori che saranno installati da tre operatori (Tim, Vodafone e Iliad) pienamente operativi. «L'onere di realizzare la copertura - si legge nella circolare diramata dal ministero - sarà a totale carico degli operatori e dovrà avvenire nel pieno rispetto della normativa in materia di edilizia e urbanistica e delle altre leggi in materia, inclusa la normativa in materia di limiti elettromagnetici sul cui rispetto vigilano le Agenzie regionali di protezione dell'ambiente». Un'opportunità per questi comuni, che da cenerentole della connettività potrebbero trasformarsi, nell'arco di qualche anno, in avamposti per la connessione ultraveloce. (a.c.)

NEL TARVISIANO

## VALCANALE.NET, GIÀ 800 UTENTI

È nato per offrire connessione veloce al Tarvisiano, superando il "digital divide". E dopo due anni la scommessa imprenditoriale si può definire vinta. È valcanale.net, il servizio che ha preso il via ad aprile 2017 e oggi conta su quasi 800 utenti serviti fra Tarvisio, Malborghetto e Pontebba.



Brand della società Valcanale Energia Srl, grazie a importanti investimenti assicura una copertura capillare del territorio. L'idea nasce dalla volontà di utilizzare al meglio le infrastrutture di Idroelettrica Valcanale, impresa della famiglia Massarutto, che già aveva realizzato una rete per controllare via Internet le cabine elettriche della zona. «I provider tradizionali non hanno una convenienza economica ad arrivare quassù, dove l'utenza è estremamente rarefatta - evidenzia **Enrico Massarutto**, direttore del progetto valcanale.net -. Così, abbiamo deciso di inserirci in questo mercato, completando le dorsali di fibra e mettendo a disposizione un centinaio di access point. Sappiamo che, sotto il profilo economico, questa scelta non ci ripagherà subito, ma l'abbiamo presa per assicurare un servizio di qualità a un luogo dove siamo nati e che amiamo».

La novità ha ben attecchito, tant'è che anche la maggioranza delle strutture ricettive e degli esercizi commerciali ha scelto valcanale.net, a beneficio dei clienti e dell'immagine turistica. Il tutto, con una linea ben chiara: offerte commerciali trasparenti, prezzi contenuti e assistenza efficiente contraddistinta da una grande rapidità di intervento. «Contiamo su uno staff composto da tre informatici di alto livello e sette tecnici che si muovono sul territorio. E poi, ci sono le addette allo sportello di via Officine: noi non ci serviamo di call center, preferiamo il contatto umano». I progetti per il futuro non mancano. «Anzitutto - conclude Massarutto - stiamo portando la tecnologia FTTH, Fiber to the home, già utilizzata in alcuni dei principali alberghi, nel centro di Tarvisio e di Camporosso, con la fibra ottica connessa al router del cliente per velocità fino ad 1Gbps. Poi, dopo aver completato la nostra copertura locale, cercheremo di raggiungere altri comuni come Chiusaforte. E infine, stiamo pensando anche a un servizio destinato in maniera specifica ai proprietari di seconde case».

Luciano Patat

NEL LITORALE FRIULANO

## "LIGNANO BANDA LARGA" BRAND INNOVATIVO

Il litorale friulano naviga in un mare di fibra. Si chiama "Lignano Banda Larga" ed è diventato in pochi mesi non solo un progetto che collega la spiaggia, gli utenti e gli albergatori della località balneare più importante della regione, ma un vero e proprio brand all'avanguardia. Creativo e vincente. Un referente "unico" per tutti i servizi di telecomunicazione aziendale. Un modo veloce per rendere più efficiente il business degli operatori. Una soluzione su misura per chiunque voglia trarne vantaggio dalla nuova infrastruttura che da alcuni mesi permette agli utenti di



contare su un'efficace connettività di ultima generazione. È la prima iniziativa privata in Italia ed accessibile a un prezzo assolutamente vantaggioso. Lignano Banda Larga è un vero e proprio operatore di servizi internet e telefonia. La srl è composta dalla Triveneto Servizi (di cui l'ingegner **Andrea Magro** a cui si deve il progetto è co - titolare assieme a **Marco Zuin** e **Roberto Montecchi**), dall'imprenditore **Giorgio Ardito**, presidente della Lignano Pineta

spa, dal direttore commerciale, **Lorenzo Zanin** e dal tecnico informatico, **Alessandro Pagura**.

A Lignano finora non era garantito il servizio ai villeggianti. Un'esigenza sentita da molti turisti invece. Basti pensare che la prestazione tecnologica

è al terzo posto tra gli indicatori turistici di qualità, dopo la ristorazione e la pulizia delle camere. Il via ufficiale all'iniziativa è avvenuta con l'inizio dei lavori. La fibra ottica verrà portata all'interno di stabilimenti balneari, campeggi, spiagge, darsene e alberghi. Il cantiere è iniziato con la stesura della dorsale principale che collega Pineta a Sabbiadoro, lungo viale Europa. Si proseguirà poi con Riviera. Dal canto suo il Comune, che ha sostenuto l'opera, ha stipulato una convenzione con la società e ha dato in concessione i caviddotti presistenti dai quali passerà la fibra ottica. Le richieste non mancano anche da parte di altri comuni che si sono accorti della validità e della serietà del progetto in grado di portare nelle case l'autentica fibra ottica.

AREE INDUSTRIALI E PARCHI TECNOLOGICI

# VIAGGIO AL CENTRO DELL'INNOVAZIONE FRIULANA

## RICERCA E SVILUPPO IN ITALIA

Regione	Spesa (in migliaia di euro)	Addetti	di cui ricercatori
<b>Italia</b>	<b>23.171.612</b>	<b>435.283</b>	<b>185.916</b>
Piemonte	2.864.477	40.654	16.563
Valle d'Aosta	26.310	565	303
Liguria	748.988	10.671	5.117
Lombardia	4.757.483	91.153	37.543
Trentino Alto Adige	445.547	8.926	4.366
Veneto	1.989.180	44.845	14.225
<b>Friuli-Venezia Giulia</b>	<b>58.1438</b>	<b>11.044</b>	<b>5.258</b>
Emilia-Romagna	3.022.852	56.515	21.383
Toscana	1.478.638	29.754	14.093
Umbria	..	..	..
Marche	418.941	10.865	3.866
Lazio	3.127.259	51.639	24.401
Abruzzo	321.433	6.254	2.973
Molise	..	..	..
Campania	1.272.103	24.961	12.319
Puglia	606.169	13.132	6.467
Basilicata	..	..	..
Calabria	186.916	4.374	2.481
Sicilia	687.059	14.490	7.770
Sardegna	281.518	6.256	2.943

Fonte: elaborazioni del Centro Studi della CCIAA di Pordenone-Udine su dati Istat

## LE START-UP INNOVATIVE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

**219** » 83 UDINE

» 14 GORIZIA

» 63 PORDENONE

» 59 TRIESTE

I DATI DEL CENTRO STUDI DELLA CCIAA

# UN TESSUTO DI PMI INNOVATIVE: SONO OLTRE 1000 IN REGIONE

Tra le regioni Top 7 "moderate innovators" in Europa" al 4° posto c'è il Friuli Venezia Giulia. Una posizione di vertice quella della nostra regione che, nella classifica europea, si pone al 117° posto. È uno dei dati che emergono dall'analisi realizzata ad aprile del 2019 dall'Ufficio statistica e prezzi del Centro studi della Camera di commercio di Pordenone e Udine. L'innovazione nelle imprese del Friuli Venezia Giulia è il titolo dell'indagine che prende in considerazione anche le start up e le piccole e medie imprese innovative. Secondo i dati registrati dall'Istat aggiornati a dicembre del 2018 in Fvg la percentuale di spesa in ricerca e sviluppo in rapporto al Pil, è stata pari all'1,6%. La percentuale di occupati con istruzione superiore in professioni scientifico-tecnologiche sul totale degli occupati, è stata del 15,9%, 3,3% gli occupati in imprese creative. Quanto alle start up innovative ovvero quelle società che, ad esempio, hanno destinato una quota del 15% del valore maggiore tra fatturato e costi annui ad attività di ricerca e sviluppo la regione che, in valore assoluto ne ospita il maggior numero è la Lombardia

(2.574 pari al 25% del totale). Il Friuli Venezia Giulia si assesta al 13° posto con 219 imprese (2,15%). In Italia, al 15 aprile 2019, il numero di startup innovative è stato pari a 10.165, in aumento di 1.774 unità rispetto al 31 dicembre 2017 (+21%). Sono 219 le Start up innovative in Friuli Venezia Giulia e precisamente: 83 a Udine, 14 a Gorizia, 63 a Pordenone e 59 a Trieste. Il confronto con il 31 dicembre 2017 dice che sono aumentate di 26 unità (+13,5%). Trentino-Alto Adige (5,25%) e Valle d'Aosta (5%) sono le regioni con la più elevata incidenza di startup in rapporto alle società nuove di capitali, segue il Friuli Venezia Giulia (4,86%). Nella graduatoria provinciale Trieste, Pordenone e Udine occupano il 1°, il 6° e il 10° posto. Le piccole e medie imprese (PMI) rappresentano la spina dorsale del sistema economico e produttivo nazionale: in Italia, al 15 aprile 2019, il numero di quelle considerate innovative iscritte alla sezione speciale del Registro delle imprese è pari a 1.036 unità. 24 in Friuli Venezia Giulia di cui 9 a Pordenone e 3 a Udine.

(a.c.)

«Nella nostra area industriale la fibra è presente da molti anni». **Danilo Farinelli**, direttore del parco industriale che comprende le aree territoriali di Tolmezzo, Amaro e Villa Santina conferma come **Carnia Industrial Park** in fatto di banda larga sia all'avanguardia. «Da molti anni - spiega ancora Farinelli - le aziende insediate qui da noi possono accedere alla fibra. La rete, realizzata molti anni fa, è affidata a un gestore e tutte le aziende medio-grandi sono connesse. Il nostro Parco industriale poi costituisce uno dei partner del Digital Innovation Hub del Friuli Venezia Giulia: un'unica policy per la trasformazione digitale delle imprese della regione». Quanto alle aziende insediate nell'area industriale dell'alto Friuli, tra le circa 160 realtà presenti ve ne sono alcune per le quali l'innovazione è elemento fondante basti pensare a Eurotech, Modulblok, Automotive Lighting. «Sono solo alcuni esempi - conferma Farinelli - per i quali il nostro Consorzio opera da facilitatore così da permettere alle aziende insediate di svolgere al meglio le proprie attività». In tema di connettività ultraveloce intanto, **Friuli Innovazione** ha raggiunto un altro record grazie alla partnership con Fastweb che permette di navigare a 1 Gigabit garantito e simmetrico attraverso un collegamento in fibra ottica dedicata. Il nuovo servizio di connettività, 20 volte più potente del precedente, rappresenta un ulteriore elemento a vantaggio delle imprese e delle startup che già operano in Friuli Innovazione (quasi una cinquantina) e di grande attrattiva per le nuove che vorranno insediarsi nelle strutture di via Linussio a Udine. «Siamo particolarmente soddisfatti di questo risultato - ha commentato il direttore **Fabio Feruglio** - perché il miglioramento è notevole: almeno un ordine di grandezza e, pur avendo avuto sempre livelli di servizio eccellenti con la nostra connettività (nel 2018 pari al 99,75%), abbiamo comunque deciso di mettere a disposizione anche una linea di back up su ponte radio, il che rappresenta un'ulteriore assicurazione per la continuità del servizio in caso di guasto sulla connettività primaria. Va anche sottolineato che il passaggio alla nuova configurazione non ha comportato interruzioni per le attività svolte in Friuli Innovazione o disservizi per le imprese ed i laboratori insediati e non comporterà per loro alcun aumento di costo». Ma cosa manca e su cosa bisogna puntare per poter continuare a fare innovazione? Per **Francesco Contin**, project manager di **Ditedi**, il cluster delle tecnologie digitali del Friuli Venezia Giulia «le aziende hanno bisogno di banda larga per lavorare. E in regione ci sono solo dei punti dove la si può trovare: il territorio non è ancora adeguato a sostenere tutta la richiesta. Su questo sta lavorando anche Confindustria attraverso la realizzazione di un monitoraggio attraverso dei test che misurino la velocità di connessione delle imprese. Una cosa che manca alle imprese poi - prosegue Contin - sono i giovani con le capacità rispondenti alle richieste delle imprese. Oggi infatti ve ne sono ancora troppo pochi. C'è bisogno di programmatori, ingegneri, architetti di software. Quelli che ci sono non sono abbastanza». Un altro fattore critico per l'innovazione secondo **Franco Solari** direttore del **Polo tecnologico di Pordenone** è la propensione al rischio. «La tecnologia - spiega Solari - è una risorsa disponibile, l'assistenza specialistica è accessibile. Quello che per me è un ingrediente fondamentale è la propensione al rischio: e questo non è un fattore generazionale. I cambiamenti non si sviluppano nelle stesse tempistiche del passato: oggi - chiosa Solari - è necessario capire che l'innovazione tecnologica è veloce per questo bisogna essere pronti e rapidi a sviluppare i cambiamenti». **Anna Casasola**

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

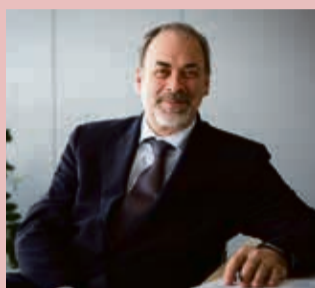
### Archivio:

C.C.I.A.A. - Antepima, Petrussi Foto Press e Tassotto&Max

## EUROTECH

# I SUPER COMPUTER NASCONO AD AMARO

È certamente nell'ambito Industrial IoT (Internet of Things) e degli edge-computer (computer per collegare il mondo reale ad Internet) uno dei player tecnologici tra i più importanti a livello globale. Si tratta di Eurotech, azienda leader nel mercato dei PC embedded a basso consumo ed alte prestazioni, ovvero della realizzazione di computer di ridotte dimensioni e piattaforme software per la realizzazione di soluzioni IoT, per impieghi nell'industria, nei trasporti, nell'energia e nel medicale; con sede ad Amaro, conta un fatturato di gruppo 2018 di 79,08 milioni di euro e un incremento del 31,5% rispetto al 2017.



Roberto Siagri

Eurotech, attiva in mercati quali Europa, Giappone e USA, ha recentemente ottenuto da parte di Frost&Sullivan un riconoscimento che la proclama come leader globale in innovazione, con la piattaforma IoT EverywareCloud.

**Roberto Siagri**, Amministratore Delegato commenta: "Negli ultimi anni il Gruppo ha continuato la sua strategia d'investimento in innovazione. Investimenti che servono a posizionarci, sempre di più e sempre meglio, dentro i nuovi paradigmi tecnologici che oltre all'Internet delle cose includono l'High Performance Edge Computing, adatti a supportare applicazioni di intelligenza artificiale. Tutte queste evoluzioni ci stanno facendo entrare appieno dentro la nuova fase della trasformazione digitale e più precisamente dentro l'era della robotica collaborativa ed autonoma, che vedrà fiorire ancora di più gli investimenti in Industria 4.0 e nell'Internet delle Cose".

Giada Marangone

## FOXWIN

# IL SOCIAL CHE VALORIZZA I TALENTI

È il software online che consente di coinvolgere il capitale umano in azienda valorizzandone l'intelligenza collettiva. È uno strumento utile per raccogliere le idee dei propri collaboratori, come ad esempio i suggerimenti per rendere i processi più efficienti, e trasformarli in progetti di miglioramento. A svilupparlo è Foxwin, giovane startup innovativa insediata al Parco Scientifico e Tecnologico Luigi Danieli di Udine. Lo scopo di questa organizzazione è aiutare le persone ad esprimere il proprio potenziale e a realizzare i propri talenti, contribuendo al successo delle organizzazioni e alla diffusione di valori positivi. Si tratta di una delle poche organizzazioni Teal (Reinventing Organizations) italiane, organizzazioni fluide e collettive ispirate al prossimo stadio della consapevolezza umana. Amministratore delegato dell'azienda **Filippo Causero**, ingegnere industriale, che con la collaborazione di un team multidisciplinare composto da 5 collaboratori under 35 (un sviluppatore, un antropologo, un grafico, un esperto di intelligenza artificiale e un ingegnere) ha progettato la piattaforma Foxwin, una sorta di social network aziendale.



Filippo Causero

«Ho deciso di fondare la startup a seguito di una esperienza in una multinazionale di veicoli industriali, attraverso un concorso di suggerimenti avevano fatto risparmiare quasi 3 milioni di euro - afferma Causero -. Questa esperienza mi ha fatto capire che nelle aziende c'è del potenziale ancora parzialmente inutilizzato: la capacità d'innovazione dei collaboratori. Ho poi sviluppato un software per abbattere le barriere comunicative. Attualmente abbiamo come clienti la Banca di Udine, BCC Primacassa, Servizi CGN e la Regione Friuli Venezia Giulia». (g.m.)

## ARETAIL

# IL CANALE DI VENDITA INTERATTIVO

ARetail, crasi di automatic retail, startup nata all'interno del Polo Tecnologico di Pordenone, rappresenta un canale di vendita che permette di raggiungere i clienti in modo innovativo e diretto.

L'azienda pordenonese ha sviluppato una vending machine, con interfaccia customizzabile e dashboard interattiva in grado di controllare e analizzare, da remoto i dati di vendita e di profilazione.

Mediante un display touch screen queste vending machine offrono un'esperienza multicanale; consentono infatti l'acquisto anche online (tramite e-commerce).

La prima vending machine è stata testata ed è attualmente in funzione all'Università Cattolica Sacro Cuore di Milano e permette di acquistare accessori per cellulari come auricolari, power bank, cavi di ricarica degli smartphone, ecc. dei più importanti marchi. Oggi è presente nel temporary store di Honor al centro commerciale di Arese con la vendita di smartphone e, grazie alla collaborazione instaurata con Fitbit, azienda del settore wearable, propone anche la vendita di prodotti del mondo fitness e benessere. In prospettiva le macchine distributrici di ARetail potrebbero essere presenti dagli uffici a luoghi pubblici come Università e scuole, dalle aree di transito degli aeroporti e stazioni ai centri commerciali o all'interno o esterno degli store.

Per **Walter Biason**, Ceo e founder di ARetail: «Abbiamo presentato questa vending machine al CES 2019 di Las Vegas raccogliendo entusiasmo. Ora stiamo trattando con un importante brand del Fashion. Queste macchine offrono davvero un'eterogeneità di campi di applicazione. Ci stiamo muovendo per essere capillari oltre che in Italia anche in tutta Europa». (g.m.)



Walter Biason

## BEANTECH

# L'ACCADEMIA DELLE NUOVE TECNOLOGIE

Intelligenza Artificiale applicata all'industria manifatturiera: beanTech, azienda friulana specializzata nell'integrazione di soluzioni informatiche e nella ricerca connessa allo sviluppo software, ha certamente contribuito alla crescita di quella che viene considerata l'"Advanced Manufacturing Valley" del Triveneto. L'azienda, con sede a Reana del Rojale, Microsoft Gold partner, sta puntando fortemente sulla formazione. Ne è la riprova la recente edizione dell'Academy Knownow, nell'ambito del progetto Ambizione Italia, che attraverso workshop dedicati a Dati e Intelligenza Artificiale



Fabiano Benedetti

intende contribuire alla trasformazione digitale del Belpaese. L'ultimo appuntamento ha visto la partecipazione di 120 persone, manager ed esperti aziendali insieme a oltre 70 studenti degli Atenei del Friuli Venezia Giulia e dagli Istituti superiori Kennedy e Malignani presentando i benefit delle tecnologie intelligenti.

beanTech, è infatti alla continua ricerca di talenti ed è convinta della assoluta necessità di formare giovani brillanti, figure competenti ed esperti nel settore dell'innovazione tecnologica, professionisti di cui le aziende del territorio hanno enorme necessità.

«Vogliamo che i nostri giovani rimangano sul territorio con opportunità di lavoro stimolanti, legate alle nuove tecnologie - commenta **Fabiano Benedetti**, ceo e presidente di beanTech -. Parliamo di intelligenza artificiale per sviluppare una intelligenza reale».

BeanTech infatti annovera tra i suoi collaboratori 105 professionisti, la maggior parte under 35, e vanta oltre 10 milioni di fatturato. L'azienda ha inoltre recentemente acquisito il 20% delle quote societarie di Effedi Automation, realtà operante nel mondo della robotica con sede a Tavagnacco. (g.m.)

## AKUIS

# ATTREZZATURE HI-TECH PER IL FITNESS

Si chiama Akuis, acronimo di Advanced Kinetic User Interaction Systems, ed è una startup innovativa insediata al Carnia Industrial Park di Tolmezzo, attiva nel settore dello sviluppo, produzione e commercio di attrezzature hi-tech in ambito fitness e riabilitativo.

I due co-fondatori **Alessandro Englaro**, ingegnere aerospaziale, e **Mattiarmando Chiavegato**, architetto, hanno creato "Sintesi", un dispositivo finalizzato all'allenamento muscolare che fa uso di motori elettrici per la generazione del carico e grazie al sistema brevettato "Dynamic Vectoring" vuole concentrare in un solo



Mattiarmando Chiavegato e Alessandro Englaro

strumento un'intera palestra, dal comune sollevamento pesi, alla simulazione della remata in acqua fino alla totale libertà di movimento tipica dell'allenamento funzionale. Una macchina dal design accattivante e minimalista, semplice da utilizzare ma che permette di personalizzare al massimo l'esperienza di allenamento monitorando i progressi in tempo reale.

Presentata ufficialmente a Fibo di Colonia, fiera globale di riferimento per il settore fitness, "Sintesi" mira a essere distribuita a personal trainer, fisioterapisti e palestre in Italia ma anche nei mercati esteri di Russia e Usa.

Alessandro Englaro svela: «Definita come uno dei prodotti più innovativi al Fibo, Sintesi ha avuto un notevole riscontro da parte dei big players del settore, merito del forte lavoro di squadra di tutti i nostri collaboratori. Questo però è solo il punto di partenza».

«Sintesi rappresenta una nuova specie di macchine robotiche multifunzione che probabilmente definirà il nuovo punto di riferimento nella categoria» chiosa Mattiarmando Chiavegato. (g.m.)

## DIGITALEVO E SISTEMEVO

# LA NUOVA ERA DEL MOBILE MARKETING

DigitalEvo, giovane azienda pordenonese, attiva nel digital marketing ha sviluppato un innovativo sistema di gestione del mobile marketing in grado di sviluppare e massimizzare la reputazione di aziende di qualsiasi settore e dimensione.

Specializzata nella creazione e nel mantenimento di un rapporto di fidelizzazione tra azienda e consumatore, l'azienda, che opera in tutta Italia, offre soluzioni personalizzate per portare le imprese nella quarta era industriale. Il team di DigitalEvo si pone a pieno titolo come la risposta del Belpaese alla sfida

Michele Sangion

dell'Intelligenza artificiale; nel 2018 ha infatti vinto il premio "Best new topology for AI" ai Global annual achievement awards for artificial intelligence, grazie allo sviluppo di una tecnologia evoluta a fianco di altri colossi internazionali come Microsoft, IBM e Cisco. Per DigitalEvo l'esperienza mobile si basa su contenuti emotional. Sono oltre 900 i contenuti creati, 171.000 i leads, oltre 100 i progetti sviluppati.

**Michele Sangion**, oltre che di DigitalEvo è anche titolare e fondatore di SistemEvo, startup con 21 dipendenti e 3,5 mln di fatturato che fornisce soluzioni di business intelligent, di intelligenza artificiale customizzate e learning machine.

«Grazie a Ivo, l'assistente virtuale intelligente (in grado di apprendere informazioni e nozioni in modo organico e migliorare la sua capacità di comprensione), di SistemEvo, attivo 24 ore su 24 su siti web e piattaforme social che gestisce milioni di algoritmi ed è in grado di riconoscere le diverse lingue degli utenti e rispondere con informazioni aggiornate e coerenti - commenta Michele Sangion -, i tempi d'attesa tra richiesta e risposta si azzerano e la customer experience si massimizza». (g.m.)

IL SOFTWARE FLEEWAY HA DIMEZZATO I COSTI DI GESTIONE

# DRIVEEVOLVE: LA FLOTTA AZIENDALE DIVENTA 4.0

RISPARMIO, SICUREZZA E SOSTENIBILITÀ SONO ALLA BASE DI DRIVEEVOLVE, PROGETTO CHE ABBATTE I CONSUMI NELL'UTILIZZO DEI MEZZI AZIENDALI

L'evoluzione 4.0 non riguarda solo l'industria manifatturiera, ma in generale l'approccio all'impresa, in particolare quella dei servizi. DRIVEEvolve è, come dice il nome, l'evoluzione del "Fleet Management", poiché guarda a una visione integrata delle flotte aziendali, grazie a una lettura scientifica dei dati che consente una riduzione di costi e un accrescimento in sostenibilità e sicurezza. Al progetto, tutto made in Italy, hanno collaborato diverse realtà aziendali, oltre all'università di Udine. «Con DRIVEEvolve - afferma l'amministratore delegato **Giovanni Collino** - assicuriamo a ogni cliente un progetto su misura, grazie a personale specializzato e strumenti innovativi. Le nostre consulenze e i nostri servizi sono totalmente personalizzabili». I clienti di DRIVEEvolve sono diversificati, diffusi in Fvg e sempre più in tutta Italia, e possiedono flotte aziendali di ogni tipo: mezzi per il trasporto pubblico e privato, dalle multiutility del settore dell'acqua e della raccolta rifiuti ad aziende commerciali e della grande distribuzione.

Qual è la particolarità del Metodo DRIVEEvolve? Una visione integrata

degli strumenti proposti al cliente. L'integrazione mette in rete analisi, pianificazione, formazione e software. Il "planning" prevede una prima consulenza e l'analisi per definire strategia e obiettivi. Quindi

**I CLIENTI SONO DIVERSIFICATI: OLTRE AI MEZZI PER IL TRASPORTO PUBBLICO E PRIVATO, CI SONO ANCHE MULTIUTILITY DELL'ACQUA E DEI RIFIUTI**

c'è la formazione specializzata, con corsi di Guida Anticipativa®, Ecodrive Italia®, Guida in Sicurezza, Guida Montana e Guida Hybrid & Electric. Le attività formative, che finora hanno interessato circa 38 mila persone, sono finanziabili dai fondi interprofessionali e sono svolte nelle sedi dei clienti. Sono, inoltre, strettamente personalizzate,

oltre che certificate UNI ISO 29990 da Certiquality. Soddisfano tutti i requisiti richiesti dalle normative di sicurezza. Tra le attività proposte, quella sulla guida Anticipativa, per esempio, agisce sulla modifica dei comportamenti e permette, spiegano alla DRIVEEvolve, di ottenere dei risultati consolidati quali una riduzione dell'incidentalità tra il 10 e il 20%, dei consumi dal 5 al 15% e delle emissioni di CO2.

Fleeway è il cuore centrale di DRIVEEvolve. È il software in cloud che consente l'analisi e il potenziamento dei processi di gestione della flotta e la riduzione dei costi. Il suo utilizzo, spiegano a DRIVEEvolve, ha comportato per le aziende una riduzione in termini di costi di gestione attorno al 50%, di tempo del 30% e l'eliminazione pressoché totale dell'archiviazione cartacea. Fleeway è modulare e anch'esso personalizzabile e permette di verificare tanto l'intera flotta quanto il singolo veicolo, anno dopo anno. Il software dialoga

**L'INTEGRAZIONE METTE IN RETE ANALISI DEI DATI ATTUALI, PIANIFICAZIONE, FORMAZIONE CON CORSI DI GUIDA E SOFTWARE**

costantemente con i sistemi Gps-Can Bus, ricevendo dal veicolo i dati necessari per una corretta ed economica gestione. È possibile tenere distinti tutti i mezzi tra leggeri, pesanti, motocicli, mezzi d'opera e macchine operatrici, inoltre mezzi in proprietà, in leasing e a noleggio. È possibile integrare e automatizzare le schede di ciascun autista e tutta la documentazione di diversa natura relativa ai veicoli. Algoritmi studiati per l'analisi dei consumi di carburante rapportati allo stile di guida e alle emissioni rilevano anomalie e abitudini da correggere. Un aspetto basilare del progetto DRIVEEvolve è la formazione specifica del "Fleet Manager", la persona alla quale viene poi affidato il controllo e la gestione delle flotte dell'azienda. DRIVEEvolve accompagna e sostiene le aziende nel loro percorso di sviluppo, crescita e innovazione.



L'amministratore delegato Giovanni Collino



Lo staff di Destinazione Lingue che organizza l'evento



UNA GIORNATA DI FORMAZIONE, AGGIORNAMENTO E CONOSCENZA

## SALONE DELL'ORIENTAMENTO PER STUDIARE ALL'ESTERO

**SI SVOLGERÀ SABATO 4 MAGGIO A UDINE IL QUALITY ENGLISH DAY IL NETWORK INTERNAZIONALE CHE RADUNA LE SCUOLE DI INGLESE**

Udine come Tokyo, Bogotà, San Paolo, Madrid, Roma e San Pietroburgo. Sono queste alcune delle città in cui si terrà nel 2019 il Quality English Day. La tappa friulana si svolgerà sabato 4 maggio nella sede dell'Università di Udine di Palazzo Garzolini di Toppo Wasserman. Di cosa si tratta? Quality English è un network internazionale che seleziona scuole di inglese nel

**IL QUALITY ENGLISH DAY GIUNGE IN CITTÀ GRAZIE A DESTINAZIONE LINGUE, TOUR OPERATOR UDINESE SPECIALIZZATO IN PROGRAMMI DI STUDIO ALL'ESTERO**

mondo - ad oggi oltre 70 - che offrono programmi linguistici di altissima qualità. La giornata udinese sarà dedicata alla formazione, all'aggiornamento e alla conoscenza di alcune delle scuole Quality English. Al mattino è previsto un teacher training, un corso di aggiornamento per docenti di medie, superiori e università, tenuto da formatori qualificati. Nel pomeriggio verrà

attivato il "Salone dell'Orientamento": i referenti delle scuole Quality English saranno a disposizione di tutti per presentare le opportunità di studio e specializzazione all'estero. L'offerta non è solo per studenti, ci sono anche corsi universitari, Master all'estero e percorsi specialistici. Tra gli insegnanti che si accrediteranno per il teacher training verranno estratte a sorte alcune borse di studio per partecipare gratuitamente a un soggiorno all'estero. La ciliegina sulla torta del Quality English Day è il concorso per gli

**PREVISTO ANCHE UN CONTEST AL QUALE SI SONO ISCRITTE GIÀ DIECI SCUOLE DI UDINE E PROVINCIA. IN PALIO UNA BORSA DI STUDIO**

studenti delle scuole superiori sul tema "My ideal Quality English school". Il contest - al quale si sono iscritte già dieci scuole di Udine e provincia con squadre composte da cinque studenti - prevede un questionario sulle caratteristiche che dovrebbero avere, nell'opinione dei ragazzi, le scuole ideali all'estero, cui seguirà una breve presentazione in inglese che verrà esposta davanti a una giuria Quality English. I membri della squadra vincitrice otterranno una borsa di studio presso una delle scuole partecipanti al Salone dell'Orientamento. Il Quality English Day giunge in città grazie a Destinazione Lingue, tour operator udinese specializzato in programmi di studio all'estero. Tutte le attività del Quality English Day sono gratuite. Per informazioni consultare il sito [www.destinazione lingue.it](http://www.destinazione lingue.it).

FORVM A CIVIDALE

## UNA BOUTIQUE PER CHI VUOLE VESTIRSI ALLA MODA

Vestiti all'ultima moda, gonne che si contraddistinguono per l'utilizzo di tessuti ricercati, camicie, giacche e complementi d'abbigliamento come foulard e borse. Sono questi alcuni degli articoli che potete trovare all'interno del negozio Forvm di piazza Duomo a Cividale del Friuli. Una boutique che piace per i capi proposti, adatti per tutte le occasioni, e che si caratterizzano per un'ottimo rapporto tra qualità - prezzo.

Un successo raggiunto dopo tanti anni di duro lavoro: **Dario Ceccotti**, titolare della boutique, inizia la sua esperienza 30 anni fa. L'esordio, nel 1989 a Cividale del Friuli, con Forvm, negozio di abbigliamento non lontano dal teatro Ristori dove poter acquistare marchi noti della moda italiana e non solo. Qualche anno più tardi, nel 1995, l'apertura di un secondo punto vendita di calzature con brand esclusivi. Grazie a questa tipologia di approccio e alla continua ricerca del prodotto, il negozio richiama una clientela proveniente non solo da Cividale, ma da tutta la regione e dalle confinanti Austria e Slovenia.

Nel 2006 un nuovo trasloco in Corso Mazzini fino a raggiungere, 6 anni dopo, una posizione ancora più strategica: piazza Duomo al civico 4. Ceccotti inaugura così la nuova sede di Forvm, con affianco anche **Maurizia Petrei** come socia, un open space con due vetrine affacciate sul luogo di culto, a quattro passi dal rinomato Ponte del Diavolo e vicino ad una strategica zona parcheggio. "I cambiamenti culturali dell'ultimo decennio hanno coinvolto prepotentemente anche il mondo del commercio al dettaglio ed il potenziale economico eroso da tante altre esigenze di vita quotidiana, hanno portato la clientela a spostare l'attenzione all'acquisto e a concentrarla su una spesa fatta nei centri commerciali o su web con una scelta immediata, veloce e infinita - spiega Ceccotti -. Non per tutti l'esperienza ha ripagato: nel caso dei centri commerciali per una scarsa esclusività dell'articolo e della rete per una impersonalità dell'approccio alla scelta e alla prova del capo. Tali peculiarità hanno fatto sì che la clientela ritornasse a considerare l'acquisto nei negozi tradizionali dove viene proposta una scelta meno massificata". Forvm ama stare al passo coi tempi: "Ritengo che la soluzione giusta - conclude Ceccotti - porti a un mix di valori tradizionali e social. La nostra pagina Facebook e in nostro profilo Instagram sono un modo poter comunicare al meglio con la clientela tenendola informata su novità e promozioni, senza abdicare alla storica professionalità umana che va dalle scelte iniziali di collezione al consiglio finale all'acquisto".

Luciana Idelfonso



ESPERIENZA ORAFA CHE SI TRAMANDA DAGLI ANNI CINQUANTA

## IL "GIOIELLO" DELLA CITTÀ



ZANINOTTO È PRESENTE DA QUASI 70 ANNI A UDINE.  
UN RIFERIMENTO PER CHI È A CACCIA DI OGGETTI PREZIOSI

Dal 1952 brilla in via Poscolle al civico 33. La gioielleria Zaninotto da quasi 70 anni rappresenta un punto di riferimento per chi cerca un oggetto prezioso in un clima di cortesia e familiarità. È proprio la disponibilità dello staff, oggi composto da Laura Pontoni e dal marito **Ezio Zaninotto**, che lavorano affiancato dal genero **Denis Filippo**, a differenziare questa storica attività udinese dalle altre presenti in città. Aperta dai genitori negli anni Cinquanta, quando la via del borgo «somiigliava alla strada di un paese, con tutte le tipologie merceologiche presenti in botteghe e negozi», la gioielleria è passata in mano a Ezio, che ha maturato l'esperienza orafa proponendo sempre pezzi unici e originali, gioielli personalizzati che si accompagnano all'offerta di orologi, preziosi in argento e pietre preziose, ma garantisce anche i servizi di riparazioni e permuta. «Più che seguire i grandi marchi preferiamo concentrarci sulle esigenze del cliente con il nostro laboratorio che esegue prodotti personalizzati e unici - spiegano i titolari -. Per differenziarci da centri commerciali e grande distribuzione privilegiamo quello che i nostri clienti ci chiedono». Personalizzazione, assieme a professionalità e servizio sono gli ingredienti fondamentali per resistere oggi in questo settore del mercato che, come sottolineano gli stessi titolari, vive un momento di assoluta crisi. «I gusti e il modo di pensare e percepire il gioiello, e più in generale l'oro, è cambiato - rilevano -: oggi si segue più magari il marchio e le tendenze proposte nella grande distribuzione, che hanno influenzato i gusti e il modo di acquistare delle persone». Il negozio, rinnovato e ampliato nel 2012, è uno dei più longevi della via e, nonostante le difficoltà del momento storico che vive il commercio, è ancora molto apprezzato



### IL LABORATORIO IN VIA POSCOLLE AL CIVICO 33 ESEGUE PRODOTTI PERSONALIZZATI E UNICI

dalla clientela, soprattutto quella più affezionata. Il laboratorio orafa, oltre alla creazione di gioielli, offre riparazioni e messa a nuovo dei pezzi, infilatura collane, incisioni e incastonatura di gemme, alla quale si affianca il servizio di orologeria, per riparazioni, sostituzione pile e cinturini, vasi e lucidatura dell'argenteria. Inoltre, alla gioielleria Zaninotto, è possibile anche richiedere una valutazione dei propri

gioielli e preziosi usati e vendere oggetti d'oro da fondere sia in contanti che in permuta. «Cerchiamo di offrire un servizio a tutto tondo, abbiamo piacere che i clienti, qui, si sentano un po' a casa - proseguono i titolari -, coccolati nelle loro richieste: oro e diamanti si trovano ovunque ed è solo l'onestà, la cortesia e il rapporto privilegiato con le persone che permette a un'attività di distinguersi, soprattutto nei centri storici che oggi più che mai soffrono la concorrenza dei grandi magazzini».

Giulia Zanello

OBIETTIVO: FAR VIVERE AI GIOVANI L'AMBIENTE PROFESSIONALE

## ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO PER FAR CRESCERE I TALENTI

### ERGONGROUP È IMPEGNATA IN UN PROGETTO CHE COINVOLGE GLI ISTITUTI TECNICI INDUSTRIALI FRIULANI E DEL VICINO VENETO

Quella della digitalizzazione è la nuova sfida per le imprese e la rivoluzione in atto portata dall'industria 4.0 sta cambiando, molto rapidamente, professioni e competenze. Ed è proprio per essere in linea e pronti ad affrontare le novità in costante evoluzione, ErgonGroup - società specializzata in formazione e consulenza per lo sviluppo delle aziende - è impegnata in un progetto di alternanza scuola-lavoro che coinvolge gli istituti tecnici industriali del Friuli Venezia Giulia e del Veneto. Un progetto che mira a far comprendere agli studenti quali siano le sfide e le opportunità offerte dalla quarta rivoluzione industriale, e sviluppare competenze trasversali specifiche per superare il "digital mismatch", ovvero la distanza tra le conoscenze dei lavoratori e quelle ricercate dalle aziende.

"La trasformazione digitale impone una rivisitazione di tutte le componenti operative e organizzative dell'azienda e quindi la consulenza strategica diventa sempre più parte integrante del business - afferma il Presidente di ErgonGroup, **Daniele Della Bianca** -. Questo comporta l'apertura di nuovi scenari nel mercato e all'interno delle imprese. Un'evoluzione incalzante che richiede nuove capacità e

nuove figure professionali che tra conoscenze tecnologiche e "soft skill" permettano di supportare questo cambiamento e accompagnare le aziende lungo il percorso vitale della digitalizzazione". In questo contesto ErgonGroup mette a disposizione le proprie unità interne sviluppando percorsi di conoscenza mirati attraverso squadre coordinate da figure di riferimento con diversi livelli di competenza.

L'ultima indagine di Alma Diploma rileva come gli studenti che hanno svolto percorsi di Alternanza abbiano il 40,6% di probabilità in più di lavorare arrivando addirittura al 70,9%, se si considerano anche le esperienze di stage post diploma.

Intanto le competenze professionali di **Mirko Strozzi** e **Marco Gumini** dell'ufficio digitalizzazione e IT di ErgonGroup sono già state messe a disposizione degli studenti delle classi quarte dell'Istituto Tecnico Industriale A. Malignani di Udine.



Il presidente di ErgonGroup,  
Daniele Della Bianca

TUTTO È NATO DA UN TALENTO E UNA PASSIONE DI FAMIGLIA

# PRODOTTI DA FORNO DI ALTA QUALITÀ

**GIAN ANDREA MOLARO, FONDATORE E PRESIDENTE DELLA FRIULANA PANINI, FESTEGGIA 50 ANNI DI ATTIVITÀ. L'AZIENDA È UNA REALTÀ UNICA IN FVG: ZERO SPRECHI, TRACCIABILITÀ TOTALE**

Cinquant'anni di attività. Un traguardo imprenditoriale importante, che **Gian Andrea Molaro** festeggerà sabato 4 maggio, assieme a quanti l'hanno accompagnato in questo entusiasmante viaggio alla guida della Friulana Panini di Moimacco. Un'azienda unica in Fvg, specializzata nella produzione e confezionamento di panini, tramezzini e altri prodotti da forno per il vending (la distribuzione automatica) ed eventi sportivi. I risultati raggiunti sono numerosi e l'entusiasmo non si è affatto affievolito da quel 23 gennaio 1969, quando all'allora Registro ditte della Camera di Commercio di Udine si iscrive l'attività di Gian Andrea Molaro, sorta da una passione di famiglia: da quando ha 11 anni, Molaro dà una mano ai genitori a Rubignacco, nella loro Osteria con annessa bottega alimentare, e impara le migliori basi del mestiere, traducendole poi, da ventiduenne, nella prima attività in proprio a Cividale, divenuta un Despar e, parallelamente, base operativa per il confezionamento e la vendita di panini. Tutto parte dall'Istituto agrario Paolino D'Aquileia, dove Molaro, a ogni ricreazione, distribuisce i suoi panini imbottiti, pizzette, krapfen e brioche freschi e fragranti. Dopo tanti istituti scolastici, vengono le caserme. Il suo nome diventa sinonimo di affidabilità, sicurezza e qualità e la clientela si estende anche alle



aziende e agli eventi. Nel 1993, comincia la fornitura per il vending, mercato in espansione che Molaro fa diventare fulcro dell'attività (oggi circa l'85% della produzione). È proprio da qui che la ditta si trasforma, diventando, nel 1997, la Friulana Panini, di cui Molaro è presidente e socio di maggioranza. La srl arriva a produrre 10mila-12 mila tra panini

e tramezzini al giorno ed è compartecipata dal Gruppo Illiria Spa, una delle realtà leader in Italia nella distribuzione automatica. Tutto in azienda è plasmato da Molaro e dal suo modo di lavorare. Le ricette sono sue e realizzate esclusivamente con prodotti di qualità. Si fa produrre appositamente il pane da panifici artigianali e non esistono salse preconfezionate: sono tutte da lui ideate e realizzate dal suo team, che conta in tutto 13 dipendenti, secondo disciplinari precisi e con la cura per il dettaglio. Cura evidente anche nella razionalità dello stabilimento e nella gestione, nel rispetto delle normative di sicurezza e igiene: tutto è tracciabile e non vi sono rimanenze né sprechi. Flessibilità è la parola chiave su cui Molaro ha fatto crescere l'azienda. E di crisi non ce n'è state. «I cambiamenti sono sempre stati delle opportunità - afferma - : ci hanno portato a miglioramenti organizzativi che poi abbiamo mantenuto anche nei periodi più floridi». Assieme a Gian Andrea Molaro, a rendere grande l'azienda sono i suoi collaboratori, «gente tosta!», esclama, e suo fratello **Antonino** che da 5 anni lo affianca importando in azienda esperienze manageriali maturate in altri settori. Tutti già pronti ad affrontare con grinta e passione i prossimi 50 anni.

PROGETTO INNOVATIVO DELLA COOPERATIVA IL SEME

## ECCO LE CONSERVE DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale, preziosa per il sostegno e reinserimento in società di persone con fragilità e svantaggiate, entra nel barattolo delle conserve: la cooperativa sociale Il Seme onlus di Fiume Veneto (attiva dal 1981, dando operatività allo spirito della legge Basaglia e aderente a Confcooperative Pordenone) presenta la sua innovativa linea di prodotti gastronomici "Le Conserve del Seme", realizzati con verdure e frutti coltivati direttamente dai suoi utenti. La cooperativa fiumana ha condiviso il risultato raggiunto insieme ai partner dei progetti che porta avanti: Azienda Sanitaria 5 del Friuli occidentale, Comune di Fiume Veneto, Confcooperative Pordenone, l'UTI Site Meduna, la Soform e l'altra cooperativa sociale del territorio Il Piccolo Principe di Casarsa della Delizia. "La rete con altre realtà sanitarie, sociali e cooperative - ha spiegato la presidente de Il Seme **Laura Lenardon** - è fondamentale per intraprendere con ancora più energia le nostre attività. Con queste conserve inizia una nuova fase per la nostra cooperativa: coniugare l'attenzione per l'aspetto sociale della produzione ortofrutticola con le esigenze del mercato. Una sfida emozionante con la quale guardiamo al futuro". In tale ottica di collaborazione, l'altra cooperativa sociale locale,

Futura di San Vito al Tagliamento, ha disegnato le etichette delle conserve. I consumatori in questa prima fase possono scegliere tra peperoni in agrodolce o sott'aceto, zucca e zenzero in agrodolce, melanzane alla menta o piccanti e tra le composte di pesche o di pesche, amaretti e cacao. "Abbiamo infatti voluto - ha concluso Lenardon - unire proposte classiche ad altre dal gusto più innovativo, come per esempio con l'abbinamento di zenzero e menta. Oltre che a far del bene le nostre conserve e composte sono anche buone". La cooperativa sociale Il Seme è attiva dal 1981, dando operatività allo spirito della legge Basaglia: da allora opera come spazio occupazionale, mirato e adeguato per il reinserimento e la riabilitazione attraverso il lavoro di persone svantaggiate. In questi anni sono stati inseriti nei vari progetti oltre un centinaio di utenti e alcuni di essi sono pure diventati soci lavoratori della stessa cooperativa. La produzione si estende su 55 mila 500 metri quadri di superficie, in convenzione con il Comune di Fiume Veneto, per una produzione di ortaggi freschi, piante da orto e da fiore, tutti venduti per la maggior parte a privati nella rivendita collocata nella sede.



QUALITÀ CERTIFICATA AQUA DELL'ERSA

## IL LABORATORIO DI SALUMERIA

LA TRADIZIONE DEL NORCINO VIENE PORTATA AVANTI DA UN SECOLO DALLA FAMIGLIA LOVISON. VENGONO LAVORATI 200 MAIALI OGNI SETTIMANA

Nel 1903 nasceva nel borgo medievale di Spilimbergo un piccolo laboratorio di salumeria. Seguendo una pratica tradizionale in Friuli Venezia Giulia, quella del norcino, la famiglia Lovison ha portato avanti quest'arte e oggi il Salumificio Lovison esporta i suoi prodotti anche all'estero. Oggi Lovison lavora 200 maiali a settimana, creando una gamma di specialità dedicate e utilizzando esclusivamente le carni di maiali nati e allevati in Fvg con un'alimentazione no Ogm. La parola d'ordine dell'azienda è qualità. Una qualità certificata Aqua (Agricoltura, qualità, ambiente) dell'Ersa e migliorata anche grazie

alle stanze di asciugatura di ultima generazione per stagionare il prodotto, conosciuto anche all'estero. "Per quanto riguarda la distribuzione il nostro mercato principale è quello italiano, soprattutto del Nord Italia - spiega **Matteo Bettiol**, titolare e amministratore delegato dell'azienda - ma esportiamo anche in Francia, Danimarca, Svezia, Germania, Norvegia". All'export sono destinati soprattutto salame e soppressa, in una versione più particolare con aggiunte di chili o tartufo per andare incontro ai gusti del consumatore straniero. Il salumificio Lovison non si ferma e punta oggi ad "aggredire il mercato italiano con prodotti più sofisticati per abbracciare la domanda dei consumatori" aggiunge Bettiol. L'azienda sta al passo con i tempi e oggi le abitudini del consumatore sono cambiate. "Si tende di più ad acquistare porzioni più piccole di prodotto, ad esempio la vaschetta di salame anziché il salme intero. Si va verso un consumo più oculato". Ecco allora la novità in cantiere: vaschette a zero impatto ambientale con prodotti affettati rigorosamente a mano in una salle blanche creata nello stabilimento per preservare la qualità anche in questa versione. [Lisa Zancaner](#)



IL GRUPPO, CON I SUOI PRODOTTI, È PRESENTE NEGLI HOTEL A 5 STELLE

# VETRINE DI LUSO

LE TECHE DA VINO SPETTACOLARI PORTANO LA FIRMA DI IGLU, ACQUISITA LO SCORSO ANNO DA MARRONE CUSTOM COOKING

Eleganza, qualità, design e funzionalità. Vettrine d'eccellenza, impeccabili, in un concentrato di artigianalità e sartorialità che consente di realizzare soluzioni sempre customizzate per soddisfare le esigenze del cliente nel settore del food service di lusso. Meraviglie della refrigerazione quelle che realizza Iglu, azienda pordenonese nata nel 2000 e acquisita lo scorso anno da Marrone Custom Cooking, con sede produttiva a Zoppola, nella zona industriale di Prà dei Risi, leader nelle produzioni di cucine monoblocco e a sua volta acquisita nel 2008 dal nuovo management di **Armando Pujatti** e **Maurizio Fantin**. Il gruppo, che da un fatturato di 3 milioni di euro in dieci anni ha tagliato il traguardo dei 25 milioni, è proprietario anche di Steelnovo e dell'australiana Phoenix, e rappresenta un punto di riferimento per il food service equipment. Iglu produce un'ampia varietà di espositori refrigerati, vetrine refrigerate su misura e teche vino spettacolari, capaci di mantenere nelle migliori condizioni, ma soprattutto valorizzare pienamente diverse tipologie di cibo o bevande, per catturare lo sguardo dei clienti. Target di riferimento sono "pionieri del lusso" tra hotel a 5 stelle e più, ristoranti stellati e yacht, tant'è che per citare solo alcuni nomi il gruppo, con i suoi prodotti, è presente al George V di Parigi, San Pietro di Positano, Soho House di Berlino, ma anche Bulgari Tokyo Osaka Restaurant, Burj al-Arab a Dubai (La vela), Harrod's di Londra, al tristellato Frantzén di Stoccolma, ma anche nella catena Alajmo e nei ristoranti degli chef stellati



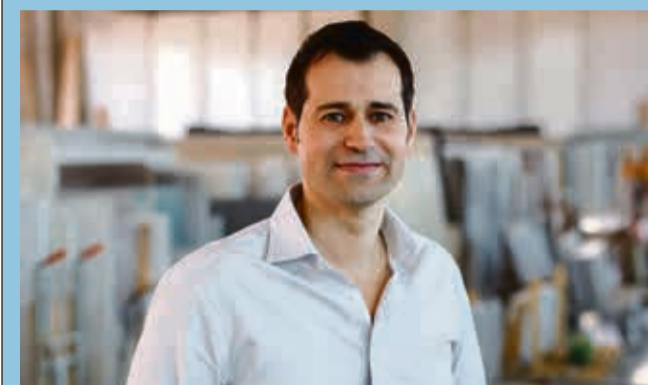
## LE SOLUZIONI SODDISFANO LE RICHIESTE DI DESIGN, QUALITÀ ED ELEGANZA DEI PRESTIGIOSI CLIENTI

Enrico Bartolini e Davide Oldani. «I nostri prodotti si inseriscono in un settore di nicchia, caratterizzandosi per l'altissima artigianalità e un approccio da grande azienda - spiega Pujatti -. Prodotti customizzati al cento per cento, come da filosofia del gruppo Marrone del taylor made». «Siamo presenti in tutti i mercati: oggi l'export va molto bene in Europa, in particolare Svezia e Norvegia - precisa Pujatti -, ma anche Medio Oriente e Asia, con un mercato molto complicato da approcciare come quello del Giappone, dove comunque vendiamo i nostri prodotti. Per quanto riguarda gli Stati Uniti - osserva - è un mercato più difficile da avvicinare per questioni esclusivamente normative». Il gruppo Marrone è un'eccellenza mondiale assoluta nel settore, che comunque apprezza il "made in Italy" più come attitudine a customizzare i prodotti che provenienza. «Il made in Italy è un'attitudine, uno dei brand più importanti al mondo, anche se non appartiene a nessuno - rileva l'imprenditore -: è l'approccio alla personalizzazione che fa di questo marchio un asset, con un'atteggiamento e un'attenzione ai dettagli e ai particolari che ci contraddistinguono». Giulia Zanella



FRANCESCUT MARMI A CASARSA

## L'ARTE DI LAVORARE MATERIALI PREGIATI



Un'arte quella di lavorare con maestria materiali pregiati quali marmo e granito che abbelliscono interni ed esterni, arricchiscono i complementi d'arredo e rendono unica l'arte funeraria a ricordo dei nostri cari. L'artigianalità e la qualità italiana rappresentano i principi ispiratori dell'azienda Francescut Marmi, a Casarsa della Delizia, guidata dal titolare **Francesco Francescut**. Il sapere si tramanda da tre generazioni, da quando Franco ed Augusto hanno proseguito l'attività iniziata da Angelo nel 1921.

L'azienda è rinomata nel creare soluzioni su misura e realizzare un'ampia gamma di oggetti funerari; nel dare forma a monumenti e sculture per onorare la memoria di chi ci ha lasciati con l'ausilio di modelli in 3D, nelle opere di restauro e manutenzioni di monumenti, tombe di famiglia e cappelle. L'arte funeraria rappresenta una buona parte del fatturato, circa il 30 per cento. E sul fronte dell'edilizia Francescut Marmi offre un ventaglio di scelte per la casa.

La filosofia risponde all'esigenza green. "Abbiamo intrapreso da anni un percorso volto alla sensibilizzazione della nostra attività per la salvaguardia dell'ambiente, anche perché il materiale che lavoriamo è quanto di più naturale esista; stiamo convertendo tutti i nostri prodotti per il trattamento dei materiali verso prodotti sempre meno impattanti", fa sapere con orgoglio Francesco Francescut. Il fatturato 2019 dovrebbe crescere del 10% rispetto al 2018.

Il marmo è una passione ed un'arte: all'interno dell'azienda è stata da poco inaugurata una piccola biblioteca del marmo. Obiettivo: ampliare e divulgare nel territorio la cultura di questo materiale prezioso ([www.francescutmarmi.it](http://www.francescutmarmi.it)). Irene Giurovich

PIÙ DI 200 ARTICOLI IN CATALOGO: 250 MILA PEZZI L'ANNO

## L'ANTICA TRADIZIONE RESISTE A MANIAGO

LE COLTELLERIE FRATELLI ANTONINI HANNO UNA STORIA LUNGA 90 ANNI. LA LAVORAZIONE È ANCORA MOLTO ARTIGIANALE

Una storia lunga 90 anni ambientata a Maniago, quella delle Coltellerie Fratelli Antonini. Questa attività si inserisce in un'antica tradizione che accomuna tante aziende da queste parti e che si basa sull'acqua e sul ferro. Furono questi due elementi a far nascere, probabilmente già in epoca romana, la lavorazione locale delle lame e dei coltelli. Per battere il ferro, l'acqua era indispensabile. Così indispensabile che nel Quattrocento si pensò di prelevarla dal Còlvera e di incanalare nella roggia che dalla valle scendeva verso Maniago. Fu così che lungo quella roggia i battiferro iniziarono a forgiare falci e roncole per lavorare la terra, attrezzi per lavorare la carne, ma anche armi per l'esercito della repubblica Serenissima. La bottega degli Antonini si inserisce in questa lunga storia nel 1929. Da allora i loro coltelli si fanno ancora uno alla volta. L'acciaio viene prima tranciato affinché assuma la forma del coltello e poi temprato. Con le mole le lame vengono successivamente affilate e rifinite, lucidate a specchio o satinare e infine assemblate ai diversi modelli di manici. Al termine della lavorazione, i coltelli vengono ripresi da mani esperte ad uno ad uno per essere controllati e personalizzati. Qui, oggi, si fabbricano anche lame industriali su disegno o campione fornito dal cliente. A parlarci un po' dell'azienda è Pietro Antonini.

### Come è cambiato il vostro lavoro nel corso degli anni?

La produzione ora è più tecnologica, ad esempio usiamo il laser che ci aiuta nella produzione delle lame. Ma la lavorazione è comunque ancora molto artigianale, la maggior parte dei passaggi vengono fatti a mano. Un coltello viene maneggiato almeno una ventina di volte prima di essere pronto.

### Quanti siete in azienda?

Ci sono due dipendenti nella produzione, per il resto siamo della famiglia. Oltre a me ci sono mia sorella in ufficio e mio papà. In determinati periodi collaboriamo anche con altri artigiani esterni.

### Qual è il vostro mercato principale?

La maggior parte della produzione è destinata prevalentemente ai mercati esteri.

### Ve devo che avete anche un sito web piuttosto curato. Quanto conta per voi la vendita online?

Non troppo, a dire il vero. Qualcosa vendiamo, ma davvero poco rispetto alla produzione complessiva. Potrei dirle circa uno o due ordini a settimana. Copriamo comunque un segmento molto ampio che va dalla multinazionale al singolo cliente che acquista sul web.

### Quanti tipi di coltelli proponete?



## L'ACCIAIO VIENE PRIMA TRANCIATO E POI TEMPRATO. CON LE MOLE LE LAME VENGONO AFFILATE E RIFINITE, LUCIDATE A SPECCHIO O SATINATE

Abbiamo più di 200 articoli in catalogo, senza contare i coltelli personalizzati.

### E quanti ne produce in un anno, complessivamente?

Facendo una stima approssimativa, 250 mila pezzi l'anno. Cerchiamo di lavorare con i grandi numeri.

### Cosa farete per festeggiare i vostri 90 anni?

Sicuramente saremo presenti con uno stand alla festa del coltello di Maniago. Probabilmente organizzeremo qualcosa in quell'occasione.

Emanuela Masseria

GIOVANE IMPRENDITORE - UD

## LA CURA DEL RISPARMIO E DEGLI INVESTIMENTI

MANUEL VARUTTI FA PARTE DEL TEAM DI COPERNICO SIM. PROPONE LE MIGLIORI SOLUZIONI SUL MERCATO

Indipendenza, lavoro personalizzato e flessibilità. Sono le tre caratteristiche che contraddistinguono l'attività di Manuel Varutti, consulente finanziario di Copernico Sim (www.copernicosim.com).

Copernico Sim, fondata nel 1999 a Udine in via Cavour 20, da un gruppo di professionisti con esperienza ventennale nel settore, riunisce oggi quasi un centinaio di professionisti in tutta Italia. Manuel Varutti, classe 1986, entra nel team come consulente nel 2012.

Dopo la laurea in Banca e Finanza presso l'Università di Udine, Varutti ha deciso di entrare nel settore della consulenza finanziaria. Con una forte attenzione ai valori etici.

### Ma di cosa si occupa esattamente?

"Mi occupo della cura del risparmio e della persona nel campo finanziario. Svolgo questa attività con un'ottica etica molto forte, che cura gli interessi e le esigenze delle persone". Dopo una valutazione del portafoglio clienti, il giovane consulente offre un supporto alla pianificazione degli investimenti. Infatti, ricerca, seleziona e propone le migliori soluzioni sul mercato grazie agli accordi stipulati con società di gestione del risparmio italiane ed internazionali, distribuendo numerosi prodotti finanziari. Lavoro in un settore dove l'aspetto fiduciario è molto importante dove è fondamentale costruire delle relazioni di fiducia".

Nel rispetto del suo percorso di studi e professionale da sempre orientato alla qualità e, tenuto conto dei moltissimi sacrifici svolti per compierlo in maniera ottimale, Manuel ha scelto di stare dalla parte del cliente. Di volta in volta seleziona, insieme, le migliori soluzioni, e la persona assume ruolo da protagonista e diviene



Manuel Varutti

fulcro imprescindibile di una consulenza finanziaria efficiente.

### Quali sono state le difficoltà iniziali dell'attività lavorativa?

"I primi due anni sono stati i più impegnativi perché era necessario costruire il portafoglio clienti". Poi, ben presto la clientela è aumentata, con profili dal budget importante.

### Quali sono state le principali soddisfazioni?

"Mi piace molto il contatto con le persone e il rapporto umano. Mi piace stare con la gente in modo molto diretto, con un approccio curato alle esigenze del target".

La sua attività di analista finanziario è caratterizzata da un atteggiamento libero da qualsiasi tipo di conflitto d'interesse con una forte attenzione ai valori etici.

### Quali sono i progetti per il futuro?

"Vorrei radicare le attività ancora di più sul territorio un territorio che sento mio".

La rete di professionisti di Copernico Sim opera in tutto il territorio nazionale in modo indipendente, seguendo gli obiettivi e le esigenze degli utenti. Effettua un'analisi completa degli strumenti finanziari detenuti dalle persone presso qualsiasi intermediario e fornisce le raccomandazioni di vendita e di acquisto. Si analizza la posizione complessiva del cliente, sia finanziaria che patrimoniale, coadiuvati da un pool di professionisti specializzati in analisi patrimoniale, tributaria e successoria. Gli accordi siglati con tante società d'investimento di livello mondiale e l'assenza di prodotti "home made" permettono ai consulenti del team di operare nell'interesse del singolo grazie alla possibilità di scegliere tra migliaia di strumenti e prodotti secondo una approfondita valutazione in funzione del profilo dell'acquirente.

Mara Bon

GIOVANE IMPRENDITORE - PN

## LAVORARE LA TERRA DA HOBBY A LAVORO

FRANCESCO NOCENTE È TITOLARE DELLA SOCIETÀ IL CASTELLO. IL PRINCIPIO DELL'ECOSOSTENIBILITÀ

A Valvasone-Arzene, nelle pordenonesi, la società agricola Il Castello nasce dalla passione per la terra di un giovanissimo imprenditore: Francesco Nocente. Partito in solitaria nel 2011, da quasi due anni lavora anche assieme al padre. Alla sua prima vendemmia, nel 2012, aveva 19 anni, fresco di diploma ma con le idee ben chiare. "Quello di lavorare la terra era un hobby che avevo da sempre - racconta - poi l'ho trasformato in lavoro subito dopo il diploma". In

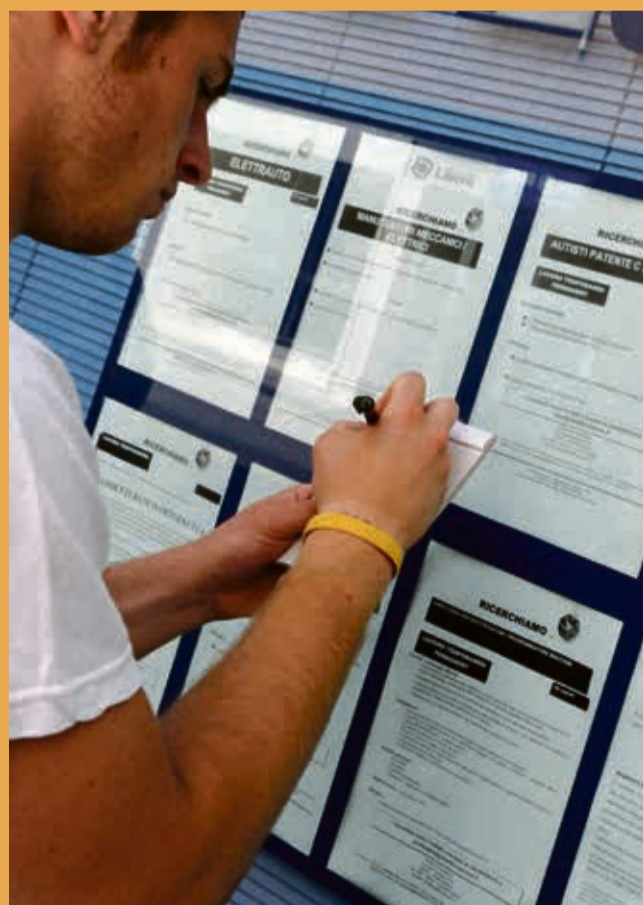


Francesco Nocente

barba all'inesperienza "che si fa vivendo la campagna", Francesco Nocente è uno degli esempi, forse tra i più giovani, del ritorno degli "under" al mondo agricolo, un richiamo alla terra nonostante lavorare i campi sia un mestiere faticoso e incarna l'agricoltore di domani: giovane con il sapere in tasca che ama la terra. Lo dice anche Piero Ling, presidente di Slow Food Cina: "i contadini sono gli intellettuali della terra". Francesco Nocente è uno dei giovani imprenditori agricoli che non sono rimasti sordi all'appello lanciato anche da Aiab-Aprobio Fvg che sottolineava un'agricoltura in sofferenza per l'invecchiamento degli agricoltori e per la redditività sempre più limitata con pochi giovani che decidono di rimanere nel settore e che devono superare ostacoli enormi per portare a compimento una scelta di vita. "Ma è anche un lavoro affascinante - dice Nocente che è anche presidente provinciale di Coldiretti Giovani Impresa Pordenone - Inoltre oggi il nostro settore si è molto meccanizzato, c'è innovazione e quindi siamo aiutati anche dalla tecnologia". Una classe imprenditoriale agricola attenta anche all'ambiente, "la mia azienda tende all'ecosostenibilità e al rispetto della terra". Una cultura che nasce soprattutto dai giovani agricoltori e che si ritrova nei 20 ettari che Nocente coltiva con un occhio di riguardo alla natura. "15 ettari

sono coltivati a vigneto - spiega - per lo più Prosecco, Pinot Grigio e Ribolla e poi qualche varietà minore". Uve oggi "modaiole" e un giovane imprenditore che sa seguire i gusti del mercato. "Tutte le uve - conferma - le conferiamo alla cantina sociale di Casarsa Della Delizia e sono il 50% Pinot Grigio, il 40% Prosecco e il 10% Ribolla. Devo dire che soprattutto tra i giovani oggi c'è grande consumo di bollicine. Poi per incrementare la produzione di Ribolla aspettiamo di vedere come si comporterà il

mercato". Un mercato che oggi chiede anche vini a bassa gradazione o addirittura a zero alcool, ma i giovani agricoltori sono sì aperti al nuovo, ma con un occhio alla tradizione. "Nel vino si ricerca un po' di gradazione alcolica - commenta Nocente - siamo aperti al cambiamento, ma questa è la tradizione e credo che vada preservata". L'obiettivo de Il Castello è crescere un passo alla volta, arrivando a 20 ettari di vigneto. "Abbiamo già testato mezzo ettaro di varietà resistenti", quelle create dall'Istituto di genomica applicata che da poco ha creato 4 nuove varietà figlie del Pinot, due a bacca rossa e due a bacca bianca per proiettare il vino nel futuro e il futuro è fatto di vitigni resistenti ai più temuti nemici della vite: le malattie fungine come peronospora e oidio". Varietà sperimentate dalla società agricola Il Castello che con il suo giovane titolare guarda al futuro fatto sempre meno di pesticidi. La sua passione per la terra si vede anche nei 5 ettari coltivati a seminativi, mais, soia e girasole, prodotti che richiedono grande impegno a fronte di un margine di guadagno molto risicato. "Un po' l'ho fatto per diversificare, ma anche perché mi piace l'idea di questo tipo di agricoltura. Il Friuli è da sempre un territorio a vocazione cerealicola e volevo portare avanti quell'aspetto, anche se il guadagno quasi non c'è", conclude. Lisa Zancaner



LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

## INDICARE IL FUTURO ALLE NUOVE GENERAZIONI

NECESSARIO RAFFORZARE L'ALLEANZA TRA FORMAZIONE E IMPRESE PER GARANTIRE OCCUPAZIONE E CRESCITA SOCIALE ED ECONOMICA

Mai come adesso è del tutto indispensabile rafforzare le virtuose collaborazioni tra offerta formativa a tutti i livelli (scuola, università, enti formativi, ...) e imprese che costituiscono senza alcun dubbio il perno fondamentale attorno al quale far ruotare buoni programmi di apprendimento.

È, infatti, proprio l'impresa che determina i progetti da realizzare per chi si affaccia al mondo del lavoro e della produzione. Con le aziende un giovane ha un'opportunità di crescita professionale, ha la possibilità di apprendere un mestiere, ha la fortuna di poter ampliare i propri orizzonti. Anche uscire dai confini regionali per migliorare la propria esperienza formativa è sempre un'opportunità da cogliere, ma poi è sacrosanto tornare nella propria "patria" per arricchiarla.

Abbiamo indubbiamente talenti di livello in Friuli, agli stessi va garantita la possibilità di mantenere radici e memorie perché così vi è la possibilità di costruire un futuro di un'area che ha tenacia e potenzialità da concretizzare al meglio. Ed etico è indicare il futuro alle nuove generazioni. Chi si occupa di formazione, pertanto, dev'essere capace di trasmettere tutte le proprie conoscenze senza risparmiarsi, senza tenere per sé nulla di quanto sa.

Accanto a ciò si rende necessario gestire i fondi a disposizione al meglio. La gestione delle risorse economiche dev'essere adeguata per organizzare concretamente il loro impiego. Ciò stante anche il fatto che, ormai, serve

fare più cose con meno soldi, ovvero ingegnarsi per far rendere al massimo quanto a disposizione.

Ma le parole d'ordine non possono che essere crescita, pianificazione, sviluppo, garanzia di fiducia nel futuro. Per rendere reali queste parole è necessario favorire il mercato interno specie in relazione alle opere pubbliche favorendo certezze d'investimento. Bisogna, in altre parole, porsi a fianco delle imprese per sostenere la loro crescita. In tal senso va detto che le nostre imprese friulane non hanno, per la stragrande maggioranza, nulla da invidiare alle aziende estere.

Dal canto suo la Pubblica Amministrazione dev'essere solerte nei pagamenti al fine di far circolare il danaro, l'economia, la società. Vi è, però, un male che rischia d'essere trasmesso alle nuove generazioni. Mi riferisco all'invidia sociale, che più passa il tempo più appare come un cancro della società paralizzante e destabilizzante.

Ebbene ciò va contrastato con forza. Perché non riconoscere i meriti degli altri e imparare per fare uguale e magari meglio? Perché, invece, come purtroppo capita spesso, negativamente denigrare, fare illazioni e insinuazioni, mettere in giro fake news, cercare, questo accade tra gli operatori della comunicazione, il sensazionalismo a ogni costo? È indispensabile invertire la rotta. Si può fare, basta volerlo. Daniele Damele

DONNE IMPRENDITRICI - UD

## È ARRIVATO FURLANUT, IL BISCOTTO DI UDINE

Due donne, amiche, mamme, due figli ciascuna, con lo stesso spirito creativo e la voglia di mettersi in gioco. È così che è nato Furlanut, il biscotto di Udine, creato dalle mani di **Anna Teresa Santini** e **Giuliana Cuberti**, amiche dai tempi del Liceo artistico Sello.



Giuliana Cuberti e Anna Teresa Santini

Anna è architetto, Giuliana ha lavorato per anni come assistente domiciliare, ma il desiderio comune era di investire energie e risorse in un progetto personale e di creare allo stesso tempo qualcosa per la loro città.

“Udine non è caratterizzata da un proprio dolce tipico come invece hanno tante città italiane - raccontano Anna e Giuliana - abbiamo fatto delle ricerche e letto i vecchi ricettari friulani alla scoperta dei sapori e dei prodotti che una volta caratterizzavano la produzione del nostro territorio. La maggior parte sono ricette povere, con pochi e semplici ingredienti come la nostra tradizione contadina”.

La sfida era doppia: creare un biscotto buono, sano e goloso con materie prime del territorio che fosse adatto anche alle persone celiache (come il marito di Giuliana).

Risultato: una ricetta semplicissima con farina di mais senza glutine del Molino Pussini (S. Pietro al Natissone), vino biologico di Mont'Albano (Savorgnano al Torre), zucchero di Scarbolo e uvetta. La ricetta e la lavorazione sono state provate e riprovate fino ad arrivare al risultato finale, un mix

perfetto di sapore e consistenze che non è solo gluten free, ma è anche privo di derivati animali.

Il segreto? “È da pazzi ma il biscotto è fatto tutto interamente a mano, dalla rompitura delle noci all'impasto, fino alla formatura. Abbiamo acquistato

un'impastatrice ma non la usiamo mai: con la macchina cambiano la morbidezza, le caratteristiche e il sapore del risultato finale, non è altrettanto buono e genuino. Se aumenteremo i volumi della produzione, come ovviamente speriamo, vorrà dire che assumeremo qualcuno”.

La produzione è partita il 4 marzo nel laboratorio di Sant'Osvaldo che in un prossimo futuro potrebbe diventare anche spaccio: ristrutturazione e allestimento dei locali sono tutti autofinanziati da Anna e Giuliana che adesso si stanno concentrando sulla promozione attraverso il sito [www.anjul.it](http://www.anjul.it), i canali Facebook e Instagram e sulla distribuzione a partire dai negozi di enogastronomia del territorio.

“Il marchio si chiama “Anjul - Antichi sapori moderni”, nasce dall'unione dei nostri due nomi, Anna e Giuliana, ma evoca anche la parola friulana agnul come l'angelo del castello, simbolo della città di Udine.” Il logo e la grafica utilizzata per le confezioni sono stati creati dal professor Giuliano Michellini, docente al Civiform di Cividale.

Francesca Gatti

DONNE IMPRENDITRICI - PN

## AZIENDA SAN SIMONE VINI CHE EMOZIONANO

Nasce dal cuore, diventa luce, profumo e slancio per la vita. Un'esegesi romantica attraversa i vini marchiati Azienda San Simone che, con un fatturato annuo di 6 milioni, trasforma da quattro generazioni con amore, preparazione e tecnologia l'uva in vino. A guidare una storia iniziata



La famiglia Brisotto

nel 1915 con il fondatore **Gino Brisotto** insieme alla moglie **Olga**, ecco schierati **Chiara**, **Anna** e **Antonio**.

I vigneti - 65 ettari di proprietà e 30 controllati - si trovano nella zona Doc Friuli Grave nei Comuni di Porcia, Pasiano, Azzano Decimo e nella zona Doc Prosecco. Il mercato estero rappresenta l'83% del fatturato con 26 Paesi, mentre il mercato italiano riguarda principalmente Friuli, Veneto, Lombardia e Puglia.

“I nostri vini che raccontano una storia e regalano emozioni - illustra Chiara Brisotto - si caratterizzano per gli aromi netti, estremamente varietali, potenzialmente unici. Mai troppo grassi o muscolari, ma profumati, freschi, con un grado alcolico non troppo elevato, capaci di esprimere il territorio con un alto livello di tipicità, eleganza e delicata semplicità; prediligiamo l'acciaio per la fermentazione e la maturazione dei nostri vini per esaltare le caratteristiche del frutto e conservare il carattere di ciascuna varietà”. In alcuni terreni nel comune di Azzano Decimo di origine alluvionale, calcarei e particolarmente ricchi di argilla, “abbiamo

deciso di coltivare solo varietà a bacca rossa, in particolare Merlot, Cabernet Franc e Refosco dal Peduncolo rosso”. I vini rossi - Evante, Sugano e Re Sugano - rivelano un'impronta territoriale e stilistica rilevante con profumi e gusti inconfondibili, eleganti, densi nel frutto

ma ‘leggeri’ per gradazione alcolica.

Ottenere uva di qualità e sana è possibile anche con una viticoltura sostenibile che si esprime nel Progetto Verde. L'azienda è attenta nelle fasi produttive, nelle corrette pratiche agronomiche e di cantina: dalla riduzione dei trattamenti per i vitigni tradizionali attraverso installazione di capannine meteorologiche che permettono interventi mirati, all'eliminazione del diserbo chimico attuando solo lavorazioni meccaniche sulla fila, dall'utilizzo solo di concimazioni organiche con la tecnica agronomica del sovescio a filari alternati a inerbimento tradizionale e certificazione biologica per i vigneti in cui sono state piantate varietà resistenti alle principali malattie.

Prestigiosi i riconoscimenti ottenuti, fra gli ultimi la medaglia d'oro al Sauvignon Friuli Doc Grave al concorso mondiale del Sauvignon durante il Prowein 2019 e le 5 stelle ottenute al Concorso 5 Star Wines 2019 di Vinitaly dal Friulano Case Segan Friuli Doc Grave, dal Pinot Grigio Case Segan Friuli Doc Grave e dal Prosecco Doc Perla Naonis. **Irene Giurovich**

IMPRENDITORE STRANIERO - UD

## NON SOLO KEBAB MA ANCHE PIZZA

Diventa tricolore il ricco menù dei punti vendita “Buonissimo Kebab” di Udine, (il primo in via Roma 13 e il secondo in via Pelliccerie 7) gestiti da **Azam Shoab** e dal suo socio **Hassan Bukhtiar**, entrambi cittadini pakistani, arrivati in Friuli più di dieci anni fa e già affermati protagonisti sulla scena



Azam Shoab

della ristorazione etnica nel capoluogo friulano. Noti per un kebab fatto a regola d'arte, che è il re della loro proposta gastronomica e che è sicuramente uno tra i migliori in assoluto che si possono gustare in città, Azam e socio hanno introdotto da poco la novità della pizza al taglio fresca da consumarsi nel locale, oppure pronta per il ‘takeaway’, ma anche con consegna a domicilio entro una trentina di minuti dall'ordinazione (solo in orario serale, ovviamente anche per il kebab, telefonando al numero 334 1404193). “La varietà che siamo in grado di offrire conta 22 tipi diversi di pizza - esordisce il gestore di via Roma, Shoab - tutti preparati al momento, con ingredienti genuini e salubri, perché noi puntiamo a garantire sempre la massima qualità del prodotto”. I fornitori degli ingredienti, precisa Azam, “sono tutti locali e italiani, e per la materia prima si sceglie sempre l'eccellenza, come, per esempio, la passata di pomodoro Rodolfi e la mozzarella Soligo”.

Professionale è anche la mano di chi fa materialmente la pizza ogni giorno in cucina: il connazionale pakistano Sanam Riaz, che si è

formato al corso per pizzaioli del Civiform di Cividale del Friuli e che ha maturato una vasta esperienza lavorando in diverse pizzerie della regione. Sanam fa parte dell'affiatato ‘team’ che si compone di due titolari e quattro dipendenti.

Azam, che parla un italiano davvero impeccabile, viene dalla

città di Mandi Bahauddin (Punjab), e la sua lingua madre è il Punjabi. “Amo la mia terra d'origine - spiega Azam - che è al confine con l'India e che ha per metropoli Lahore. Ma qui in Friuli mi trovo molto bene e non ho mai avuto problemi, perché - sottolinea - chi si comporta correttamente e lavora onestamente viene accolto e si integra in modo naturale”.

Sempre sorridente, Shoab rivolge una cura particolarmente attenta ai clienti, ma al tempo stesso è un gestore assolutamente rigoroso nella selezione. “Qui nel locale sono benvenute tutte le persone educate, che lavorano e che rispettano le leggi e le regole - evidenzia -, mentre le porte sono del tutto chiuse ai perdigiorno o a chi si dedica ad attività non lecite”. “Buonissimo Kebab” è aperto - con orario continuato solo in via Roma - dal lunedì al giovedì e la domenica dalle 11 del mattino alle 2.30 della notte, mentre il venerdì e il sabato dalle 11 del mattino fino alle 5 del mattino successivo (per contatti, telefono 327 3527824).

Alberto Rochira

IMPRENDITORE STRANIERO - PN

## IRINA HAIR BOUTIQUE LA SPA PER I CAPELLI

Oggi si presenta, sul suo sito web, come “una Spa per i tuoi capelli”, ma Irina Hair Boutique, negozio di parrucchiere in centro a Pordenone, aspirava al confort moderno fin dalle origini. Questa attività ha dietro una storia lunga 50 anni. Alberta, le precedente proprietaria, si era inventata, decenni



Irina Issakova

fa, “uno spazio per un totale rinnovamento, non solo estetico”. Qualcosa di più, insomma che una bottega dove farsi fare un taglio o una semplice messa in piega. Nel 1969, tra la Galleria Asquini e il vicolo delle Acque, già ci si trovava “immersi nella riservatezza che merita la cura di noi stessi” (come ricorda oggi il sito della nuova gestione). Ad attualizzare la proposta dal 2003 è **Irina Issakova**, originaria del Kazakistan, giunta in città dopo aver sposato un italiano. L'imprenditrice da una ventina d'anni è una “personal hair dresser” dallo stile internazionale che propone “tocchi glamour e tagli all'ultimo grido che ti travolgono in un clima di assoluto relax”. Sul suo sito troviamo il bel viso di Audrey Hepburn con sotto un suo pensiero: “L'eleganza è la sola bellezza che non sfiorisce mai”. Irina ama insomma lo stile che ha affiancato allo studio di tecniche professionali a Mosca, Milano e Londra. Nel suo lavoro, si lascia ispirare anche dai gesti, dalla personalità e dalle caratteristiche uniche dei suoi clienti che vengono accolti con riviste, caffè e attenzioni

speciali. Il negozio utilizza poi tutta una serie di prodotti naturali selezionati per la cura del capello femminile e maschile, ma anche del cuoio capelluto. Ci sono soluzioni innovative come degli “spray tonalizzanti impalpabili che illuminano il capello con un effetto metallizzato” o dei

prodotti ristrutturanti con ingredienti botanici. Tra questi anche le tinte, scelte per non danneggiare il capello. La filosofia dell'hair styling di Irina Issakova si sviluppa intorno a una serie di concetti e sfumature fondamentali. Si tratta di un cocktail che lei definisce “speciale, dal gusto cosmopolita, versatile e caratterizzato da una padronanza tecnica assoluta e in continuo aggiornamento”. Il rispetto per la natura di ogni capello, inteso come materiale prezioso da valorizzare, completa il quadro. Oltre a Irina, nella Boutique c'è poi un'altra dipendente. In questo periodo il negozio propone, inoltre, alcune offerte di primavera. Per chi volesse dare un'occhiata le pagine di riferimento sono il sito web ([www.irinahb.it](http://www.irinahb.it)) e la pagina Facebook dedicata (Irina Hair Boutique). L'indirizzo è vicolo delle Acque 3. Il negozio è aperto con orario continuato il martedì, giovedì e venerdì dalle 9 alle 17:30, il mercoledì dalle 11 alle 19, il sabato dalle 8:30 alle 16:30. Si può prenotare un appuntamento telefonando allo 0434 21946. **Emanuela Masseria**



IL RISTORANTE DEL MESE

# CUCINA DEL TERRITORIO CON PRESIDI SLOW FOOD

 DALLA PITINA, AL FORMADI FRANT, DAI CJALSONS ALLE ERBE ALLO SPECK  
"ALLO STORIONE" DI PRATA SI PUNTA SULLA STAGIONALITÀ DEI PIATTI

» MARCO BALLICO

Giacomo Buzzi snocciola il menù come fa davanti al cliente. Nulla di scritto, sembra una filastrocca. «Seguiamo le stagioni, cambiamo spesso i piatti - spiega -, in questo periodo vanno molto erbe e asparagi». Prata di Pordenone, Ghirano, la frazione attraversata dalla strada che costeggia il fiume Meduna, ristorante Allo Storione, azienda di famiglia, come pure l'hotel Dall'Ongaro, che si trova proprio di fronte.

Giacomo, la moglie Luisa, la sorella Elisabetta, mamma Maria, i figli Carolina e Pietro, al quarto anno della scuola alberghiera di Vittorio Veneto, sono i gestori di un locale aperto nel 1951 dal cavalier Plinio Buzzi, il papà, noto a tutti come Bruno.

«La passione è nata sin da piccolo - racconta Giacomo -, guardando il lavoro dei genitori e la loro voglia di fare cucina di qualità a prezzo

**IL LOCALE OFFRE SPAZI AMPI, ANCHE PER CERIMONIE, IN PARTICOLARE NELLA GRANDE SALA CARATTERIZZATA DA UN GRANDE FOGOLAR**

onesto, valore aggiunto sempre mantenuto». Tra il fascino della casa di campagna e una "mise en place" che vira verso la modernità, Allo Storione offre spazi ampi, anche per cerimonie, in particolare nella grande sala caratterizzata da un grande fogolar, sul quale vengono preparate grigliate e spiedi: si arriva fino a un centinaio di coperti.

«Cucina del territorio con presidi slow food: dal formaggio delle latterie turnaria di Buja alla pitina e al Formadi Frant, usato per valorizzare i cjalsons alle erbe», sintetizza Giacomo segnalando la presenza di un orto e di allevamenti privati, che forniscono materie prime di produzione casalinga: uova, verdure, galline, maiali, anatre, germani reali, conigli. I piatti di primavera? «Gnocchetti di ortiche, minestre di orzo e ortiche, maltagliati con battuti di faraona, fiori di zucca ripieni e gratinati alle erbe, la schiacciata di erbe di campo con lo speck di Sauris, la polentina con fonduta di malga di Pradis e gli asparagi verdi, i tortini». Quanto ai secondi, ecco capretto e agnello dell'Alpago al forno, petto di faraona, coniglio e, a richiesta, carni italiane selezionate alla griglia».

Chiusura con i dolci: «Semifreddo al miele e amaretti, crostata di cioccolato e pesche, le bavaresi di frutta, la spuma di limone con fragole fresche, la torta di mandorle e noci, sempre con prodotti del territorio». Il tutto accompagnato con vini della Grave e del Collio, lo sfuso locale e qualche escursione fuori regione.

Ristorante segnalato in varie guide enogastronomiche, come l'Accademia della Cucina italiana e Osterie d'Italia, Allo Storione osserva il turno di riposo al lunedì. Per le prenotazioni 0434/626028.

IL LOCALE DEL MESE

## A "LA SCIABOLA" AMPIA SELEZIONE DI CHAMPAGNE

Una nuova proposta di ristoro o, meglio, un'estensione, del locale di via Aquileia di Udine (Ai Vecchi Parrocchiani). Per questo, nel giugno del 2018, i giovani fratelli Zampa (Samuele e Nicholas, 23 anni e Stefano, 30 anni), hanno deciso di aprire "La sciabola", in via Pellicerie, a pochi passi dalla movida di piazza San Giacomo.



«Già dal nome del locale si capisce che ci rivolgiamo a un cliente esigente in fatto di bere - spiega Samuele Zampa -. Qui, infatti, si possono sciabolare bottiglie di Champagne di oltre 30 etichette (e annate) diverse. Poi ci sono i Franciacorta e, naturalmente, un'ampia scelta di vini italiani e regionali. Ciò che li unisce è l'alta qualità e, spesso, l'esclusività, soprattutto se ci si sposta sui distillati».

Il locale, non molto grande, ma con anche un privé interrato, sotto il claim "luxury drinks", propone al cliente ben 120 marche di distillati provenienti da tutto il mondo, tra i quali spicca l'offerta di 50 tipi di gin diversi. È Samuele a degustare, selezionare e scegliere personalmente i prodotti da inserire dietro il bancone dove si muove un personale giovane e competente in fatto di cocktail e mixologia.

«Perché la qualità non sta soltanto nella proposta dei migliori prodotti disponibili sul mercato, ma anche nel fatto che siano preparati con ingredienti freschi e serviti con cortesia e professionalità», sottolinea Samuele.

Con una scelta così ampia di bollicine di alto livello, non possono mancare gli abbinamenti adeguati. E, allora, ecco che, a "La sciabola" si possono consumare varie tipologie di crudità di pesce fresco (ostriche comprese) e una selezione di salumi e formaggi del territorio, abbinati a mostarde artigianali.

«Settimanalmente e, spesso, anche più volte a settimana, proponiamo degli eventi speciali che hanno sempre molto successo e, tra poco, saremo in grado di preparare e offrire una serie di cinque panini di nostra creazione esclusiva», aggiunge Samuele.

"La sciabola" è chiuso il martedì. Il lunedì, il mercoledì, il giovedì e la domenica, è aperto dalle ore 17.00 alle 02.00; il venerdì e il sabato, dalle ore 17.00 alle 03.00. Adriano Del Fabro

LA NOVITÀ

## CON GALASSIA LA BIRRA TORNA A PORDENONE



Dopo un secolo, la produzione di birra sta per tornare in centro a Pordenone: sono infatti terminati i lavori per lo stabilimento di Birra Galassia, che si accinge ad aprire in via Mameli. I tre soci - Davide Bernardini, Tommaso Fracassi e Christian Gusso - già dal 2015 producono birra appoggiandosi agli impianti di altri birrifici; e lo scorso gennaio avevano annunciato il progetto di una

produzione in proprio. «Era dai tempi di Birra Momi e Birra Pordenone, ai primi del Novecento, che non si produceva birra in città - avevano affermato -; e quindi vediamo questo progetto come radicato in quello che può essere un nuovo slancio delle piccole realtà produttive di Pordenone».

Gli obiettivi di Galassia, pur piccoli nella dimensione - un impianto da 3 hl in un laboratorio di 200 mq - non per questo sono di scarse ambizioni. «Lavorare su impianti più grandi nei birrifici che ci ospitavano non ci permetteva di provare ricette sperimentali. Ora sarà più facile farlo, e creare birre stagionali o uniche. Puntiamo ad avere la libertà di sperimentazione di un homebrewer, ma con una tecnologia e una competenza professionali; all'interno di quella che è di fatto una bottega di quartiere, a contatto diretto con le persone». E che i ragazzi di Galassia siano propensi alla sperimentazione è noto: le loro creazioni sono una reinterpretazione degli stili, a partire dalla birra di bandiera - la Galassia, che accosta ad una base saison una luppolatura da ipa. Ora che i lavori sono terminati, spiegano, rimangono gli ultimi adempimenti burocratici; e contano di annunciare quanto prima la data dell'inaugurazione, indicativamente all'inizio dell'estate.

Anello di congiunzione privilegiato con il territorio rimarrà l'Urban Farmhouse di via Brusafiera: un'osteria della birra con dieci spine e numerose referenze in bottiglia, nata per volontà di Christian. «Già adesso è il locale per antonomasia dove degustare le nostre birre, accompagnate da prodotti del territorio - concludono - e ancora di più lo sarà poi, con il nuovo slancio della produzione».

Info: [www.birragalassia.it](http://www.birragalassia.it) Chiara Andreola

L'INDAGINE CONGIUNTURALE NEL PORDENONESE

# OMBRE E LUCI NEL VITIVINICOLO

AUMENTA LA PRODUZIONE, MA CALANO VENDITE E REDDITO D'AZIENDA  
«SEMPRE PIÙ GIOVANI CREDONO IN QUESTO SETTORE»

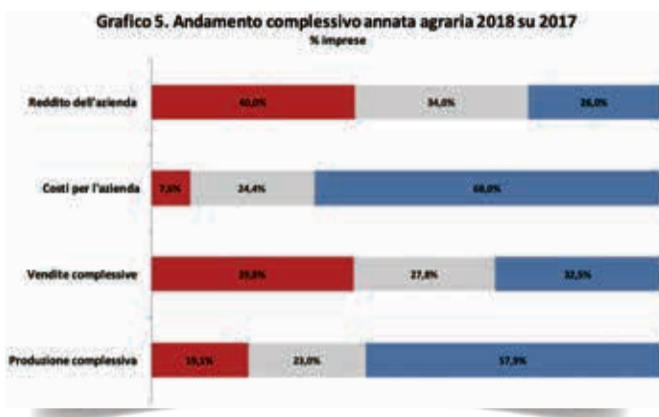
Le favorevoli condizioni climatiche hanno inciso positivamente sulla produzione vitivinicola, "certificata" in aumento (rispetto al 2018) dal 57,9% delle imprese intervistate nell'ambito dell'indagine congiunturale sulle imprese vitivinicole della Destra Tagliamento commissionata dalla sede di Pordenone della CCAA di PN-UD. Uno scarto quindi di quasi 39 punti percentuali rispetto a coloro che hanno segnalato un calo.

Per le vendite e il reddito d'azienda, invece, le imprese che segnalano una diminuzione prevalgono su quelle che hanno registrato un aumento degli indicatori. In particolare circa il 40% dei rispondenti dichiara vendite e reddito in calo rispetto all'anno precedente. «Per esprimere un giudizio complessivo - ha commentato il VP **Giovanni Pavan** - bisognerà attendere la prossima rilevazione per capire se il buon andamento della produzione 2018 influirà positivamente su vendite e redditività».

**Elementi strutturali del campione:** Per il 41% delle imprese intervistate oltre il 90% del reddito prodotto proviene dall'attività vitivinicola, mentre un altro 31% trae da tale attività fra il 50 e il 90% del proprio reddito. Il 14,2% delle aziende intervistate vinifica in proprio, quasi il 62% conferisce l'uva a cantine sociali e il 15,5% a cantine private.

**Andamento della superficie coltivata:** Rilevante la percentuale di rispondenti che dichiara un aumento della superficie coltivata con viti madri da portainnesto (51,8%) e a vitigni a denominazione (38,3%).

**Andamento meteorologico:** L'annata, si diceva in premessa, è stata positiva e decisamente migliore di quella 2017. Infatti nel 2018 ben il 65,2% degli intervistati ha giudicato l'andamento meteorologico dell'annata favorevole alla coltura della vite - contro il 7,7% nel 2017 -, mentre solo l'11,6% lo ha

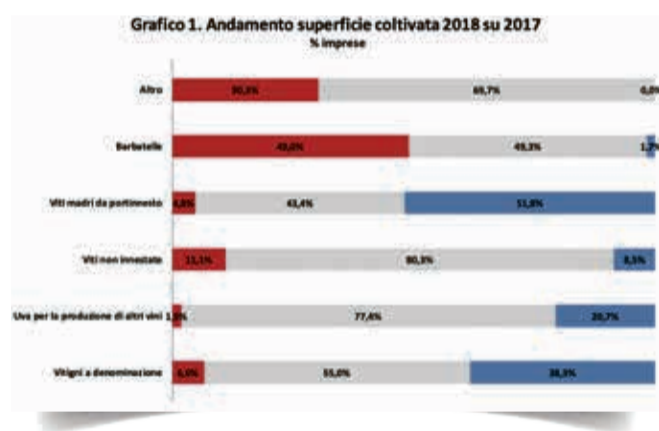


**NEL 2018 BEN IL 65,2% DEGLI INTERVISTATI HA GIUDICATO L'ANDAMENTO METEOROLOGICO DELL'ANNATA FAVOREVOLE ALLA COLTURA DELLA VITE**

reputato sfavorevole (contro il 61,5% del 2017).

**Accesso al credito:** per la maggior parte degli intervistati le difficoltà di accesso al credito sono rimaste invariate rispetto al 2017 (percentuali superiori al 70%). Il 15,4% dei rispondenti ha segnalato però maggiori difficoltà nell'accesso al credito per la realizzazione di investimenti.

**Marco De Munari**, componente la Giunta Camerale in rappresentanza del settore agricoltura, ha osservato come «numerose aziende, stanti le favorevoli condizioni di mercato degli ultimi cinque / dieci anni, abbiano deciso di convertire parte delle loro produzioni nella vitivinicoltura e questo è avvenuto, anche o soprattutto, in diverse realtà condotte da giovani. Forte rimane la propensione alla coltivazione vivaistica, fiore all'occhiello di questa provincia. Gli enormi sforzi volti alla caratterizzazione qualitativa e distintiva delle produzioni di uva stanno dando i risultati che ad ogni modo devono essere perseguiti valorizzando l'assoluta volontà di in agricoltura volta al rispetto ambientale con benefici diretti alla società ed in seconda battuta anche per l'indotto economico che si crea attorno alla coltivazione».



IL 20 E IL 28 GIUGNO NEL CENTRO DI UDINE

## NEGOZI APERTI PER L'UNDER 21 LA NOTTE SI COLORA DI AZZURRO

IN OCCASIONE DEL CAMPIONATO EUROPEO UNA SPECIALE INIZIATIVA ORGANIZZATA DAL COMUNE E DA CONFCOMMERCIO

La "Notte bianca" raddoppia e si colora di azzurro, questa estate, in occasione del Campionato europeo di calcio Under-21 i cui girone B si terrà a Udine e Trieste tra il 17 e il 30 giugno. Un evento che Udine celebrerà tenendo aperti i suoi negozi ad orario continuato il 20 e il 28 giugno, creando una "Notte azzurra", in aggiunta alle iniziative promosse in collaborazione con Confartigianato per ospitare nelle vetrine artigiani e creazioni. Un anticipo di Notte bianca (che si terrà comunque il 6 luglio,

**I COMMERCianti ALLESTIRANNO LE PROPRIE VETRINE IN COLOR AZZURRO, MENTRE AI RISTORATORI SI CHIEDERÀ DI PROPORRE IL MENÙ DELLO SPORTIVO**

ma solo con il tradizionale concerto del risveglio e non con l'apertura straordinaria dei negozi, vista anche la concomitanza del concerto di Jovanotti a Lignano Sabbiadoro). Per promuovere l'evento e accogliere i turisti/tifosi l'Amministrazione comunale investirà 300mila euro, di cui

metà rimborsati da Figc.

Alla presentazione delle novità proposte in occasione della manifestazione sportiva, illustrate dal Comune in un incontro organizzato assieme a Confcommercio, sono stati invitati i referenti delle vie e dei borghi. Seguendo il calendario delle partite che si disputeranno a Udine, Confcommercio, con il presidente mandamentale **Giuseppe Pavan**, ha indicato orario continuato per lunedì 17 giugno, domenica 23 e, infine, domenica 30 per la finale che si disputerà allo stadio Friuli. Il Comune di Udine, assieme a PromoTurismoFvg, si occuperà della promozione dell'evento attraverso i siti. Previsto l'ingresso gratuito ai musei per chi acquista i biglietti delle partite.

«Un'occasione unica per promuovere la nostra città - commenta l'assessore al turismo e grandi eventi **Maurizio Franz** - un tavolo per le politiche promozionali seguirà le direttive di Figc e Uefa, mentre a commercianti ed esercenti chiediamo lo sforzo di rendere bella e attraente la nostra Udine», impegno rimarcato dal delegato al Commercio **Antonio Falcone**: «È inutile organizzare eventi se poi gli ospiti si trovano le vetrine dei negozi spente, ci aspettiamo, quindi, una risposta importante».

I commercianti saranno chiamati ad allestire le proprie vetrine in color azzurro, mentre a ristoratori e pubblici esercizi si chiederà di proporre il

DUCATO DEI VINI FRIULANI

## ASPARAGUS® APPUNTAMENTO NEI RISTORANTI DI PRESTIGIO



Nato nel 1981 per volontà di **Isi Benini**, fondatore del Ducato dei Vini Friulani e di **Elio Del Fabbro**, del ristorante Al Grop di Tavagnacco, Asparagus® non solo valorizza un prodotto locale come l'Asparago bianco di Tavagnacco - e anche l'asparago di Fossalon e di altre località della regione dove questo ortaggio viene coltivato - ma coinvolge ristoranti di prestigio che declinano il prodotto in gustose varianti con piatti di qualità, abbinati ai grandi vini del Friuli Venezia Giulia. L'edizione 2019, la diciannovesima, (fino a ora si svolgeva con cadenza biennale) che gode del patrocinio e sostegno della Camera di Commercio di Pordenone e Udine e di Promoturismo FVG, è in pieno svolgimento, dopo l'avvio, come consuetudine alla **Trattoria Da Toni** di Gradiscutta. Appuntamenti ancora in programma: 3 maggio al Ristorante **La Taverna di Colloredo** di Monte Albano, con un'inedita cena a quattro mani con il noto ristoratore di Lubiana **Janez Bratovž**, il 10 maggio alla **Lokanda Devetak 1870** di San Michele del Carso, il 17 maggio al **Ristorante Trattoria Da Nando** di Mortegliano, e chiusura il 24 maggio con la cena al **Ristorante Là Di Moret** di Udine. Le prenotazioni vanno effettuate direttamente ai ristoranti. Tra le novità un inedito e apprezzatissimo connubio con l'**Associazione Produttori Schioppettino** di Prepotto: il celebre autoctono di diverse cantine, una per ogni serata, con etichetta personalizzata, sarà in abbinamento con un piatto di ogni cena-degustazione. E le signore partecipanti alla serata ne riceveranno in omaggio una bottiglia! [www.ducatovinifriulani.it](http://www.ducatovinifriulani.it)



menù dello sportivo. Verranno anche distribuite le tovaglette di carta con il programma delle partite. E poi pannelli informativi, cartelloni e locandine, centinaia di bandiere nelle piazze e nelle vie d'accesso al centro, e persino una moquette, verde come il campo da calcio, in via Rialto.

**PREVISTO L'INGRESSO GRATUITO AI MUSEI PER CHI ACQUISTA I BIGLIETTI DELLE PARTITE**

«Tutte le azioni sono state concertate con Figc e Uefa - spiega infine Franz - e ci saranno interventi di miglioramento anche alla segnaletica attorno allo stadio Friuli, pagati interamente con un finanziamento statale riservato all'Udinese calcio mentre dal 15 maggio uno speciale truck promozionale toccherà località di Serbia, Croazia, Slovenia, Austria e Germania per poi stazionare a Trieste e Udine». **Rosalba Tello**

VENERDÌ 10 MAGGIO

## VALUTARE GLI IMMOBILI, UN CORSO DI AGGIORNAMENTO



Una giornata-focus sulle recenti linee guida dell'Abi per la valutazione degli immobili. È quanto mette a disposizione il corso della Camera di commercio di Pordenone-Udine venerdì 10 maggio, con orario 9-13 e 14-18, durante un appuntamento di formazione con molteplici sfumature. Si tratta di un corso teorico e pratico che, in particolare, può rivelarsi utile per i "periti benevisi" degli istituti di credito, tecnici di fiducia quali in primis geometri, ma anche architetti, periti e agronomi. Non soltanto: l'iniziativa strizza l'occhio a esperti valutatori immobiliari, consulenti tecnici e ausiliari dell'autorità giudiziaria, ma anche a semplici cultori della materia estimativa desiderosi di mantenere costante l'aggiornamento professionale. «L'incontro verterà su due pilastri fondamentali - racconta il docente, **Enrico Boscaro** -: il primo riguarda l'aggiornamento delle direttive Abi, emanate lo scorso novembre, sulla valutazione degli immobili in garanzia a esposizioni creditizie con le banche. Parleremo, però, anche delle linee guida legate agli "Npl", i crediti inesigibili: risalgono a gennaio 2018, ma sono ancora poco note». Il tutto, legato alle indicazioni che, a cascata, dalla Bce di Bruxelles sono state recepite dalla Banca d'Italia e, da qui, si riverberano sugli operatori di settore. Oltre a contribuire ai crediti formativi obbligatori, l'appuntamento guarda anche in prospettiva. «Il corso - aggiunge infatti Boscaro - è utile per dare una "regola" e standard comuni per i tecnici benevisi. In futuro, i rapporti di valutazione immobiliare dovranno essere omogenei per tutti gli istituti di credito, diventando chiari, trasparenti, oggettivi, oltre che ripercorribili in fase di revisione. L'iniziativa è quindi utile per un dialogo comune fra tecnici interni ed esterni alle banche». Non solo: per i valutatori immobiliari sarà anche utile per il mantenimento delle certificazioni di competenza. Il corso, uno dei molteplici appuntamenti di formazione organizzati dalla Camera di commercio di Pordenone-Udine, si svolgerà con il raggiungimento del numero minimo di 12 partecipanti. Per info: 0432/273245 o mauro.chiaruttini@pnud.camcom.it. **Luciano Patat**

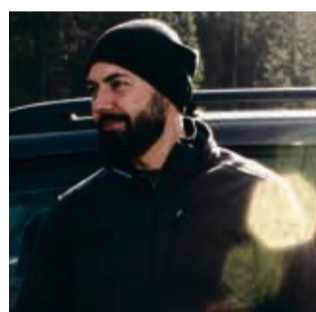
L'ESPERIENZA DI IVAN LUCHIN DI DRON EVOLUTION

# FIDELIZZARE I PROPRI CLIENTI

SUCCESSO PER IL CORSO FINANZIATO DAL FONDO SOCIALE EUROPEO CHE HA AFFRONTATO LA STRATEGIA DELLA CUSTOMER RETENTION

Si chiama "customer retention" e si traduce in fidelizzazione del cliente, oltre che nel suo mantenimento in portafoglio nel tempo. È stato questo uno degli argomenti affrontati nel corso finanziato dal Fondo sociale europeo riguardante l'innovazione di organizzazione nel settore commercio e andato in scena, da gennaio a inizio aprile, all'Azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine.

Tra i partecipanti anche **Ivan Luchin**, titolare di DronEvolution nel capoluogo friulano. «Il corso - racconta - me lo ha segnalato mia moglie. Tanti i benefici: mi interessava molto, per esempio, la parte relativa all'utilizzo dei social, da Facebook a Instagram. Ho imparato parecchie cose nuove su come sfruttare al meglio questi strumenti!». Non soltanto: la parte teorica ha offerto a Luchin ulteriori spunti



Ivan Luchin e un'immagine scattata con il drone

sulla promozione dell'azienda e del prodotto. «Sono soddisfatto di quanto mi è stato comunicato - aggiunge l'imprenditore -, è la prima volta che partecipo a un corso in Camera di commercio, ma in futuro mi piacerebbe aderire ad altre iniziative». DronEvolution, con sede a Udine in via Piazza d'Armi 69, è nata a inizio 2016. Ivan, dopo aver lavorato in un negozio di moto, si è trovato a fine 2014 senza lavoro, a 39 anni «troppo vecchio per essere assunto con sgravi e incentivi. Non avevo vie d'uscita: o sarei rimasto ad aspettare la provvidenza, o mi dovevo reinventare. Ho scelto la seconda strada». La passione per le riprese e la tecnologia lo porta così a costruire la sua impresa individuale di produzione video, pubblicità, eventi e manifestazioni sportive. Luchin cura la filiera dalla A alla Z, dalla creazione della storia al post produzione. Fra i suoi clienti - provenienti in prevalenza dal Friuli Venezia Giulia, ma con qualche fruitore pure da Nord e Centro Italia - ci sono i privati, ma anche qualche ente pubblico: per il Comune di Sesto al Reghena, per esempio, ha curato il video promozionale comparso nella popolare trasmissione di Rai Due "Mezzogiorno in famiglia". Ivan ha scelto di puntare sui droni per dare un tocco suggestivo ai suoi filmati dall'alto, ma è specializzato anche nelle riprese da terra. Nel core business ci sono anche i matrimoni.



«Conduco la mia attività da solo, ma in caso di lavori complessi collaboro con altri videomaker freelance» conclude. **Luciano Patat**

DAL 15 AL 19 MAGGIO

## A PORDENONE IL FESTIVAL DEI VIAGGIATORI

Raccontare il viaggio, conoscere i viaggiatori ed esplorare il territorio: sono alcuni dei punti qualificanti e caratterizzanti #PordenoneViaggia, festival che si terrà dal 15 al 19 maggio prossimi nel chiostro della Biblioteca Civica di Pordenone e alla cui realizzazione collaborano attivamente ConCentro, azienda speciale della CCAA di Pn-Ud e il Comune di Pordenone. Cinque giorni di incontri e visite nel territorio con l'anteprima-prologo del festival, il 15 alle 20.30 e la chiusura del 19 con il Grand Tour del Territorio. Per informazioni su tutto il programma <http://www.3dimensions.it/pordenoneviaggia/>



## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

**PORDENONE-UDINE**  
www.pnud.camcom.it  
PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

**Ci trovi a PORDENONE**  
Azienda Speciale ConCentro  
tel. 0434 381602  
formazione@pn.camcom.it  
www.pn.camcom.it

**UDINE**  
Azienda Speciale I.TER  
tel. 0432 273245  
ricercaformazione@ud.camcom.it  
www.ud.camcom.it  
facebook: @cciaaudformazione

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

### CORSI COMMERCIALI

**VALUTAZIONE DEGLI IMMOBILI: ECCO LE NUOVE LINEE GUIDA ABI**  
Docente: Enrico Boscaro  
Data: 10 maggio 2019  
Durata: 8 ore Costo: 110 €

**LEGGERE E ANALIZZARE IL BILANCIO D'ESERCIZIO**  
Docente: Donatella Minen  
Data: 7 e 14 maggio 2019  
Durata: 8 ore Costo: 110 €

**DAL BILANCIO AL CARICO FISCALE**  
Docente: Elena Nobile  
Data: 8-15-22-29 maggio 2019  
Durata: 12 ore Costo: 155 €

### 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: 15 maggio 2019  
Durata: 35 ore  
Costo: gratuito

### 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

**PROMUOVERE L'AZIENDA E VENDERE IN TUTTO IL MONDO CON IL DIGITALE**  
Data: 13 e 14 maggio 2019  
Durata: 8 ore

**COME RICHIEDERE ON LINE I CERTIFICATI DI ORIGINE E I VISTI PER L'ESTERO**  
Data: 15 o 22 maggio 2019  
Durata: 2 ore

**ORIENTAMENTO ALLA CREAZIONE DI NUOVE IMPRESE**  
Data: da definire  
Durata: 30 ore

UDINE

PORDENONE

L'AREA OCCUPA IL SITO DI UNA EX-CARTIERA

# ALLA SCOPERTA DEL MERCATO METROPOLITANO

LA PRODUZIONE TIPICA FRIULANA SBARCA A LONDRA DAL 5 AL 7 LUGLIO  
L'ATTIVITÀ SI REALIZZA NELL'AMBITO DEL PROGETTO MIRABILIA

La Camera di Commercio di Pordenone-Udine promuove la presenza di imprese friulane all'interno dell'area "Mercato Metropolitan" di Londra, per far conoscere la produzione tipica e il territorio in generale. L'attività si realizza nell'ambito del progetto Mirabilia e nel quadro dell'Accordo Operativo siglato con l'Agenzia Ice e si terrà a Londra dal 5 al 7 luglio prossimi.

Difficile ridurre a poche parole il progetto di Mercato metropolitano (<http://www.mercatometropolitano.co.uk>): l'area occupa il sito di una ex-cartiera e, tra gli aspetti importanti dell'iniziativa, c'è la creazione di un polo di aggregazione nella comunità locale. Una delle sfide è stata infatti quella di insediare in una zona inizialmente poco attraente, che poi anche grazie al mercato è stata riqualificata, con un occhio di riguardo alla sostenibilità e al basso impatto ambientale. Per il visitatore c'è la possibilità sia di acquistare prodotti selezionati che si ispirano alla filosofia di base, sia di consumarli in loco (anche rielaborati con ricette speciali), sia di essere coinvolto e informato in esperienze di formazione (corsi,



classi, dimostrazioni, presentazioni). Altre città europee si sono candidate a ospitare il format, visto il grande successo di quello londinese.

Pur nella delicata fase che sta vivendo il Regno Unito, l'attrattività delle produzioni italiane risulta essere molto alta. Le imprese friulane interessate a partecipare all'iniziativa devono restituire la scheda di adesione presente su [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it), debitamente compilata, all'indirizzo PEC [asp@ud.legalmail.camcom.it](mailto:asp@ud.legalmail.camcom.it).

Laddove le adesioni risultassero superiori al numero massimo, sarà data priorità alla maggior rappresentatività della produzione locale (e nel caso di aziende che presentino un prodotto uguale o simile sarà data precedenza sulla base dell'arrivo cronologico della domanda). Avranno inoltre priorità i prodotti agroalimentari rispetto alle bevande o vini: questi ultimi non potranno superare il 40% delle postazioni, a meno che le adesioni di aziende di prodotti agroalimentari non raggiungano la percentuale indicata. Si valuterà anche la coerenza della produzione con la filosofia alla base del Mercato Metropolitan.

Per info, Camera di Commercio telefono 0432.273532 e mail: [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it).

IL PROGETTO BEAT

## INVESTIRE SULLA BLUE ECONOMY

LE IMPRESE DELLA NAUTICA DI ITALIA E CROAZIA SI SONO CONFRONTATE DURANTE UN INCONTRO

Investire nel settore Blue a livello di tecnologia, progettazione, efficienza energetica e tecnologie green: è stato un incontro proficuo quello svoltosi nell'ambito del progetto BEAT (Blue enhancement action for technology transfer), finanziato dal Programma UE Interreg V Italia-Croazia 2014-2020 e coordinato da ConCentro, azienda speciale della CCIAA di Pn-Ud.

Provenienti da Italia e Croazia, le imprese della filiera nautica si sono confrontate nell'ottica di rafforzare le proprie conoscenze sull'innovazione sviluppando relazioni di ricerca, tecnologiche e di business. L'attenzione è stata posta sulle opportunità di investimento nel settore Blue come tecnologie per la sicurezza, nuove metodologie

per la progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, processi e servizi, efficienza energetica e tecnologie green.

Il progetto ha identificato le principali tendenze dell'innovazione tecnologica sostenibile adottate dalle imprese in Italia e Croazia: aumento dell'efficienza navale, contenimento dell'impatto ambientale, riduzione delle emissioni pericolose nell'atmosfera ed attività green in alto mare.

L'evento B2B ha rappresentato l'occasione per presentare il MoU (Memorandum of Understanding - Accordo di collaborazione), previsto dal progetto BEAT, che mira al supporto del trasferimento tecnologico attraverso quattro aree di intervento (condivisione e accesso a conoscenza specialistica, trasferimento tecnologico, collaborazione per l'internazionalizzazione e supporto all'innovazione di prodotti e processi sostenibili) e specifici strumenti ed iniziative come l'organizzazione di incontri periodici, workshop tematici, identificazione dei bisogni e creazione di gruppi di lavoro, condivisione



dei risultati raggiunti ed utilizzo delle piattaforme esistenti nel settore Blue.

Il partenariato transfrontaliero è composto da: ConCentro - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pn-Ud, Unioncamere del Veneto; Autorità portuale di Venezia; Università di Trieste - Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche; Maritime Technology Cluster FVG; Agenzia per lo sviluppo regionale della Regione dell'Istria e Università di Fiume - Dipartimento di Biotecnologie.

### OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

MAGGIO	<b>B2B-MEETINGS@HEALTH CONFERENCE ALPS ADRIA 2019 - EEN</b> - Bad Radkersburg (AUSTRIA) 09 maggio 2019   Meccanica Elettronica (infrastrutture della salute), Altro (sanità)
	<b>MURCIA FOOD 2019 - EEN</b> - Murcia (SPAGNA) 14-15 maggio 2019   Food&Wine, Meccanica Elettronica
	<b>INCOMING BUYERS DA POLONIA E AUSTRIA</b> - POLONIA, AUSTRIA 19-21 maggio 2019   Food&Wine (vitivinicolo)
	<b>INN2POWER 2019 B2B MATCHMAKINGEVENT - EEN</b> - Bremenhaven (GERMANIA) 21 maggio 2019   Energia Sostenibilità, Altro
	<b>MISSIONE E B2B A FIERA LIGNA</b> - Hannover (GERMANIA) 27-29 maggio 2019   Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica
GIUGNO	<b>MISSIONE ESPLORATIVA ED ECONOMICA IN AFRICA SUBSAHARIANA</b> - Yondee, Brazzaville (Camerun, Repubblica del Congo) 17-21 giugno 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>MISSIONE IN BENELUX</b> - Amsterdam, Bruxelles (OLANDA e BELGIO) 18-19 giugno 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>MISSIONE IN MEDIORIENTE</b> - Amman, Aqaba (GIORDANIA) 24-28 giugno 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
LUGLIO	<b>MERCATO METROPOLITANO</b> - Londra (GRAN BRETAGNA) 05-07 luglio 2019   Food&Wine
SETTEMBRE	<b>FIERA ALIHANKINTA</b> - Tampere (FINLANDIA) 24-26 settembre 2019   Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica
OTTOBRE	<b>GRANDI DEGUSTAZIONI DI VINI ITALIANI IN CANADA</b> - Vancouver-Calgary e/o Toronto-Montréal (CANADA) 22-30 ottobre 2019   Food&Wine (vitivinicolo)

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!**

PROGETTO MIRABILIA

# ARTIGIANATO ARTISTICO A PAVIA



Anche la Camera di Commercio di Pordenone-Udine, in collaborazione con Confartigianato Udine e nell'ambito del progetto Mirabilia-network italiano di valorizzazione dei Siti Unesco "meno noti", ha partecipato all'iniziativa SuaMaestria, il nuovo Salone dell'Artigianato Artistico e d'Eccellenza di Pavia, organizzato dalla Camera di Commercio locale dal 26 al 28 aprile. Il nostro territorio si è presentato con un'esposizione di una selezionate opere artistiche rappresentative, di Udine e Pordenone, ispirate alla collezione "Il Velo di Tisbe".

**IL NUOVO SALONE DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO E D'ECCELLENZA, DAL TITOLO "SUAMAESTRIA", È STATO ORGANIZZATO DALLA CAMERA DI COMMERCIO LOCALE DAL 26 AL 28 APRILE**

L'evento mirava a valorizzare al massimo le eccellenze dell'artigianato artistico dei singoli territori, attraendo un ampio pubblico. Anche la stampa straniera ha visitato il Salone, con dieci giornalisti-blogger europei provenienti da Svezia, Svizzera, Francia, Danimarca, Olanda e Germania, che hanno percorso l'itinerario proposto dal Salone il 28 aprile. Il Salone ha svelato al pubblico un viaggio nelle arti e nei mestieri tra piccoli e grandi capolavori di quel saper fare artigiano che rappresenta oggi uno tra i più importanti fattori di attrattività di un territorio anche in chiave turistica. Legno, metallo, vetro, ceramica, carta, stoffe, pelle sono alcuni dei materiali utilizzati e trasformati con sapienza, manualità e creatività dai professionisti di questo settore e che sono stati protagonisti del grande evento.

**enterprise  
europe  
network**
**SELL OR BUY**  
aprile 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.

**ROMANIA:** Società rumena, specializzata nei sistemi di sicurezza per applicazioni residenziali, istituzionali, industriali e commerciali ricerca produttori interessati ad entrare nel mercato romeno attraverso accordi di distribuzione. (Rif. BRRO20181219002 - Apr.19)

**GIAPPONE:** Designer giapponese, produttore di abiti femminili cerca distributori e rivenditori. (Rif. BOJP20180412001 - Apr.19)

**RUSSIA:** Produttore di attrezzature mediche innovative per la riabilitazione (guanti per la riabilitazione, stimolatori magnetici, esoscheletri ecc.) è alla ricerca di partner per servizi di distribuzione o accordi di agenzia commerciale. (Rif. BORU20190311002 - Apr.19)

**SVEZIA:** Start-up svedese ricerca partner disponibile ad offrire servizi di alta qualità e supporto nello sviluppo e nella produzione di abiti. (Rif. BRSE20190405001 - Apr.19)

**REGNO UNITO:** Illustratrice di libri per bambini cerca editori, società di vendita al dettaglio, progettisti di carte da parati o designer di immagini interessati ad acquistare creazioni dedicate ai bambini. (Rif. WE16042019 - Apr.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: 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 Imprese e Territorio - 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.

A MAGGIO A PORDENONE

# DUE INCONTRI SULLA DOMANDA TELEMATICA

Il MISE ha diramato le nuove disposizioni per il rilascio dei certificati di origine delle merci da parte delle Camere di Commercio allo scopo di armonizzarne modalità e procedure di rilascio. Obiettivo, facilitare il processo di trasformazione digitale a partire dall'obbligo di presentazione della domanda telematica da parte degli operatori economici. Dal 1° giugno prossimo la domanda di rilascio dovrà essere presentata in modalità telematica, attraverso una piattaforma informatica in uso presso le Camere di Commercio e deve essere sottoscritta digitalmente dal richiedente, mentre la modalità di presentazione dell'istanza in forma cartacea rimane limitata a casi particolari ed eccezionali. Alla sede di Pordenone della Camera di Commercio, l'uso della modalità telematica è già a buon livello raggiungendo circa l'85% del numero dei certificati emessi. Tuttavia ci

**IL MISE HA DIRAMATO LE NUOVE DISPOSIZIONI PER IL RILASCIO DEI CERTIFICATI DI ORIGINE DELLE MERCI DA PARTE DELLE CAMERE DI COMMERCIO**

sono ancora diverse aziende che non utilizzano il sistema telematico e preferiscono rivolgersi allo sportello, dovendo magari richiedere pochi certificati all'anno. Tre gli eventi formativi che si svolgeranno a Pordenone - che affiancano l'informazione diretta alle imprese (di cui uno già svoltosi ad aprile: 15 maggio dalle ore 15 alle 17 e 22 maggio alla stessa ora. Per iscriversi è sufficiente inviare una mail al seguente indirizzo: [estero@pn.camcom.it](mailto:estero@pn.camcom.it), indicando nome e cognome del partecipante e data scelta del corso. Per supportare anche le imprese che si affacciano alle procedure di esportazione per la prima volta dopo il 1 giugno 2019, oppure per le imprese di nuova costituzione, è previsto inoltre un servizio di informazione su appuntamento da richiedere sempre inviando una mail a [estero@pn.camcom.it](mailto:estero@pn.camcom.it).



## PER LE IMPRESE DI PORDENONE E UDINE

**BANDO DI GARA EUROPEA PER L'APPALTO DEI SERVIZI ASSICURATIVI 2019/2022**  
Scadenza: ore 12.00 del 07 maggio 2019

**NUOVE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI RILASCIO DEI DOCUMENTI PER L'ESTERO**  
Introduzione dell'obbligo di istanza telematica dal 01 giugno 2019

**VOUCHER DIGITALI I4.0 PER LE PMI - BANDO 2019**  
Scadenza: ore 21.00 del 15 luglio 2019

**TOKEN DNA**  
Richiedi il nuovo strumento per la tua impresa!

**MODIFICHE NORMATIVE VERIFICA PERIODICA STRUMENTI DI MISURA**  
Dal 19 marzo laboratori accreditati unici soggetti competenti

**INDICI FOI SENZA TABACCHI - DIFFUSIONE 16 MAGGIO (DOPO LE ORE 13:00)**

**... e inoltre su [WWW.PN.CAMCOM.IT](http://WWW.PN.CAMCOM.IT)**

**PORDENONEVIAGGIA - FESTIVAL DEL VIAGGIO E DEI VIAGGIATORI 15-19 MAGGIO**

**... e inoltre su [WWW.UD.CAMCOM.IT](http://WWW.UD.CAMCOM.IT)**

**QUANTO SEI DIGITALE? VALUTA IL RANKING DELLA TUA IMPRESA**

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!**

