



LE INFRASTRUTTURE TRAINANO LO SVILUPPO

L'INAUGURAZIONE DEL TERMINAL DELL'INTERPORTO DI PORDENONE
E IL "NODO" DELLA CIMPELLO-GEMONA ALLE PAGG. 3, 4, 5

PRIMI TRENI L'8 LUGLIO

Pag. 3



LA SUPERSTRADA DEI DESIDERI

Pag. 4



PARCHI SCIENTIFICI ARRIVA LA SVOLTA

Pag. 6





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. - Anteprima, Petrussi Foto Press

e Tassotto&Max

SOMMARIO



LOGISTICA

SUI BINARI DELL'EUROPA pag. 3

I COMMENTI pag.4

CIMPELLO – GEMONA: LA SUPESTRADA DEI DESIDERI pag. 4

I COMMENTI pag. 4

UN TRACCIATO PIÙ A SUD PER ALLEGGERIRE LA PONTEBBANA pag. 5

PARCHI SCIENTIFICI FVG, IN ARRIVO LA SVOLTA pag. 6

I PROGETTI UE TRAINANO FRIULI INNOVAZIONE pag. 6



LE IMPRESE DEL MESE pag. 7-10

GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 11-12

GLI ASSAGGI DEL MESE pag. 13



FORMAZIONE

L'APP CHE MAPPA L'ACCESSIBILITÀ pag. 14

CORSI SUL DIGITALE pag. 14

CORSO PRE ESAME PER VALUTARE GLI IMMOBILI pag. 14

INTERNAZIONALIZZAZIONE

BORSA DEL TURISMO E FOOD&DRINK A MATERA pag. 15

LE PREMIAZIONI DELL'ECONOMIA RADDOPPIANO pag. 15

GLI INFLUENCER RACCONTANO I COLTELLINAI pag. 15



CAMERA DI COMMERCIO

LA FIERA BIG 5 SHOW pag. 16

IL FIGO MORO DI CANEVA pag. 16



L'IMPIANTO MOVIMENTERÀ OGNI GIORNO 10 COPPIE DI TRENI

SUI BINARI DELL'EUROPA



INAUGURATO IL TERMINAL FERROVIARIO DELL'INTERPORTO DI PORDENONE
PREVISTI COLLEGAMENTI DALLA CITTÀ VERSO I MAGGIORI PORTI DEL NORD

Una pedina fondamentale nell'evoluzione logistica del Friuli Venezia Giulia in grado di garantire una ulteriore, concreta risposta alla fame infrastrutturale di cui il Territorio soffre da anni: è, nella pratica, il Terminal Ferroviario Odorico da Pordenone, opera realizzata dall'impegno congiunto tra pubblico e privato attivata poche settimane fa. L'asset, realizzato dalla collaborazione tra Regione, Rete Ferroviaria Italiana e Hupac, partner privato svizzero, sorge in Interporto Centro Ingresso - infrastruttura che può contare su 30.000 metri quadrati di magazzini a bassa e alta intensità di stoccaggio delle merci - di cui Camera di Commercio di Pordenone e Udine è azionista di maggioranza.

L'impianto, a regime, movimenterà quotidianamente 10 coppie di treni con una produzione media annua di 150.000 - 180.000 UTI (container), caratteristiche che lo porranno in regola con i più alti standard ferroviari europei. La successiva realizzazione della stazione elementare consentirà al terminal di operare in totale autonomia rispetto alla stazione cittadina sulle direttrici Treviso/Mestre e Udine/ Tarvisio con indubbi riduzioni di costi, tempi di manovra e di efficienza del sistema per l'entrata/uscita dei convogli. Positivi riflessi si riverbereranno anche nel contesto del Consorzio CCIS italo serbo in seno al quale Interporto, come è stato aggiunto, avrà un

ruolo chiave grazie alle attività di promozione e sviluppo della intermodalità terrestre.

Un evento di grande portata ed orgoglio testimoniati dalla folta presenza di pubblico, assiepatosi nella tensostruttura allestita per l'occasione a poca distanza dal Terminal stesso. Luglio e settembre, come riferiamo nell'articolo qui a fianco, segneranno le prossime tappe di sviluppo operativo del Terminal, che entrerà a pieno e definitivo regime entro l'autunno. E che gioco forza, come è stato sottolineato da più parti - soprattutto sul versante delle categorie economiche che già nei giorni precedenti avevano evidenziato il proprio punto di vista - dovrà poter contare sulla realizzazione di opere viarie di primaria importanza. In cima alla lista delle priorità, come riferiamo in altro servizio, resta il completamento della Cimpello - Gemona, un'arteria da ultimare e trasformare in autostrada che, rispetto alla Pontebbana, permetterebbe di risparmiare 25/30 minuti e 15 chilometri di strada riducendo l'impatto socio ambientale della statale 13 tramite minore inquinamento. Autostrada Friulana - è stato detto a Istituzioni e politica - significherebbe maggiore rapidità nelle percorrenze quindi un bacino occupazionale più ampio per le imprese e minori rischi di marginalizzazione per le aree interne montane.

LA FASE OPERATIVA

PRIMI TRENI L'8 LUGLIO

- LA FASE OPERATIVA INIZIERÀ L'8 LUGLIO CON L'ATTIVAZIONE DEL COLLEGAMENTO CON L'ANALOGA STRUTTURA DI NOVARA CON TRENI NAVETTA PER SUCCESSIVO INOLTRO DEI CONVOGLI IN NORD EUROPA.
- KICK-OFF A SETTEMBRE DEI SERVIZI REGOLARI, OSSIA COLLEGAMENTI FERROVIARI DALLA CITTÀ VERSO I MAGGIORI PORTI DEL NORD EUROPA: ROTTERDAM ZEEBRUGGE E DUISBURG.
- ALTRI OPERATORI NAZIONALI, TEDESCHI E BELGI STANNO STUDIANDO NUOVI COLLEGAMENTI CON TRACCE REGOLARI DA E PER PORDENONE PER: I PORTI DEL TIRRENO (LA SPEZIA E LIVORNO), IL REGNO UNITO, VERONA E LA POLONIA.

RICADUTE SULL'INTERPORTO

NUOVI MAGAZZINI PER LO STOCCAGGIO

A luglio inizieranno i primi trasporti», aggiorna il presidente dell'Interporto-Centro Ingresso di Pordenone, **Silvano Pascolo** che ha già gli occhi sul futuro. «I binari ora sono collegati con la stazione di Pordenone, la nostra richiesta è di poterci immettere direttamente sui binari che vanno a Udine, poiché questo intervento - illustra - ridurrebbe i costi e il tempo di viaggio delle merci». Per questa prospettiva, «c'è un impegno della Regione a intervenire per le opere meccaniche, con un investimento di circa 2 milioni, mentre una decina di milioni sono necessari per l'infrastruttura informatica che consente la gestione automatica del traffico da Mestre».

Nei programmi dell'Interporto, inoltre, c'è «l'allungamento dell'asta di manovra da 350 a 750 metri, per il quale c'è già il finanziamento», e la realizzazione di magazzini per lo stoccaggio delle merci che devono poi essere trasportate via treno. «Entro l'anno saranno realizzati magazzini per 11mila metri quadri - riassume Pascolo -. In futuro potremo utilizzare per tale finalità altri 30mila metri quadri». (a.l.)

I COMMENTI - GIOVANNI DA POZZO

"PIÙ COMPETITIVI COSTRUENDO INFRASTRUTTURE"



Un evento di grande portata ed orgoglio, come sottolineato dal Presidente di CCAA Pn-Ud, **Giovanni Da Pozzo** nella tensostruttura gremita di pubblico, «le cui radici affondano nella lungimiranza degli amici del sistema economico pordenonese che hanno individuato nella logistica lo stesso driver di crescita territoriale che anche in Italia, nell'economia moderna, si sta dimostrando essere tra i più importanti». Un'intuizione

che nel Pordenonese è ulteriormente valorizzata dalla presenza di un collegamento diretto con il sistema industriale che agevola notevolmente lo sviluppo delle attività. «La logistica - ha detto ancora il Presidente - ha un peso specifico significativo indipendente poiché crea sviluppo, posti di lavoro, opportunità e aziende a prescindere. Ecco perché il Terminal, ed è un impegno mio personale, dovrà essere salvaguardato e valorizzato dall'individuazione di percorsi di crescita e sviluppo locali con la parallela possibilità di interagire con il contesto regionale». Per Da Pozzo il Terminal è un punto di partenza che da solo può fare molto ma non certamente tutto: «Va tenuto presente - ha aggiunto - che per progredire occorre fare altro; le ex province di Pordenone e Udine, aree contigue con caratteristiche talvolta sovrapponibili, hanno bisogno di infrastrutture che garantiscano loro l'opportunità di essere molto più competitive e presenti sulle sfide, soprattutto a livello internazionale. L'ultimazione della Cimpello - Gemona è in questo senso imprescindibile».

ANNA MARESCHI DANIELI

"UN PIANO STRATEGICO PER LA LOGISTICA"



Un nuovo, importante tassello per il potenziamento del sistema logistico e infrastrutturale regionale. Per la presidente di Confindustria Udine **Anna Mareschi Danieli** l'inaugurazione del Terminal è stata anche simbolicamente rilevante, perché si è inserita al cuore dello sviluppo: proprio il sistema logistico e infrastrutturale, infatti, ne è fattore-

chiave, come Confindustria Udine ha più volte avuto modo di evidenziare, chiedendo la massima attenzione e capacità d'azione da parte delle istituzioni. «È uno snodo prioritario - ha aggiunto la presidente - all'interno di un percorso estremamente complesso ma centrale per l'economia, cioè quello rappresentato dalla piattaforma logistica regionale, la quale intreccia il rafforzamento del sistema portuale, le connessioni retroportuali, i collegamenti con i poli industriali regionali e con i nodi interportuali, nonché il miglioramento dell'offerta intermodale». Un sistema in grado di creare occasioni per le imprese, piccole e grandi, di creare posti di lavoro e portare innovazione. Così come il Terminal è importante, è dunque fondamentale tenere alta l'attenzione, da parte della politica, su tutto il contesto infrastrutturale e in particolare il collegamento con le aree produttive. E in esso la Cimpello-Gemona, per esempio, diventa prioritaria. «Per essere competitivo, il nostro sistema produttivo deve avere infrastrutture adeguate e ben interconnesse, tanto a livello locale quanto nazionale e internazionale. La logistica richiede un piano strategico che miri dunque a tradurre tutto ciò in valore aggiunto locale per la comunità regionale, economica e non solo».

MICHELANGELO AGRUSTI

"LE POTENZIALITÀ DI SVILUPPO SONO ENORMI"



«Fino a oggi ho sentito parlare solo astrattamente di un Friuli come grande piattaforma logistica: ora lo può diventare davvero. Ognuno, però, deve fare bene il suo compito utilizzando al meglio le risorse a disposizione. Le potenzialità di sviluppo sono enormi». A dirlo è il presidente di Unindustria Pordenone, **Michelangelo Agrusti**, che prendendo spunto dall'inaugurazione

del terminal ferroviario intermodale interviene sul tema della logistica. «La crescita del comparto - precisa - passa dal dialogo tra le diverse strutture esistenti: vanno favorite le sinergie». Per Agrusti la nuova struttura assume una funzione strategica, «collocandosi in una zona densamente popolata da imprese del manifatturiero». «Il terminal nasce, quindi, per servire in maniera naturale gli interessi economici del nostro territorio - aggiunge - ma allo stesso tempo guarda più in là, oltre il territorio friulano, per attrarre i traffici del vicino Veneto e, di conseguenza, accrescere il livello di competitività dell'intero sistema». Un sistema di cui fa parte anche il porto di Trieste, ormai sempre più al centro delle cronache per il Porto franco e i contatti con la Cina? «Sono abituato a credere solo alle cose realizzate. Certamente il Porto di Trieste ha grandi potenzialità, grazie anche al fatto che è diretto da una personalità straordinaria come Zeno D'Agostino. Detto questo - chiarisce Agrusti - è evidente una struttura logistica come quella di Pordenone avrà come interlocutore il Porto di Trieste ma anche quelli di Genova o Venezia». Per far funzionare al meglio il terminal, però, servono le competenze adeguate. «Per questo ci sarà l'Istituto Superiore di Logistica, che formerà al meglio i ragazzi», chiude Agrusti. (a.c.)



L'ARTERIA PERMETTEREBBE DI ACCORCIARE TEMPI E DISTANZE

LA SUPERSTRADA DEI DESIDERI



DURANTE L'INAUGURAZIONE DEL TERMINAL MOLTI IMPRENDITORI HANNO CHIESTO LA CIMPELLO - SEQUALS. MA I SINDACI CONTINUANO A RESTARE DIVISI

S'ha da fare o non s'ha da fare? Non è un quesito riferito a matrimoni di manzoniana memoria, ma della ormai "celebre" Cimpello-Sequals-Gemona. Di questa superstrada si parla da tempo, e durante la recente inaugurazione del nuovo terminal ferroviario intermodale di Pordenone l'argomento è tornato alla ribalta per bocca dell'assessore regionale alle Infrastrutture, **Graziano Pizzimenti**.

Ma i sindaci del territorio attraversato che cosa ne pensano della possibile realizzazione dell'opera? «Le infrastrutture danno sempre possibilità di sviluppo al territorio, a patto però che vengano realizzate con il minor impatto ambientale possibile - evidenzia **Roberto Revelant**, primo cittadino di Gemona -. Nel caso specifico, bisognerebbe anzitutto capire le esigenze delle attività produttive locali e poi valutare anche le ripercussioni in chiave turistica: se si tratta di un'arteria che bypassa i paesi, meglio pensarci sopra». E per Gemona, sarebbe un vantaggio o uno svantaggio? «Un Comune da cui parte e arriva una strada ha tutto da guadagnarci», conclude Revelant. Pollice in su, ma con riserva, per altri due sindaci. «Il parere è favorevole - spiega **Andrea Carli**, primo cittadino di Maniago - se l'arteria si inserisce in una visione strategica, come prosecuzione della Pedemontana veneta, per esempio. Un collegamento verso l'Alto Friuli e poi in direzione Austria è necessario. Però, bisogna ponderare l'impatto ambientale e la nuova strada non dovrebbe essere un prolungamento di quella che già c'è, perché la Cimpello-Sequals è una fucina di incidenti». Quali plus porterebbe al Maniaghese? «Il Consorzio industriale Nip, che arriva fino a Meduno e impiega 3.300 addetti, ne trarrebbe grandi vantaggi» fa notare Carli.

«Sono a favore, del resto è anche nel mio programma elettorale. Però, un ripensamento dell'infrastruttura è fondamentale: è stata progettata molto tempo fa, sarà ancora attuale? Quale sarà l'impatto economico e di sostenibilità, anche ambientale? Serve uno studio - aggiunge **Enrico Sarcinelli**, sindaco di Spilimbergo -. La nostra area ha, come altre, delle difficoltà produttive e la superstrada non basta, anche se sarebbe una buona leva. Ragioniamo come regione, nel suo complesso, per crescere assieme».

Chi, invece, è fermamente contrario alla Cimpello-Gemona è **Marco Chiapolino**, sindaco di Forgaria nel Friuli. «Per me - scherza - dell'argomento si potrebbe continuare a discutere all'infinito, fino magari a seppellire l'idea». Poi, si fa più serio e argomenta: «Pensare di costruire un'opera simile a beneficio del solo comparto industriale, danneggiando nel contempo altri, come quello turistico sul quale stiamo investendo da tempo energie e risorse, non mi pare sensato. Penso, per esempio, alla crescita della nostra Riserva del lago di Cornino, ma anche alle iniziative prese a Ragogna o in altri punti che gravitano sul Tagliamento. Le attività commerciali sarebbero lacerate dalla superstrada, che peraltro avrebbe lunghissimi tempi di rientro dagli investimenti e, visti i costi di transito, scoraggerebbe l'utilizzo da parte dei mezzi pesanti». Qual è l'alternativa? «Per risolvere i problemi di traffico sulla Sr463 - conclude Chiapolino - io istituirei il divieto di transito di mezzi pesanti su questa strada, se non per carico e scarico, e interverrei, tramite la Regione, per calmierare i pedaggi sull'autostrada A4».

Luciano Patat

LE IMPRESE DEI TRASPORTI

IN GIOCO LA MOBILITÀ DELLA REGIONE

Concorrenza dall'est europeo, necessità di un tavolo tecnico permanente con la Regione, ma anche avvio di nuove importanti infrastrutture. Sono alcuni dei temi che toccano il settore dei trasporti e della logistica nella nostra regione. Un settore che, il 30 maggio scorso, ha assistito all'inaugurazione di un'infrastruttura strategica: il Terminal Ferroviario Intermodale di Pordenone, nuovo servizio a disposizione delle imprese, strumento necessario per l'evoluzione della logistica non solo della Destra Tagliamento ma dell'intero Nordest. «Il nuovo terminal - spiega **Pietro Tonello**, presidente della Baratto spedizioni - rappresenta un'opportunità, perché è un completamento delle strutture dell'interporto. La creazione di infrastrutture sempre più mirate come l'interporto può essere un inizio per aumentare traffico e lavoro per gli autotrasportatori. Per il nostro settore è una rampa di lancio». Per Tonello, poi, al di là delle nuove infrastrutture continuano a pesare vecchie criticità: «essendo vicini alla Slovenia si continua a subire il discorso dei costi di trasporto». Secondo **Barbara Baratto** titolare dell'omonima azienda «la Regione deve spingere affinché venga creato il corridoio doganale da Trieste a Pordenone affinché Pordenone sia considerato come punto franco». Di qua e di là del Tagliamento i problemi sono comuni: per **Massimo Masotti**, capogruppo Trasporti e Logistica di Confindustria Udine «il mondo dei porti e degli interporti rappresenta un'occasione: adesso a Pordenone è partito un treno sperimentale che è un'opportunità, a Cervignano ci sono alcuni treni settimanali». E se le nuove infrastrutture fanno ben sperare per il futuro, alcune criticità rimangono irrisolte. «Ci sono variabili sul quale non si può incidere - spiega Masotti -: una bomba tirata su una petrolifera e la benzina sale». A fronte di variabili incontrollabili ve ne sono alcune sulle quali la Regione può incidere: «c'è un progetto che Trieste sta portando avanti molto bene - spiega Masotti -: ora, visto che noi soffriamo della mancanza di competitività bisognerebbe fare la voce grossa a Bruxelles, dovrebbe esserci maggiore attenzione al pacchetto mobilità sul quale dovrà decidere la nostra Regione». «Ad oggi non esiste una politica di coordinamento dai porti e degli interporti - afferma **Bernardino Ceccarelli**, Presidente del Gruppo Trasporti e Logistica di Confapi FVG - per cui ognuno fa la sua strada e nessuno sa cosa fa l'altro. Le aziende di trasporti dovrebbero essere gli unici interlocutori ma non sono mai chiamati in causa. Manca dialogo, andando avanti così dobbiamo arrangiarci». Cosa chiedere alla Regione? «Noi non abbiamo bisogno di soldi - conferma Ceccarelli - abbiamo la necessità di essere ascoltati su come agire per fare meglio su un settore che può incidere positivamente anche sulle aziende manifatturiere».

Anna Casasola

IL PRESIDENTE DI CONFCOMMERCIO PN ALBERTO MARCHIORI

"URGENTE FINIRE ANCHE LA CIRCONVALLAZIONE SUD"

UN INVITO A VALUTARE I COSTI E L'IMPATTO AMBIENTALE MANTENENDO L'ATTUALE PONTEBBANA

E dopo il nuovo terminal dell'Interporto di Pordenone che manca?

Lo sguardo di **Alberto Marchiori**, presidente di Confcommercio Pn si posa sia sull'hinterland sia all'interno dell'Interporto, per rispondere.

«È urgente finire la circonvallazione Sud», risponde, e «portare avanti la Cimpello-Gemona, definendo il progetto e le date, poiché queste infrastrutture sono strategiche per il polo intermodale». Sulla Sequals-Gemona, Marchiori non scansa l'alzata di scudi che già è cominciata per frenare l'eventuale ritorno in auge del tracciato osteggiato a fine anni Novanta. «Il tema è considerare quali sono i costi



della mobilità mantenendo la Pontebbana tra Udine e Pordenone com'è attualmente - considera -. Oltre ai costi dell'opera, sul tavolo bisogna mettere al primo posto l'ambiente. La Sequals-Gemona consente di drenare traffico dalla Pontebbana e il collegamento con la Pedemontana Veneta». Marchiori, mette anche il punto d'inizio di una nuova progettualità infrastrutturale: «Cominciamo dal ponte sul Meduna, che è una strozzatura».

Nell'Interporto, invece, il presidente di Confcommercio auspica la realizzazione di magazzini a servizio della città e sul suo perimetro pensa a «una struttura alberghiera», pur riconoscendo che si tratterebbe di «un investimento a rischio», poiché l'ospitalità a Pordenone si dibatte tra la necessità di avere una continuità di lavoro e il sold out in occasione delle fiere. «Si potrebbe pensare a un'agevolazione per gli imprenditori che vogliono investire o il Polo potrebbe fare un investimento per un albergo da dare in affitto», suggerisce Marchiori, che evidenzia un'ulteriore necessità: «Creare una rete tra gli interporti della regione». (a.l.)

I DATI DELLA LOGISTICA IN REGIONE



MOVIMENTO MERCI NEI PORTI DELL'ALTO ADRIATICO

	Container (TEU)		Merci (tonnellate)		
	2016	2017	2016	2017	Var. % 2017/16
FVG (*)	487.479	617.022	64.892.365	67.694.873	+4,3
Di cui oleodotto			41.345.322	42.389.605	+2,5
Venezia	605.875	611.383	25.219.960	25.134.624	-0,3
Ravenna	234.511	223.369	25.962.764	26.508.485	+2,1
Koper (SLO)	844.776	911.528	22.010.652	23.366.959	+6,2
Rijeka (HR)	214.348	249.975	11.159.161	12.615.066	+13,0

(*) Porti di Trieste, Monfalcone e Porto Nogaro

Fonte: Compendio statistico del FVG, edizione 2018

IL SISTEMA DEI TRASPORTI NEL FRIULI VENEZIA GIULIA

IMPRESE ATTIVE	2011 (31 dicembre)	2018 (30 settembre)	VAR.% 2018/11
Trasporto merci su strada (49.41)	1.754	1.306	-25,5%
Altri trasporti Terrestri mediante condotte (49)	530	581	+9,6%
Trasporto marittimo e per Vie d'Acqua (50)	30	23	-23,3%
Aereo (51)	1	1	...
Magazzinaggio e Custodia (52.1)	30	30	-
Attività di supporto ai Trasporti (52.2)	479	420	-12,3%
Servizi postali e Attività di Corriere (53)	24	22	-8,2%
TOTALE TRASPORTI E MAGAZZINAGGIO	2.848	2.383	-16,3%
TOTALE ECONOMIA	97.927	90.345	-7,7%
% TRASPORTI SU ECONOMIA	2,9%	2,6%	

Fonte: elaborazione del Centro Studi della CCAA di Pordenone-Udine su dati InfoCamere

IMPRESE ATTIVE PER PROVINCIA DEL TRASPORTO MERCI SU STRADA E MAGAZZINAGGIO-ATTIVITÀ DI SUPPORTO AI TRASPORTI

(30 settembre 2018)

	Trasporto merci su strada		Magazzinaggio e Attività di supporto ai Trasporti	
	Imprese attive	%	Imprese attive	%
Gorizia	134	10,3%	64	14,2%
Pordenone	426	32,6%	49	10,9%
Trieste	177	13,5%	205	45,5%
Udine	569	43,6%	132	29,4%
Friuli Venezia Giulia	1.306	100%	450	100%

Fonte: elaborazione del Centro Studi della CCAA di Pordenone-Udine su dati InfoCamere

IL PARERE DI FIORELLA HONSELL

UN TRACCIATO PIÙ A SUD PER ALLEGGERIRE LA PONTEBBANA



Ci sono oggi motivi tali da indurre a sostenere il completamento della superstrada Cimpello-Sequals per portarla fino a Gemona? E se sì, sono possibili altre opzioni al tracciato che avrebbe dovuto attraversare il Tagliamento nella zona di Cornino, fortemente avversato dalle popolazioni locali tanto da giacere in standby dai primi anni 2000?

Gli interrogativi tornano a riproporsi con una certa frequenza in regione in un momento in cui l'economia sembra aver girato pagina rispetto agli anni terribili della crisi e l'export, per il quale le infrastrutture sono essenziali, è indiscutibilmente il primo volano dell'attuale crescita del territorio.

SI POTREBBE PENSARE A UNA STRADA A DUE CORSIE, PIÙ A SUD DEL PROGETTO ORIGINARIO DELLA SEQUALS-GEMONA, CON UN SISTEMA DI "PEDAGGIO APERTO"

Raccoglie gli interrogativi un'esperta del ramo, l'ingegnere **Fiorella Honsell**, una lunga carriera alle spalle nell'ambito della mobilità, socio ordinario, tra l'altro, dell'Associazione italiana per l'Ingegneria del traffico e dei trasporti e dell'Associazione italiana di acustica. Nel 2003, inoltre, fece parte del team di lavoro per lo Studio dell'impatto ambientale del progetto definitivo proprio del tratto che avrebbe dovuto completare la Cimpello-Sequals.

Oggi Honsell esce subito dall'angolo in cui potrebbe condurre un «sì» o «no» alla strada, per affrontare la questione da un altro punto di vista. «Oggettivamente problemi esistono - considera - vi è la necessità di alleggerire la Pontebbana, poiché per percorrere 50 chilometri da Udine a Pordenone ci si impiega più di un'ora, e di trovare un'alternativa ai mezzi pesanti sulla SR 463 e nei centri a Sud di Spilimbergo, ancora frequentati da chi accorcia il percorso escludendo il tratto fino a Sequals».

Se queste sono criticità sotto gli occhi di tutti, prosegue l'ingegnere nella sua analisi, «c'è da chiedersi se sia possibile pensare a una variante alla Pontebbana che non necessariamente debba salire lungo il tracciato pensato originariamente per la prosecuzione dell'arteria, sebbene per forza debba arrivare sulla Sp 49, ovvero quello stradone che sul territorio di Buja conduce al casello della A23». Una finale obbligata per dare un collegamento veloce tra il Pordenonese e l'Austria. Sul fronte pordenonese, poi, occorrerebbe valutare se questa non sia l'occasione per dare un senso alla Gronda Nord di Pordenone, che «attualmente finisce a nord di Cordenons e che dovrebbe invece potersi immettere nel nuovo percorso».

Se poi ci si addentra sulla tipologia di infrastruttura pensabile oggi, Honsell non ha dubbi nel dare la priorità a una strada a due corsie, sul tipo della Tangenziale Sud di Udine, «con un sistema di pedaggio "aperto", da riscuotere cioè con un dispositivo telecomunicante e non con barriere fisiche, con rotoarie e un tracciato a basso impatto, anche in galleria artificiale a sottopassare i tratti più delicati, come è stato per il Passante di Mestre».

Insomma, ammette, «qualche valutazione su possibili risposte ai problemi esistenti va fatta» e proprio per questo ritiene indispensabile porsi di fronte al tema con tre punti fermi: «Innanzitutto occorre uno studio serio e approfondito sulla quantità di traffico che transiterebbe sull'arteria e su questo aspetto occorre dire che non sempre è facile avere dati dagli stessi soggetti che ne invocano la realizzazione; in secondo luogo «serve un tracciato compatibile con il rispetto del contesto, più a Sud di quello fin qui considerato»; il terzo punto, non ultimo però, «è avviare sin dall'inizio un percorso partecipato con il territorio». A queste condizioni, conclude l'ingegner Honsell, «si può fare un lavoro di studio e di valutazione e la conclusione potrebbe essere anche un sì all'arteria».

La Sequals-Gemona è peraltro ancora inclusa nel Pritmml, il Piano regionale integrato delle Infrastrutture di trasporto, della mobilità, delle merci e della logistica, datato 2011 e ormai da aggiornare. La Regione, già con la Giunta Tondo (2008-2013) aveva optato per il project-financing, nel caso l'ipotesi di realizzazione avesse preso quota.

Antonella Lanfrit

L'ENTE VALUTA DI IMPLEMENTARE LE RISORSE

PARCHI SCIENTIFICI FVG IN ARRIVO LA SVOLTA

A 20 ANNI DALLA NASCITA DEL SISTEMA LA REGIONE PENSA A UNA NUOVA STRATEGIA OFFERTE E AZIONI DIVERSIFICATE; PIÙ RICADUTE SUL TERRITORIO

Tra le eccellenze del Friuli Venezia Giulia c'è l'innovazione. "Dopo 20 anni dalla nascita del sistema dei Parchi scientifici e tecnologici, va immaginata una strategia territoriale che diversifichi le azioni". È questo il proponimento dell'assessore regionale al lavoro, formazione, istruzione, ricerca, università e famiglia **Alessia Rosolen** che afferma la volontà della Regione di avere una presenza importante nella compagine societaria di queste realtà "per intervenire sul territorio. Si tratta di rivedere la fisionomia gestionale dei Parchi con un contestuale rilancio. Queste realtà devono servire il territorio; in Fvg si tratta per lo più di Pmi, ma ci sono anche industrie importanti". Rosolen focalizza l'attenzione sulla specializzazione, "bisogna diversificare l'offerta e gli investimenti per essere competitivi - spiega l'assessore - Si può spingere di più se si crea un sistema regionale che risponde alle strategie di sviluppo individuate nel progetto Arco". Promosso dal Ministero del lavoro, AR.CO. è il progetto regionale

finalizzato a favorire lo sviluppo territoriale sostenibile ed a determinare un aumento dei livelli di occupazione. Sulla scorta di esperienze maturate con altri precedenti interventi, il modello proposto prevede, accanto alle azioni rivolte ai lavoratori,

LA PRIORITÀ È "COLMARE IL GAP DOVUTO ALLA MANCANZA DI LAUREATI NELLE DIVERSE SPECIALITÀ AL SERVIZIO DELLE IMPRESE"

azioni finalizzate ad accrescere la competitività delle imprese ed a rafforzare il tessuto produttivo. "Mettere in rete l'azione serve a rendere il territorio più competitivo all'estero - sostiene

l'assessore - nessuna regione limitrofa ha questa ricchezza di offerta su cui la Regione investe molto" e lo conferma anche l'assessore regionale alle finanze, **Barbara Zilli**: "Sono notevoli le risorse già destinate e non è escluso che vengano implementate. Valuteremo la strategicità di questi poli e tutti i canali possibili di finanziamento, anche quelli europei". La priorità ora è "colmare il gap dovuto alla mancanza di laureati in queste specialità - aggiunge Rosolen - cerchiamo di rispondere alle esigenze, ma ognuno deve fare la propria parte. Abbiamo i numeri per essere attrattivi a tutti i livelli e lo dimostra l'alta concentrazione di ricercatori internazionali presenti sul nostro territorio che poche regioni possono vantare. Da parte sua, la Regione chiederà competenze su tutto il sistema e le aziende devono anticipare i loro fabbisogni". In futuro l'assessore auspica dunque che si crei un sistema regionale per recuperare una visione strategica "che spero si recuperi prima possibile" conclude. **Lisa Zancaner**



Alessia Rosolen



Barbara Zilli

DINO FERAGOTTO (CONFINDUSTRIA)

INVESTIRE ANCHE SUL CAPITALE UMANO

"Il Friuli Venezia Giulia fa anche meglio di altre regioni, ma bisogna investire di più". Ne è convinto il vicepresidente di Confindustria Udine, **Dino Feragotto** che mette l'accento anche su scelte mirate, "quando parliamo di innovazione e di parchi scientifici bisogna scegliere i temi su cui investire" e il riferimento va anche al capitale umano. Secondo il rapporto dell'UE sull'innovazione, il Fvg è tra le prime regioni d'Italia, ma "il confronto va fatto all'esterno". Siamo ben attrezzati quanto a competitività, "ma è solo un punto di partenza", sostiene il numero due di Confindustria. **(L.z.)**



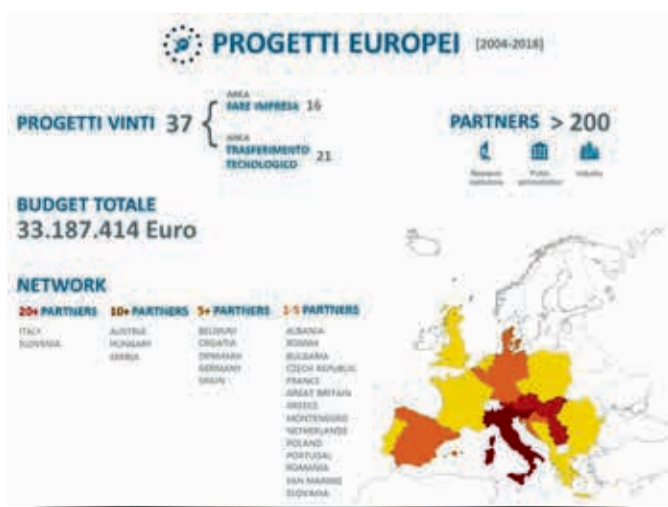
UN MODELLO SEMPRE PIÙ COMPETITIVO

I PROGETTI UE TRAINANO FRIULI INNOVAZIONE

LA PROSPETTIVA PER IL 2019 È DI AUMENTARE DI UN ULTERIORE 33% IL VALORE DELLA PRODUZIONE E PORTARE LO STAFF A 22 UNITÀ

Friuli Innovazione preme sull'acceleratore puntando a diventare un modello sempre più competitivo e vicino alle esigenze delle imprese. E sono diverse le carte da giocare: dai nuovi modelli di business, all'additive manufacturing, l'intelligenza artificiale, il potenziamento del comparto culturale e creativo e la sua contaminazione con le imprese tradizionali e high-tech. Con l'obiettivo di crescer ancora, il Centro di ricerca e trasferimento tecnologico ha chiuso il 2018 con il segno più: un utile al netto delle imposte di oltre 70.000 euro e il valore della produzione a quota 2.174.000 euro, con un + 50% rispetto al 2016. La prospettiva per il 2019 è di aumentare di un ulteriore 33% il valore della produzione e portare lo staff a 22 unità. A fare da traino sono soprattutto i progetti europei che incrementano i ricavi e si registrano già 12,5 milioni di nuovi progetti presentati nell'anno in corso e circa il 40% degli utili bilancio li fa la parte consulenziale sulla finanza agevolata. Da vent'anni Friuli Innovazione svolge la

propria mission a supporto della competitività dell'intero territorio, introducendo nuovi modelli di business, programmi e servizi alle imprese, puntando sull'innovazione. Contemporaneamente si occupa della gestione del parco scientifico e tecnologico di Udine, che conta 43 realtà insediate; grazie ai costanti risultati positivi e alla capacità di evolvere e adeguare la propria struttura ai cambiamenti è dal tassello friulano che sembrano muovere i primi passi di un disegno regionale per un rinnovato sistema dei Parchi Scientifici Tecnologici del Fvg, ripensato per coniugare le specializzazioni e le vocazioni delle singole aree geografiche e rafforzare il filo del dialogo tra le attività di ricerca e le imprese. Pur essendo un'organizzazione senza fine di lucro e prevalentemente pubblica, Friuli Innovazione opera con lo stesso modello di business delle imprese e i risultati positivi ottenuti per il 2018 confermano come l'impostazione di una gestione aziendale sia un punto di forza con una ricaduta positiva per le imprese del territorio. La recente assemblea dei soci, che per la prima volta vede la Regione tra i soci, essendo subentrata alla Provincia di Udine, dopo aver approvato il bilancio, ha nominato amministratore unico fino al 31 dicembre, Enzo Cainero, che guiderà anche un Comitato di Indirizzo composto da Regione, Università di Udine, Area Science Park, Camera di Commercio di Pordenone - Udine, Confindustria Udine e Comune di Udine. **(L.z.)**



L'IMPRESA FRIULANA È LEADER NELLA FORNITURA DI MACCHINE UTENSILI

ATOMAT ACQUISISCE GIANA

LA PRODUZIONE DEGLI STORICI TORNI DI MILANO
CONTINUERÀ NELL'AZIENDA DI REMANZACCO

L'Atomat spa di Remanzacco, impresa friulana di spicco nella produzione di macchine utensili, ha acquisito lo storico marchio "Giana spa" di Magnago (MI), che fu, a sua volta, leader mondiale nel settore della meccanica di precisione.

A partire dagli Anni '50 del secolo scorso le officine meccaniche Giana si erano affermate su scala mondiale nella progettazione e produzione di macchine utensili di alta precisione e, in particolare, nella produzione di grandi torni. Come, però, spesso accade nella storia industriale ed economica italiana di questi anni, le difficoltà derivanti dai passaggi generazionali, la crisi dell'ultimo decennio e l'aspra competizione sui mercati internazionali rischiavano di far perdere all'Italia anche questo prestigioso marchio.

L'operazione condotta da Atomat si pone, infatti, in controtendenza rispetto a queste vicende, che hanno visto grandi imprese italiane estinguersi o cadere in mano straniera, per essere poi trasferite fuori dal Paese. L'acquisizione del marchio e degli asset societari è il punto di arrivo di una collaborazione, avviata sin dalla fine degli



Anni '90 e consolidatisi nell'ingresso in società di Atomat nel 2013 e nell'affitto di un ramo d'azienda nel 2017, che consente di mantenere integralmente in Italia un importante marchio assieme

alla sua attività produttiva.

Per parte sua, anche l'Atomat vanta una tradizione di mezzo secolo nella progettazione e nella produzione di macchine utensili e nei propri stabilimenti di Remanzacco ha reparti specializzati in lavorazioni meccaniche di tornitura, rettifica e nella costruzione di utensili. Queste competenze hanno da sempre costituito un punto di forza nell'innovazione del prodotto e nella capacità di affrontare le sfide produttive poste dalla clientela domestica e internazionale. Sono anche le competenze che permettono, ora, di ammodernare e ristrutturare le produzioni di Giana spa.

La costruzione dei torni "Giana spa" proseguirà negli ampi e moderni stabilimenti di Remanzacco, organizzata secondo quei criteri di efficienza, qualità e innovazione che hanno reso Atomat il principale fornitore mondiale di macchine utensili per impianti di laminazione, mentre l'organizzazione commerciale di Atomat all'estero, supportata dall'efficienza della sua capillare rete di assistenza, saranno la base anche per il rilancio e diffusione dei prodotti a marchio "Giana spa".

IL CONVEGNO ALLA FANTONI DI OSOPPO

IL PIOPPO FRIULANO MERITA LA DOC

CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ, PIÙ AIUTI DAL PSR,
MAPPATURA SATELLITARE: È CORSA PER L'AUMENTO DELLA SUPERFICIE

Dopo cinque anni dall'accordo interregionale per il rilancio della pioppicoltura, l'obiettivo di avere 100mila ettari distribuiti nel Nord Italia è ancora lontano, ma rimane una stella polare per l'intera filiera industriale del legno che continua ad avere a disposizione solo metà materia prima nazionale rispetto al proprio fabbisogno. In sostanza: manca all'appello ancora 1 milione di metri cubi all'anno. E nei prossimi anni andrà anche peggio. Infatti, la curva di prelievo dagli attuali impianti continuerà a scendere fino al 2024, per riprendere i livelli attuali solo nel 2027.

Presente e futuro della pioppicoltura sono stati affrontati dall'annuale convegno promosso dalla Regione e ospitato dal Gruppo Fantoni di Osoppo.

"Una coltura - ha sottolineato **Paolo Fantoni**, Vicepresidente del gruppo industriale e Presidente di European Panel Federation - che fa parte del territorio friulano come le risaie nel Vercellese e i vigneti nel Collio. Perché non pensare a una certificazione per il pioppo friulano, una sorta di Doc?"

Nella nostra regione, dopo il minimo storico del 2016 con duemila ettari, attualmente sono in coltivazione 3.600 ettari.

"Una superficie anche limitata se confrontata con altre colture - ha commentato il Presidente regionale dei pioppicoltori **Marco Cucchini** - e che potrebbe ridursi tra 2020 e 2024 per colpa della mancata programmazione".

Un incentivo agli impianti potrebbe arrivare dal nuovo Psr: la Regione infatti intende aumentare l'intensità degli aiuti dal 40-50% all'80%, vincolandoli all'utilizzo di cloni Msa (Maggiore Sostenibilità Ambientale) per almeno il 10 per cento.

La pioppicoltura è di sua natura una produzione che guarda al futuro: "a filiera corta, sostenibile, certificabile", come detto da **Nicoletta Azzi**, Presidente di Assopannelli.

E in questo settore si continua a innovare. È il caso della mappatura satellitare, illustrata dal direttore dell'istituto Crea Piermaria Corona. Un sistema che sfrutta Sentynel, ovvero la costellazione di satelliti artificiali gestiti dall'Agenzia spaziale europea (Esa). Con una definizione della rilevazione di 10 metri, permette a Crea di valutare il livello di crescita dei pioppeti dopo i 4 anni dall'impianto consentendo così una efficiente programmazione degli impianti e una previsione della materia prima disponibile negli anni successivi.



FATTURATO 2018 A + 20% E NUOVI MERCATI

NUOVA COMMESSA A MALTA PER SIMEON

SI TRATTA DELLA MERCURY TOWER
DELLO STUDIO ZAHA HADID
VALE 90 MILIONI DI EURO IL
PORTFOLIO ORDINI DEL GRUPPO

Il piano industriale di sviluppo di Simeon, gruppo con sedi principali nel Nord Est, ha raggiunto nel 2018 tutti gli obiettivi strategici fissati nel 2016. Oltre ai numeri, con un portfolio ordini del valore di circa 90 milioni di euro e già saturo per quest'anno, un fatturato che per il 2018 segna il + 20% rispetto al 2017, così come il valore della produzione che registra, a trimestre 2019 appena concluso, + 10% rispetto all'anno passato, c'è la diversificazione dei mercati.

"Una diversificazione - sottolinea il direttore commerciale del Gruppo, **Stefano Spina** - che ha portato all'entrata in nuovi Paesi, come Malta e la Svizzera, e il consolidamento di altri: in particolare la Francia, Montecarlo e gli Usa, dove è in costruzione

un complesso direzionale nella Silicon Valley".

"Consideriamo queste aperture - commenta **Marco Simeon** - un messaggio importante ai singoli mercati. Essere stanziali significa dare un segnale di prospettiva".

Un esempio di firma internazionale, e di ricerca di prodotto, riguarda sicuramente la recente commessa a Malta. Qui Simeon realizzerà l'intero involucro della "Mercury Tower", progettata dallo studio londinese Zaha Hadid.

Per la Mercury Tower la tipologia d'intervento, finalizzata ai sistemi di involucro dell'edificio sarà varia e sfidante: saranno realizzate e montate facciate (14.000 mq) e 10.000 mq rivestimenti 3d in GRC glass reinforced concrete (calcestruzzo rinforzato con fibra di vetro). Questa tipologia porterà Simeon a creare un nuovo dipartimento dedicato alla ricerca a partire dai materiali compositi per l'esecuzione di "involucri opachi" intelligenti, ecosostenibili e innovativi. "Oltre al prodotto custom - indica **Massimo Colombari**, Direttore Tecnico del Gruppo - stiamo lavorando per essere all'avanguardia nelle tecnologie BIM (building information modelling)".



IN PIAZZA VENERIO A UDINE

L'ALCHIMISTA DEL GELATO



ROBERTO SORRENTINO INCANTA I PALATI DEI GOLOSI CON MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ E LA NATURALITÀ DEI PRODOTTI

Materie prime di altissima qualità, territorio, stagionalità, eccellenze Dop e Igp. Ecco gli ingredienti con i quali **Roberto Sorrentino** incanta e seduce i palati dei suoi golosi clienti. Master chef del Gelato naturale di alta qualità, creatore del Gelato Puro, fondatore dell'Accademia del Gelato - in piazza Venerio -, nonché docente della medesima accademia aperta a Qingdao (Cina) e in Italia, consulente per gelaterie: un curriculum lungo quello di Sorrentino che, definendosi un'alchimista, parte da una passione e dopo anni di studio e dedizione, soprattutto della chimica del prodotto e dai grandi maestri gelatieri siciliani, è riuscito a raggiungere traguardi importanti non solo in Europa ma anche in Spagna e in Cina. Attiva dal 2012, l'Accademia del gelato rappresenta un punto di riferimento per chi vuole imparare l'arte del gelato naturale: consulente per le aziende, fonda in Cina (Qingdao, Shanghai, Chengdu) e Spagna alcune accademie e nel 2016 si trasferisce proprio in Cina, per poi rientrare in Italia a fine 2018 e aprire, a marzo, la gelateria di piazza Venerio. «Udine è la mia città e la qualità della vita qui non è nemmeno paragonabile - commenta Sorrentino -: oltre al punto vendita abbiamo il laboratorio, la nostra cucina da cui poi partono tutte le idee, le tendenze e le sperimentazioni che poi lasciano l'Italia». Assieme alla moglie **Laura Poli**, maestra pasticciere di arte fredda, Roberto Sorrentino si distingue per i suoi gelati naturali: nessun semilavorato industriale, senza addensanti, coloranti ed emulsionanti chimici, solo materie prime di eccellenza, frutta fresca - i gusti alla frutta sono preparati con l'aggiunta di acqua e zucchero - e prodotti italiani, con attenzione a intolleranze, allergie e alimenti vegani. «L'esperienza in Cina è stata ed è molto interessante - racconta, ricordando come l'impresa sia stata possibile solo grazie al



DOPO UN'ESPERIENZA IN CINA LA DECISIONE DI APRIRE L'ACCADEMIA DEL GELATO. DA PROVARE I GUSTI MANDORLA, PISTACCHIO DI SICILIA E NOCCIOLA PIEMONTE

general manager **Marco Pardini** che lo ha coinvolto nel progetto -: al contrario di quello che pensiamo sono molto attenti alla naturalità dei prodotti e a quello che mangiano e il gelato naturale è molto richiesto, a discapito di quelli industriali con ingredienti sicuramente diversi. Si pensa poi che in Cina non si beva latte, ma non è così, detestano il dolce - aggiunge - e quindi proprio il gelato naturale, con l'uso sapiente delle fibre alimentari, riscuote successo, perché non altera il gusto e mantiene il giusto equilibrio di sapore». Fiori all'occhiello della gelateria udinese sono i gusti mandorla, pistacchio di Sicilia e nocciola Piemonte, accanto a tutta la serie di altre varianti proposte, mentre all'estero solitamente vengono esportati vaniglia, fiordilatte, le frutta secche e tiramisù, uno dei più gettonati e richiesti.

Giulia Zanella



RADDOPPIATA LA PRESENZA FRICO SAVIO, ACCORDO CON ESSELUNGA



Frico Savio raddoppia la sua presenza in Esselunga. L'azienda friulana e la nota catena della grande distribuzione organizzata, nata nel 1957 a Milano e presente soprattutto in Nord Italia, hanno stretto un accordo per la commercializzazione del classico frico di patate a marchio Savio, ora presente sugli scaffali nel packaging da 180 grammi. Il tradizionale piatto del Friuli si potrà trovare da adesso nei supermercati del Veneto, a Verona, ma anche di Toscana, Emilia Romagna, Liguria e Roma. In precedenza, negli store Esselunga era già possibile acquistare il prodotto nella sua variante croccante «ed è proprio il gradimento di quest'ultima - commenta **Franco Savio**, titolare dell'omonima ditta - ad averci permesso di instaurare un'altra sinergia».

L'imprenditore dell'azienda, che ha la sua sede a Bueris di Magnano in Riviera, non nega il suo orgoglio per questo traguardo: «Essere scelti da Esselunga è una soddisfazione, perché vuol dire che riconoscono la qualità del nostro processo produttivo: ciò, anche grazie alle certificazioni ottenute come, per esempio, quella BRC inerente la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari proposti da fornitori e dai rivenditori della GDO, certificazione che continuiamo a seguire da oltre 10 anni. Siamo felici di essere, su scala regionale, l'unica realtà produttrice di frico a poterla vantare. Questo perché vogliamo fare le cose con scrupolo e sacrifici e, sebbene sia una scelta che ha portato via tempo ed energie, ci consente di essere trasparenti e di poter affermare che facciamo le cose al meglio - prosegue Franco -. Questo rafforzamento della presenza nei supermercati del gruppo porterà un'ulteriore spinta al nostro business».

FITNESS ISLAND È IN VIA VIOLA A UDINE

NON SOLO PALESTRA, MA ANCHE CENTRO PER IL BENESSERE

ISTRUTTORI, MASSAGGIATORI, NUTRIZIONISTI E ANCHE UN'OSTETRICA: UN POOL DI PROFESSIONISTI PER RECUPERARE LA FORMA

«Se fossimo in grado di fornire a ciascuno la giusta dose di nutrimento ed esercizio fisico, né in difetto né in eccesso, avremmo trovato la strada per la salute»: così scriveva Ippocrate e a queste parole, da sempre, si ispira la filosofia di Fitness Island a Udine.

Non chiamatela semplicemente palestra. Aperta nel 1986 da **Lorenzo Dri** e **Marco Garofalo**, oggi è gestita da **Lorenzo**, da **Francesca Macola** che ne è socia dal 1994 e anche dal figlio di **Lorenzo, Michele**, a cui si aggiungono circa 12 collaboratori. «Non vogliamo essere un centro fitness - spiega Lorenzo - ma un luogo in cui prendersi cura del benessere totale della persona».

Francesca è la responsabile dei corsi, gestisce istruttori, reception e rapporti con i clienti, Lorenzo si occupa della comunicazione, delle promozioni e della programmazione, mentre Michele è responsabile della sala attrezzata multifunzionale.

«Oggi il mondo del fitness è profondamente diverso - racconta Francesca - prima di tutto è cambiato il cliente: una volta si affidava completamente all'istruttore, adesso invece ha una maggiore consapevolezza, legge, si informa su internet. Dall'altro è cambiato il mercato con l'arrivo delle palestre affiliate ai grandi gruppi per cui è necessario adeguarsi con nuove offerte e nuove politiche di prezzo.»

Fitness Island ha risposto alle nuove dinamiche di mercato senza perdere la propria anima, il proprio approccio al cliente ed è proprio qui che sta la chiave del suo successo.

«Cerchiamo da sempre un rapporto familiare, ci piace chiamare i clienti per nome, conoscerli, scambiare quattro chiacchiere con loro: a maggio abbiamo organizzato una festa in cui abbiamo premiato alcuni clienti che sono con noi dal primo giorno di apertura, più di 30 anni».

Ovviamente non va dimenticata l'offerta che si evolve di continuo in base a esigenze e nuovi trend di mercato. Il programma Magri in forma, per esempio, è un modo di allenarsi innovativo in sala macchine: tutti i giorni all'inizio di ogni ora 50 minuti di lezione con istruttore, 20 minuti per il core (zona addominale) e 30 minuti di circuiti metabolici. L'ultima novità è il calisthenics, disciplina a corpo libero che con l'utilizzo di semplici attrezzi migliora forza, postura, mobilità tono muscolare ed è adatto a tutti, in particolare a ai ragazzi più giovani.

Non solo. Fitness Island infatti collabora con diversi professionisti per offrire sempre qualcosa di diverso per stare bene a tutte le età e in base alle esigenze più diverse. Ecco che in via Viola ci si può affidare



Lo staff di Fitness Island

alle mani esperte di un massaggiatore, ai consigli del nutrizionista per abbinare esercizio fisico e sana alimentazione e c'è anche un'ostetrica che organizza corsi di ginnastica pelvica e percorsi pre e post nascita

Francesca Gatti



NELL'OASI SPIRITUALE DEL COMUNE DI PREPOTTO

PACE E RISTORO A CASTELMONTE

L'ALBERGO "CASA DEL PELLEGRINO" DA SETTE MESI È PASSATO IN MANO ALLA FAMIGLIA GAZZIERO. DA PROVARE LA CUCINA DEL TERRITORIO

Pace, spiritualità, natura, cibo genuino. È la ricetta della nuova gestione della Casa del Pellegrino, l'albergo a due stelle di Castelmonte di Prepotto di proprietà del Santuario di Castelmonte; da circa sette mesi la struttura - che offre 13 camere doppie con bagno, cucina per gli ospiti, due bar, di cui nel piazzale della località - è passata in mano alla famiglia Gazziero. **Cristina**, mezza friulana, mezza spagnola, coadiuvata dal figlio **Joan Miguel**, ha accettato di intraprendere questa avventura davvero impegnativa: ora i due nuovi gestori stanno affrontando la sfida di ricostruire l'immagine dell'albergo e soprattutto del ristorante. Supportata da uno staff di quattro persone e diversi collaboratori a chiamata per il weekend, Cristina propone sapori tipici del territorio, semplici ma gustosi, come gli gnocchi fatti in casa, la lasagna, il capriolo, il baccalà, il frico. Piatti tutti così graditi dagli ospiti che i pasti si chiudono spesso con un applauso alla cuoca. «Sulla cucina abbiamo investito molto - spiega - e stiamo ottenendo infatti molte soddisfazioni. Per il momento le spese, in



generale, sono ancora alte, soprattutto per gli spazi ampi da riscaldare in inverno. Ma il luogo è così suggestivo e affascinante che siamo certi che arriveranno presto altre gratificazioni».

L'hotel è frequentato dai pellegrini di Castelmonte e turisti provenienti da tutto il mondo (anche Australia e Canada) e, soprattutto in estate, da ciclisti e camminatori che poi si spostano verso Cividale o i boschi. Nel bar "Al piazzale", che è la versione estiva di quello dell'hotel, lavora Joan Miguel, 30 anni, direttore artistico della Casa della musica di Cervignano. La sera, quando riesce, suona la batteria per restare ancora nel "suo" mondo, sebbene la nuova attività lo entusiasmi parecchio. «Guai se non ci fosse - commenta la madre, che in passato aveva gestito una caffetteria ma che di mestiere fa l'agente di commercio -, non aveva esperienza ma si è dimostrato invece subito molto bravo».

I Gazziero offrono camere pulitissime, cortesia, un'accoglienza squisita; da provare, prenotando allo 0432 731161. **Rosalba Tello**

CONTRO LO SPOPOLAMENTO

IL MODELLO DELLE COOPERATIVE DI COMUNITÀ

Confcooperative Pordenone, prima a Casarsa della Delizia e poi nella montagna pordenonese, ha rimarcato quanto fondamentale sia il valore della cooperazione nello sviluppo economico e nella coesione sociale del Friuli occidentale. «Abbiamo posto l'accento - ha spiegato il presidente di Confcooperative Pordenone **Luigi Piccoli** - sull'esperienza delle cooperative di comunità, realtà che offrono servizi agli abitanti del territorio in svariati ambiti facendo lavorare le stesse persone residenti. Un modello che può fornire delle utili risposte nelle aree montane a rischio spopolamento ma che, storicamente, trova le sue radici nella cooperazione al servizio di un intero paese come nel caso di Casarsa della Delizia, città alla quale abbiamo appena consegnato il riconoscimento di Comune delle cooperative». Un'iniziativa, quest'ultima, unica in Italia, che Confcooperative Pordenone ha sviluppato insieme a Confcooperative e Fondosviluppo Fvg e la Diocesi di Concordia Pordenone, consegnando la targa in mosaico del Comune delle Cooperative (realizzata dalla Scuola Mosaicisti del Friuli e donata da Bcc Pordenonese e Friulovest Banca) alla sindaca casarsese **Lavinia Clarotto** e alle cooperative cittadine (Viticoltori Friulani La Delizia, Coop Casarsa, Il Piccolo Principe, Il Colore del Grano, Forno Cooperativo Sangiovese, Group service assistance, La tua Casetta Magica, Il Grappolo e Stage Klan). Casarsa, che si unisce così al Comune di San Giorgio della Richinvelda in precedenza già insignito del titolo, è risultata prima nelle graduatorie combinate di cooperative attive in rapporto alla popolazione (1 ogni 930 abitanti), settori di cooperazione presenti (5) e per le azioni messe in atto per promuovere la conoscenza della cooperazione tra la cittadinanza. A Cimolais e Tramonti di Sotto, invece, insieme a Montagna Leader e Soform si sono svolti due incontri informativi sul bando di prossima emanazione riguardo azioni a favore delle cooperative di comunità che i residenti della montagna pordenonese vorranno far nascere nei prossimi mesi.



ORA ANCHE IL 3D PER CONIUGARE ARTIGIANALITÀ E TECNOLOGIA

SCARPE SU MISURA FATTE A MANO

DA 72 ANNI LA BOTTEGA GOLISANO A PORDENONE È SINONIMO DI CONFORT, ELEGANZA, ORIGINALITÀ E COMODITÀ

Da 72 anni Golisano è sinonimo di qualità nel settore delle calzature. Scarpe su misura completamente artigianali e realizzate accontentando i gusti del cliente. Comodità, comfort ed eleganza sono il risultato di un prodotto che non è frutto di un lavoro seriale, ma prende vita da un unico strumento, una macchina da cucire. La storia di questa bottega di Pordenone, in via della Motta, inizia quando **Salvatore Riesi**, classe 1922, si trasferisce al nord, nel '46, dopo aver imparato il mestiere da bambino come garzone da un calzolaio. Il negozio è poi passato al figlio Roberto e al nipote Nicola, che assieme portano avanti l'attività. Oggi, dopo tanti anni, le scarpe sono ancora realizzate manualmente a partire dal materiale grezzo fino al prodotto finito. «A differenza di un paio di calzature acquistate in un normale negozio, quelle su misura non sono costruite su una calzata "standard" - spiega **Nicola Golisano** -, ma vengono realizzate ad hoc per ogni singolo cliente». E chi pensa

che un paio di scarpe su misura sia un prodotto destinato a chi è affetto da patologie al piede o fatica a trovare il proprio numero in commercio, si sbaglia. «C'è sicuramente chi ha necessità di particolari accorgimenti tecnici (non ortopedici) per la propria comodità - osserva il titolare -, ma il nostro cliente tipo cerca un prodotto che si distingua dai canoni dettati dalla moda, da abbinare con abiti o per una cerimonia o semplicemente per piacere personale». Caratteristica comune il desiderio di una scarpa costruita con materiali di qualità e salubri per il piede e che duri nel tempo. I costi, naturalmente, sono di alta gamma: le calzature richiedono parecchi giorni di lavoro, mediamente quattro a paio, e si aggirano intorno ai 500 euro per quelle femminili e 600 per le maschili, ma dipende da pellami e modelli. «Il settore ha risentito in passato della crisi - aggiunge - ma oltre a offrire un prodotto diamo anche un servizio, lavoriamo molto con gli sposi e per il giorno più bello sono disposti a concedersi un buon prodotto». A fianco alla clientela femminile si avvicina sempre più quella maschile, mentre all'artigianato si sposano sempre più le nuove tecnologie: «Adesso in partnership con i nostri fornitori stiamo sperimentando il 3D per coniugare la manifattura artigianale con le tecnologie - precisa Golisano -: dalla scarpa classica a modelli più attuali come le sneakers per accontentare sempre più i gusti dei clienti». **Giulia Zanella**



FRANCESCA VERARDO

CREAZIONI DI CERAMICA FAMOSE IN TUTTO IL MONDO

A volte le passioni possono trasformarsi in un lavoro. È quanto è accaduto a **Francesca Verardo**, architetto che, parallelamente agli studi accademici, ha deciso di approfondire il suo interesse per la ceramica facendola diventare la sua principale attività. Una scommessa vincente che ha portato i suoi manufatti, gioielli ma anche oggetti d'arredamento per interni, rigorosamente fatti a mano, nel mondo, dall'Europa agli States fino in India.

"Nel 2003 - racconta Francesca - ho frequentato il primo corso di modellazione con Letizia Maggio per poi partecipare ad altre lezioni tenute da Pietro Elia Maddalena, Terry Davies e Luca Tripaldi alla Scuola Internazionale di Ceramica "La Meridiana". Nel 2012 la svolta: prima l'incontro con David Roberts e la ceramica raku poi l'apertura a Zoppola del mio laboratorio avvenuta nel 2013".

"La scelta tra la vita da architetto e quella da artista è stata combattuta: sento particolarmente la mancanza del lavoro di gruppo e del confronto con altri professionisti. Nel mio lavoro sono io che disegno, progetto, realizzo e promuovo i miei prodotti confrontandomi perlopiù con i clienti."

I SUOI MANUFATTI, GIOIELLI E OGGETTI D'ARREDAMENTO RIGOROSAMENTE FATTI A MANO SI POSSONO TROVARE ANCHE NEGLI USA E IN INDIA

Accanto alla gioielleria ceramica, Francesca disegna e crea "vasi poliedrici", uno studio per una forma scultorea irregolare poligonale, ma attentamente bilanciata con particolare attenzione ai volumi. Creazioni che sono state premiate a livello internazionale per la loro originalità soprattutto all'estero. Attualmente Francesca dedica la maggior parte del suo lavoro alla porcellana, che plasma anche con metalli preziosi quali oro e platino, ma non esclude in futuro di avviare collaborazioni con altri professionisti - artisti per utilizzare anche altri materiali.

"Lavoro principalmente con negozi di arredamento, di abbigliamento ma anche con bookshop e gallerie ma, quando parliamo dei vasi e della parte più scultorea, anche con architetti, designer e arredatori di interni. La promozione dei miei prodotti avviene principalmente attraverso fiere di settore che mi permettono di esporre i miei oggetti ad un pubblico attento, da Parigi a Francoforte con l'obiettivo di conquistare gli States senza escludere paesi come Giappone, portando l'artigianalità e il made in Italy nel mondo".

Luciana Idelfonso



SONO GIÀ IN COMMERCIO, DOPO SPERIMENTAZIONI, COLLUTORIO E DENTIFRICIO

PRODOTTI NATURALI E BENESSERE FISICO

L'AZIENDA BIO MONDO ANNUNCIA IL PRIMO RACCOLTO DI FOGLIE ITALIANE DI STEVIA È UTILE PER I DIABETICI E PER CHI SOFFRE DI INTOLLERANZE ALIMENTARI

Dici Bio Mondo e dici Stevia. Quella pura, biologica, certificata. "La nostra Stevia non è quella del supermercato che viene lavorata ed estratta con prodotti chimici", dichiara **Daniela Favero**, fondatrice e titolare dell'azienda friulana Bio Mondo, nata nel 2012 a Porcia, con lo scopo di creare benessere grazie a prodotti naturali. "Crediamo in uno stile di vita sano, equilibrato, sostenibile in armonia con la natura e l'ambiente", sottolinea la fondatrice che, con orgoglio, annuncia che da fine giugno potrà vantare il primo raccolto, pari a 15 ettari, di foglie italiane di Stevia, direttamente da Petrosino, comune in provincia di Trapani.

Priva di zuccheri, grassi e calorie, la Stevia, quella pura e non trattata chimicamente, quella che arriva dall'Italia e dai paesi europei ("non dalla Cina come il 90 per cento di quella che si trova nei circuiti industriali", precisa) è utilissima non solo per i diabetici, che non dispongono di altre chance, ma anche per chi vuole aderire ad un corretto stile di vita, nelle sue varie accezioni, sia per intolleranze sia per scelte etiche, dal gluten free, al no ogm, dal palm oil free, al vegan.

Nel santuario del Bio Mondo, dove il basso indice glicemico regna sovrano coerentemente alle raccomandazioni internazionali, si possono trovare la Stevia pura e i suoi derivati in foglia intera, taglio tisana, macinata fine e micronizzata con utilizzo di micronizzatori criogenici al fine di conservare

IL PROGETTO È DI POTER DARE VITA AL PRIMO IMPIANTO D'ESTRAZIONE IN ITALIA UTILIZZANDO SOLO FOGLIE DI STEVIA ITALIANE

integre tutte le proprietà organolettiche funzionali. In questo luogo dove lo star bene e il vivere in salute sono un must, sono presenti differenti qualità di Stevia a livello organolettico e di contenuto di stevioglicosidi in base all'impiego finale: alimentare, farmaceutico, erboristico, estrattivo, cosmetico e per alimentazione animale. Sono già in commercio, dopo alcune sperimentazioni, collutorio e dentifricio con Stevia, da ottobre - annuncia la titolare - i cittadini potranno trovare da noi i primi prodotti per uso cosmetico, mentre, per quanto riguarda gli amici animali, "stiamo collaborando con l'Università di Udine per realizzare diverse varianti - non solo la foglia - per l'alimentazione animale, visto che i benefici sono riconosciuti da studi internazionali sia sull'essere umano sia sugli animali,



ma vorremmo avviare nostri studi italiani".

Il progetto è quello di poter dare vita al primo impianto d'estrazione in Italia utilizzando solo foglie di Stevia italiane (attualmente Bio Mondo si avvale di un Centro di estrazione in Francia). Si tratta di un obiettivo che necessita di finanziamenti per i quali la titolare formula un appello: "Sarebbe un primato non da poco riuscire a mettere in rete alcune realtà italiane, certo è che abbiamo bisogno di finanziatori". **Irene Giurovich**

PASTICCERIA PERATONER A PORDENONE

GLI ARTISTI DEL CIOCCOLATO DI ALTISSIMA QUALITÀ

IN UNO DEI CAFFÈ PIÙ ANTICHI È NATA UNA RICETTA CHE HA CONQUISTATO IL PUBBLICO ITALIANO, MA ANCHE STRANIERO

È uno dei caffè più antichi di Pordenone, è situato in centro lungo l'elegante corso Vittorio Emanuele e da oltre 40 anni delizia i palati dei pordenonesi e non solo con innumerevoli prelibatezze. Parliamo della pasticceria Peratoner, che vede al timone **Giuseppe Faggiotto**, veneziano d'origine ma pordenonese d'adozione, e sua moglie **Anna**. "Siamo degli amanti dei locali storici: oltre a quello di Pordenone, a cui siamo profondamente legati, dal 2012 abbiamo preso in gestione anche il Caffè degli Specchi di Trieste che si affaccia su piazza Unità, uno dei luoghi più belli della città - racconta Anna, triestina di nascita - . Un'avventura che ho intrapreso con mia marito Giuseppe, un uomo che non è semplicemente un maître chocolatier bensì è un artista, impegnativo ma emozionante, e sempre pronto ad affrontare nuove sfide".

Un locale che si distingue in particolare per la cioccolata, una vera e propria leccornia in tutte le sue declinazioni grazie ad una attenta selezione delle materie prime che i coniugi eseguono personalmente e che deve essere di rigorosamente di altissima qualità. Un prodotto che ha conquistato il pubblico italiano, ma anche straniero soprattutto



per la versione servita in tazza, unica nel suo genere, dalla consistenza ricca e che vede tra i suoi ingredienti speciali l'utilizzo di acqua minerale naturale.

"Un ricetta che ha fatto il giro del mondo - commenta soddisfatta Anna - e che rende speciale la cioccolata Faggiotto grazie ad un basso residuo fisso e indicata a chi ama il cioccolato fondamentale. Siamo stati in Brasile, in Africa - prosegue Anna - per toccare con mano la materia prima, in tutte le sue parti e le emozioni che possono dare.". Una realtà che non teme il passaggio generazionale: "Abbiamo coinvolto i nostri figli che lavorano nell'attività di Trieste e questo ci riempie d'orgoglio. Un compito impegnativo che facciamo con il cuore, con personale preparato, tanta voglia di affrontare sempre nuove sfide e alcune novità che potrebbero arrivare a breve". (Li.)

GIOVANE IMPRENDITORE/UD

SIMONE E LUCA L'AMORE PER I CAMION

Disponibilità, affidabilità, diversificazione e flessibilità dei servizi di trasporto. Sono i punti di forza della ditta Trasporti Cignacco, con sede operativa a Buttrio in via Fermi 37, storica azienda ancora oggi a conduzione familiare, specializzata nel trasporto locale e nazionale.

Sono infatti i fratelli **Simone** e **Luca Cignacco**

a portare avanti l'attività avviata dal papà Osvaldo nel 1980. Inizialmente il papà dei due giovani imprenditori costituisce la ditta individuale Cignacco Osvaldo nel comune di Pradamano, sviluppando stretti contatti con le realtà presenti nei territori circostanti. L'attività svolta è il trasporto



per conto terzi principalmente nel settore metalmeccanico e siderurgico. Inizialmente però le tratte principali riguardavano l'estero.

Negli anni duemila è iniziata una ristrutturazione interna, culminata con l'ingresso dei figli, prima Simone, poi Luca. Simone, classe 1982, entra a far parte dell'azienda del papà, svolgendo inizialmente l'attività di trasportatore e poi diventa responsabile della logistica. A partire dal 2014 è entrato ufficialmente a far parte dell'organico aziendale nel settore amministrativo-contabile anche Luca, classe

1986, dopo la laurea in economia all'Università di Udine, e dopo aver maturato diverse esperienze sia in Italia che all'estero.

"Dopo gli studi - spiega Luca - ho svolto dei periodi di lavoro a Verona e anche in Francia. Poi ho deciso di rientrare in Friuli e di lavorare nell'azienda di famiglia. Mi sono inserito

soprattutto nella parte amministrativa, che ancora non era strutturata".

Questa fase riorganizzativa coincide con il passaggio generazionale e viene definita con il nuovo assetto societario dove i due fratelli in prima persona portano avanti la tradizione e storia

aziendale di famiglia.

L'azienda conosce una nuova espansione, sia dimensionale (passando da quattro ad una decina di dipendenti) che strutturale, con spazi più ampi per parcheggio privato dei mezzi e stoccaggio merce, che di servizi, con una maggiore diversificazione. "Offriamo - ha spiegato Luca - la possibilità di effettuare i così detti trasporti fuori sagoma" cioè carichi che possono arrivare alle dimensioni di 20m lunghezza complessiva, 3m larghezza, 4,30m altezza. **Mara Bon**

GIOVANE IMPRENDITORE/PN

GUSTO E ARMONIA ALL'OFFICINA DEI SAPORI

Allietare il palato e la vista. Cibo genuino, piatti tipici della tradizione friulana, pregiata scelta di vini, panorama mozzafiato sul Tagliamento, da 'assaporare' sotto un pergolato di uva fragola, mentre la natura regna incontrastata. Tutto questo avviene alla rinomata Osteria da Ivana&Secondo, a Pinzano al Tagliamento,

ribattezzata non a caso Officina dei sapori: qui ricerca, piacere, gusto, bellezza e armonia sono i protagonisti della scelta di **Luca Brosolo**, che ha rilevato nel 2000 il locale fondato nel '75 dai suoi genitori, Ivana e Secondo appunto. Alla tipicità friulana, grazie anche al periodo lavorativo in Francia della mamma, si sono abbinati gli inserti made in France per offrire

così piatti risultato di sperimentazione e continue ricerche. Materie prime sceltissime, fornitori rigorosamente a km zero, offerta di vini prevalentemente regionali di alta qualità - non mancano quelli nazionali e internazionali anch'essi accuratamente selezionati - con l'occhio che ammicca al Pinot nero, a cui Brosolo è affezionato, ottime grappe di produzione casalinga, passione questa ereditata dal padre al punto che Brosolo nel 2002 ha conseguito l'attestato di Gran Esperto

della Grappa e delle Acquaviti in collaborazione con la Scuola Enologica di Conegliano.

La bontà delle ricette e l'ospitalità vanno a braccetto: "Attualmente proseguo l'avventura con la mia compagna **Giulia Plos** e i miei validi collaboratori, lo chef **Umberto Salvo** e l'aiuto chef **Abdullah Haidari**, mentre in sala **Pier Luigi**

Zannier".

Numerosissimi i riconoscimenti ricevuti, l'ultimo dei quali è la chiocciolina Slow Food. Per stuzzicare un po' il gusto, non resta che il piacevole imbarazzo fra generosi antipasti, che rappresentano il 'piatto forte' locale, i primi, fra cui si apprezzano le zuppe di porcini o cipolle, le ricche varietà di gnocchi (zucca, verza, spinaci) sempre in



Luca Brosolo

base alla stagionalità dei prodotti, crespelle preparate seguendo la ricetta francese, ravioli, pappardelle, risotti con erbe di primavera, funghi porcini e molti altri ingredienti di stagione, passando poi per i secondi e, infine, per coronare la cena, una selezione di dolci realizzati in casa: dal delizioso semifreddo al torrone alle millefoglie con crema e fragole, oppure il tortino di cioccolato con cuore morbido che si scioglie in bocca.

Irene Giurovich

PROTOCOLLO CON IL MINISTERO

PIÙ SICUREZZA NELLE GIOIELLERIE

«Non c'è allarme, ma anche sul nostro territorio sono urgenti garanzie sulla sicurezza di una professione per sua natura a rischio». La sollecitazione della presidente provinciale di Udine di Federprezioni Confcommercio **Cristina Antonutti** ha trovato pronta risposta in occasione dell'assemblea generale di una categoria che in regione conta 240 imprese per 877 addetti. Da parte del presidente nazionale di Federprezioni **Giuseppe Aquilino** è infatti arrivata la conferma di un accordo in dirittura d'arrivo a Roma con il ministero dell'Interno per il rafforzamento dei collegamenti tecnologici tra punto vendita e forze dell'ordine. «Le attività degli orafi saranno ulteriormente protette sul fronte della sicurezza - spiega Aquilino -. Apparecchiature più moderne nei commissariati e nelle questure consentiranno informazioni più tempestive in caso di emergenza». All'ordine del giorno a Udine anche i rischi imprenditoriali di un mestiere sempre più difficile, la truffa dei diamanti "da investimento" e il ricambio generazionale.

RIAPERTE LE ISCRIZIONI

REGISTRO DELLE IMPRESE STORICHE

La CCIAA comunica che Unioncamere ha deciso di riaprire le iscrizioni al Registro delle imprese storiche per quelle attività che hanno compiuto 100 anni al 31 dicembre 2018. Il bando consente alle imprese di iscriversi presso le singole Cciao di competenza entro il 20.7.2019. Il Registro rappresenta uno strumento di valorizzazione delle imprese che, nella longevità ultracentenaria, testimoniano le trasformazioni e i caratteri più profondi di un'identità nazionale e territoriale, nonché la capacità di coniugare innovazione e tradizione, apertura al mondo e appartenenza alla comunità, luogo per eccellenza dove si costruisce e si conserva l'identità del sistema economico e imprenditoriale locale.

LINK alla pagina <http://www.pn.camcom.it/registro-imprese/registro-imprese-storiche-italiane.html>

ASSEMBLEA DI BILANCIO

CONFIDI FRIULI: IMPORTI DELIBERATI PER 80 MILIONI

Importi deliberati a quota 80 milioni, 229 milioni di fidi, 101 milioni di garanzie in essere, 28,3 milioni di patrimonio netto. Sono i principali dati del bilancio 2018 di Confidi Friuli, il primo dopo la fusione di



Confidi Friuli e Confidi Pordenone - sottolinea il presidente **Cristian Vida** -. Vanno rilevate in particolare la copertura delle partite deteriorate al 65% e una forza patrimoniale di molto superiore a quella di molti vigilati attuali; infatti, l'indice di solidità patrimoniale

CeT1 Ratio ammonta al 31 dicembre al 36,5%».

La fusione, ricorda il cda, era mirata anche alla possibilità di operare come Confidi "maggiore". L'iter per l'inserimento nell'Albo dei Confidi vigilati da Banca d'Italia è partito e si dovrebbe concretizzare a partire dal 1 gennaio 2020. «A quel punto daremo ancora maggior supporto ai soci e al sistema bancario - sottolinea Vida -. Ma già dal momento della fusione ci muoviamo da soggetto unico per assicurare un futuro alle imprese che, pur portando ancora i segni della recessione, continuano a dare prova di capacità e valore. Dopo aver verificato le aziende realmente esistenti e operanti, contiamo ben 7mila soci, il 9% del totale delle imprese attive in regione, escluso il comparto agricolo, e il 12,5% nelle province di Udine e Pordenone».

Nella sua relazione il presidente Vida ha inoltre sottolineato «l'ottimo rapporto con le banche del territorio, anche in provincia di Pordenone, dove già abbiamo iniziato a lavorare con impegno e risultati». Alla Regione, infine, «oltre al ringraziamento per l'attenzione riservata alla patrimonializzazione del sistema Confidi, inviamo la sollecitazione a condividere con noi percorsi normativi che possano aiutare le banche virtuose che operano a favore del territorio e obbligare quelle meno virtuose ad accorgersi che, se continuano a limitare il credito, penalizzeranno il sistema economico e, di conseguenza, pure sé stesse».

ETICA&ECONOMIA

UN PATTO PER FAVORIRE L'OCCUPAZIONE

Il mondo del lavoro è profondamente cambiato, anche in Friuli, negli ultimi anni. S'impone rivedere e ricalibrare le politiche attive del lavoro. Chi lo ha ben capito è l'assessore regionale al lavoro, Alessia Rosolen, che nella giunta Fedriga brilla per competenza e volontà operativa. È proprio il caso di dire: buon lavoro!

Occorre sostenere i contratti a tempo indeterminato per giovani e donne come pure bisogna attivare fondi per garantire il reinserimento dei lavoratori over 50. La legislazione prevede, poi, corsie preferenziali per l'occupazione dei disabili. Dette corsie vanno utilizzate appieno.

Dal canto loro le imprese tendono ancora a delocalizzare, seppure in forma inferiore rispetto al passato, mentre la via da seguire è quella dell'internazionalizzazione.

Ora: il profitto è un diritto sacrosanto, se non si chiudono i bilanci in segno positivo nulla è possibile realizzare, men che meno assumere, ma il tutto dev'essere improntato all'insegna dell'equilibrio.

Viviamo un momento di fuoriuscita dalla crisi delicato. La Germania ha rallentato la sua crescita e non traina più la ripresa. Altrove in Europa, alla fine, non stanno poi tanto meglio dell'Italia.

Allora che fare adesso? Collaborare eticamente per favorire l'occupazione senza se e senza ma. Non è più il tempo delle contrapposizioni.

Dobbiamo puntare decisamente e con forza alla formazione e alla riqualificazione professionale facendo dialogare fortemente questi mondi con quelli delle imprese.

Dal canto loro agli imprenditori va richiesto d'investire di più per dare lavoro giocando una nuova partita assieme sulla base di un nuovo patto che favorisca le assunzioni.

L'era che viviamo è quella digitale e della globalizzazione. Indietro non si torna. Da qui occorre ripartire per favorire l'innovazione tecnologica specie in relazione all'occupazione giovanile e alla sicurezza digitale. È improrogabile la necessità di pensare a una nuova cultura di prossimità del lavoro.

*Se la direzione è questa per tutti e se Pubblica Amministrazione, associazioni di categoria, imprese, sindacati, cittadini, enti economici e altri soggetti sapranno collaborare e andare tutti assieme, appunto, verso questa direzione allora certamente potremmo avere fiducia nel futuro. **Daniele Damele***

DONNA IMPRENDITRICE/UD

LA RINASCITA DELLA TENUTA MARIANIS

È la più grande stalla di pezzata rossa certificata biologica d'Italia e una delle aziende del settore più antiche con testimonianze che risalgono all'epoca romana. Dal 2012 la Tenuta Marianis di Palazzolo dello Stella è gestita dal Circolo Agrario Friulano ed in particolare da **Fabienne Coletti** che, friulana d'origine, ha vissuto e studiato a Parigi per poi tornare in Friuli Venezia Giulia. Grazie alla sua conduzione e alla profonda ristrutturazione aziendale, la tenuta da due anni ha fatto segnare il pareggio di bilancio dopo lunghi periodi in perdita.

“Dopo aver iniziato con l'agricoltura tradizionale, ho proposto di passare al biologico - racconta Fabienne - nel 2015 è iniziato un nuovo percorso condiviso con il Circolo Agrario, con la Regione (proprietaria) e con Latterie Friulane che cercava un fornitore di latte biologico. Abbiamo completamente riorganizzato l'azienda rinnovando gestione, monitoraggio e controllo dei processi ed individuando consulenti esterni. Sono proprio le persone, in tutto circa 12 collaboratori, a fare la differenza con la loro competenza, la passione e l'amore per questo lavoro. Aver ottenuto il pareggio di bilancio è una soddisfazione grandissima per me”. Fabienne infatti ha portato a Marianis tutta la propria esperienza maturata all'interno del Circolo Agrario e prima in aziende del vino.

Dal 2018 Tenuta Marianis è certificata biologica: 600 ettari che si affacciano sulla laguna di Marano, 800

mucche, 120 quintali di latte munto al giorno che viene portato direttamente alle Latterie Friulane dove diventa il marchio Bio Friuli.

“In questo lavoro non ci si ferma mai: stiamo lavorando per diventare autonomi anche nel foraggio producendo prodotti di alta qualità per la

stalla e stiamo investendo sulla genetica degli animali. La pezzata rossa, infatti, è un animale speciale, ha dei costi di gestione più bassi rispetto alla classica frisona e vive di più, il latte è un po' più grasso e di grande qualità così come la carne.”

Le vacche in fine carriera, infatti, sono macellate da un'azienda bolognese (Lem Carni) specializzata in prodotti d'eccellenza per fornire l'alta

ristorazione.

“Questa impresa è un piccolo gioiello incastonato sulla laguna - aggiunge Fabienne - è ancora poco conosciuta ma stiamo lavorando anche a questo. Siamo un'azienda aperta, accogliamo le scuole e coinvolgiamo gli istituti tecnici come l'agrario di Gradisca e il Cefap di Codroipo che vengono qui a fare formazione sul campo. Il mio sogno è sviluppare la parte turistica dando nuova vita al borgo e creando un punto di ristoro e, perché no, magari nel tempo anche una struttura in cui alloggiare. Quello che ci servirebbe è un piccolo attracco per le barche: attraverso la laguna si arriva qui da Lignano in 15 minuti”. **Francesca Gatti**



Fabienne Coletti

DONNA IMPRENDITRICE/PN

DA LEGALE AI VERTICI DEL GRUPPO STEELCO

Dalla carriera legale, ai vertici aziendali nella produzione di macchinari per il lavaggio, disinfezione e sterilizzazione in ambito medico-sanitario: è stato il percorso professionale di **Nicoletta Casonato**, giovane amministratrice delegata di Icos Pharma di Cusano di Zoppola.

Nicoletta è infatti avvocato, formatasi a Milano dopo la laurea alla Bocconi. Figlia di uno dei fondatori del gruppo Steelco - tra i principali produttori sul mercato internazionale di apparati e sistemi per il lavaggio, disinfezione e sterilizzazione nell'ambito medico-sanitario, ricerca scientifica e industria farmaceutica, e che nel 2017 ha visto l'ingresso di Miele come socio di maggioranza - nel 2013

competenze al di là della sfera legale.

Nel 2014 Steelco ha infatti acquisito Icos Pharma, che si occupa nello specifico della produzione di autoclavi per la sterilizzazione nel settore medicale e farmaceutico; e, arrivata in quel di Cusano per seguire il processo di acquisizione, oggi ne è appunto

amministratore delegato e si occupa in particolare della divisione farmaceutica e di laboratorio. All'età di circa trent'anni, Nicoletta è così arrivata a dirigere un comparto di un gruppo che vanta un fatturato consolidato di 102 milioni di euro (di cui 23 da Icos), 600 dipendenti (di cui 150 a Cusano), clienti in un centinaio di Paesi e filiali commerciali (la produzione avviene tutta tra Cusano e Riese Pio X, dove ha



Nicoletta Casonato

L'AZIENDA SI OCCUPA DELLA PRODUZIONE DI MACCHINARI PER IL LAVAGGIO, LA DISINFEZIONE E LA STERILIZZAZIONE IN AMBITO MEDICO-SANITARIO

«ho deciso di lasciare il percorso dell'avvocatura per seguire i passi di mio padre, occupandomi della parte legale nel gruppo Steelco». Un ingresso che ha però portato Nicoletta ad espandere le sue conoscenze e

sede Steelco) in Europa, Asia e America.

Parlando di imprenditoria femminile e di attitudine alla dinamicità in ambito lavorativo, Nicoletta osserva come Steelco sia un gruppo che sotto questo profilo può dirsi particolarmente “fertile” per donne e giovani desiderosi di fare innovazione: «Le donne che ricoprono ruoli di responsabilità sono numerose - osserva -, l'età media dei dipendenti è di 38 anni e mezzo, e poniamo grande enfasi sulla ricerca e sviluppo con oltre un centinaio di brevetti registrati. Il risultato è un'azienda rapida, flessibile e reattiva, che è riuscita a crescere ad una media del 15% annuo anche negli anni della crisi, e del 18,9% nell'ultimo anno». **Chiara Andreola**

IMPRENDITORE STRANIERO/UD

QUANDO LA FORTUNA ISPIRA LA GOLOSITÀ

“Tutto quello che vendiamo è fatto da noi”. È con una punta di orgoglio e molta soddisfazione che **Ileana Axuc**, nata in Romania nella città di Satu-Mare, giunta in Friuli 19 anni fa e oggi sposata con **Pietro Spinelli**, originario di Napoli, ma friulano di nascita e adozione, racconta quello che rappresenta il più importante valore aggiunto del suo panificio-pasticceria-caffetteria “Al Quadrifoglio”, in via Cividale 145, a Udine, che ha aperto i battenti nel 2012, proprio quando tutti gli altri panifici della via avevano (allora) appena cessato l'attività.

Un ambiente luminoso, fresco, lindo, accogliente, dotato dell'unico laboratorio artigianale del quartiere. Si chiama “Al Quadrifoglio” perché a Ileana capitò un giorno

a Gorizia di raccogliere in un giardino ben 37 quadrifogli uno dietro l'altro. “Ho pensato che fosse un bell'auspicio - spiega - e questo mi ha ispirato il nome”.

Gli elementi che colpiscono subito chi entra sono da un lato la lunga teoria di pagnotte, soffiate (una rarità, a Udine), paste, pasticcini, biscotti e golosità varie in bella mostra nell'espositore lungo il bancone, e dall'altro il sorriso veramente aperto e amichevole dei due coniugi e soci in affari, che vivono a Cussignacco e hanno un figlio, Claudio, di 22 anni.

“Possiamo dire, a ragione, che i prodotti che proponiamo ai clienti sono fatti con le nostre mani

e venduti, esclusivamente in questo negozio, con l'amore di chi sa di proporre cose originali e di qualità - sottolinea Ileana -, perché mio marito è pasticciere e panettiere, mentre io mi occupo da sola della vendita. Mi piace fare questo lavoro - aggiunge - perché amo avere a che fare con il pubblico, memorizzo facilmente le abitudini e i gusti delle persone e cerco sempre di accontentarle. Questo è il segreto - aggiunge - di ogni buon addetto alle vendite”.

Della Romania, Ileana ricorda “i tempi duri, quando nel mio villaggio non esistevano né l'acqua corrente, né l'elettricità, e io facevo chilometri a piedi da ragazzina per andare a vedere in tivù Michele Placido che interpretava “la Piovra””. In Friuli Ileana si è trovata come

“a casa propria”. “Ho sempre lavorato - racconta -, prima come operaia in una fabbrica di sedie a San Giovanni al Natisono, poi come cameriera, poi come dipendente in diversi panifici della città, e infine 7 anni fa abbiamo creato questo negozio, che sta comunque andando bene”. Aperto dal lunedì al venerdì dalle 6 alle 17.30, il sabato dalle 6 alle 14 e la domenica dalle 7 alle 12, “Al Quadrifoglio” raccoglie anche prenotazioni per dolci (dai panettoni alle gubane, passando per la colomba) e torte su ordinazione e per rinfreschi (dolci e salati) in ogni occasione, telefonando al numero 0432 1500367. Dal 15 luglio e per tutta l'estate il negozio chiuderà nell'orario pomeridiano. **Alberto Rochira**



Pietro Spinelli e Ileana Axuc

IMPRENDITORE STRANIERO/PN

CUCINA GIORDANA A CAVASSO NUOVO

Il “Ristorantino da Issa,” a Cavasso Nuovo (PN), è un locale specializzato in cucina giordana e mediorientale avviato da tanto tempo, ben prima che andassero di moda i locali etnici. Come racconta il suo titolare, **Issa** “è innanzitutto un amico che vi accoglie,

con la moglie **Luciana**, nel loro caldo, esotico locale”. Oltre a parlare della sua cucina infatti il titolare esprime soprattutto il suo amore per le persone, a cui si dispensano le stesse attenzioni che verrebbero concesse in una tenda nel deserto. Sul suo profilo Facebook troviamo tante foto che raccontano, invece, della sua cucina, con proposte coloratissime e raffinate, apparentemente diverse dalle solite ricette mediorientali un po' standardizzate che spesso si trovano in questo genere di locali.

E su Tripadvisor sono ben 761 le persone che, forse anche per questo, hanno definito la cucina di Issa Gweinat “eccellente”. Per fare qualche esempio, ci sono piatti come il maktuba, pietanza a base di riso, agnello e verdure. Il suo nome che in arabo vuol dire “capovolto” deriva dalla fase finale della preparazione in cui il contenuto della pentola viene appunto rovesciato sul piatto. Il maktuba viene servito caldo ed è solitamente accompagnato da yogurt e insalata. Nel menù insomma non figurano solo grandi classici, come ad esempio il cous cous. Issa si definisce “uno sperimentatore intelligente che riesce con grande capacità a mettere la sua pennellata d'artista, personalizzando pur senza stravolgerle le

ricette della più consolidata cucina mediorientale”. Vediamo impiegate così le tipiche verdure che trionfano nei piatti arabi, come melanzane, peperoni e legumi, ma anche qualche curioso asparago, gamberi e tanta frutta. Inoltre l'alcol non è bandito

o relegato sulla sfonda. Nel ristorante vengono serviti vini friulani che si adattano ai piatti. L'atmosfera del locale è calda e informale, ricca di particolari esotici e tracce della millenaria tradizione giordana. Una certa cura la si riscontra nella scelta della musica di sottofondo, talvolta alternata alla poesia. Nel complesso si vuole richiamare un mondo dove i principali ingredienti sono ancora la cortesia e l'affabilità verso l'ospite.

Il locale è a disposizione per organizzare eventi particolari o feste private. Può essere una serata incentrata sul kebab oppure una cena accompagnata da uno spettacolo di danza del ventre (anche se Issa preferisce chiamarla “danza orientale”). Il ristorante si presta poi per ricorrenze particolari, oppure per preparare una pietanza speciale. Ci sono poi delle occasioni che possono avvicinare il cliente ai proprietari, come ad esempio il compleanno di Issa, quello di Luciana o quando arrivano degli amici dalla Giordania. In questi casi ci si può sedere a tavola direttamente con lo chef, “non più solamente cuoco ma commensale piacevole e divertente”.

Emanuela Masseria



Issa prepara il maktuba



L'AGRITURISMO BORGO TITOL

PRODOTTI DEL TERRITORIO IN UN LUOGO INCANTATO

DALL'AMORE NATO IN CINA ALL'OPPORTUNITÀ DI CAMBIARE VITA IN VAL TRAMONTINA.
COSÌ UN IMPRENDITORE DEL LEGNO HA APERTO UN LOCALE CHE OGGI È ANCHE ALLOGGIO

» MARCO BALLICO

Da azienda agricola ad agriturismo, anche con alloggio. «Una crescita costante, per consolidare quanto iniziato nel 2008», racconta **Roberto Ferraro**, gestore con la moglie **Xiaolei** dell'agriturismo Borgo Titol, incanto nel cuore della Val Tramontina.

Storia singolare di un imprenditore del legno della Bassa pordenonese che conosce in una fiera in Cina un'interprete d'inglese. Il matrimonio e una vita che cambia. Roberto e Xiaolei ristrutturano e avviano un'azienda agricola in località Titol a Tramonti di Sopra. Allevano pecore, animali da cortile, poi anche i bovini, scomparsi da anni nella località. E affiancano un'attività di trasformazione del latte. Sei anni fa arriva il momento dell'offerta agrituristica, «scelta conseguente e necessaria per un valore aggiunto al nostro lavoro». A Borgo Titol è possibile assaporare formaggio fresco e stagionato, ricotta, formai dal Cit (formaggio fermentato ottenuto dalla mescolanza di Latteria di diverse stagionature con panna e pepe), scueta dal Boç (crema di ricotta di siero di latte vaccino acidificata) e il formaggio salato tipico della Val Tramontina. E poi i salumi, in particolare la specialità della valle, la pitina (Borgo Titol è uno dei cinque produttori Igp), preparata con la carne delle pecore allevate in azienda.

ROBERTO FERRARO E LA MOGLIE XIAOLEI PREPARANO VARI TIPI DI FORMAGGI E SALUMI TIPICI DEL POSTO, DAL FORMAI DAL CIT ALLA PITINA.

Tra i primi, blecs con speck e verdure, cjarsons con ricotta e germogli di ortica e, secondo le stagioni, jota, minestre, muset con il pistum, gjal in tecia, frico (qui chiamato rustit), stracotti, selvaggina e bolliti, accompagnati da vini del territorio e birra agricola, pane fatto in casa, mostarde, marmellate e miele casalinghi. Con il freddo non mancano la polenta cotta nel paiolo di rame sullo spolert e la carne dei maiali, mentre con il caldo arrivano in tavola anche le verdure dell'orto e i piatti insaporiti con le erbe spontanee, oltre alle carni dei manzi allevati al pascolo: spezzatini o filetti e costate alla griglia. La padrona di casa inserisce nel menù qualche piatto della zona di Shangai come i ravioli a vapore e il controfiletto di manzo saltato sulla wok con le verdure. Spazio anche a dolci fatti in casa. «Per l'85% serviamo prodotti dell'azienda - fa sapere il titolare -. Il resto è comunque acquistato da produttori locali».

Tolti i mesi dell'inverno, Borgo Titol (0427/869061-335/8222876) è aperto nel fine settimana nelle stagioni di mezzo e tutti i giorni d'estate, con chiusura il lunedì. Il lunedì sera gli ospiti delle quattro camere (tre doppie e una suite) possono comunque cenare in agriturismo.

CAFFÈ DIEMME

**CAFFETTERIA
DI ALTO LIVELLO
A UDINE**



A quasi un anno di distanza dall'apertura del Caffè Diemme di via Rialto 2, a Udine, abbiamo incontrato **Davide Cavaglieri** che è il responsabile della gestione. Campione italiano dei baristi, edizione 2018, il giovane Davide sa tutto del caffè e, dunque, pare essere l'uomo giusto al posto giusto. E già, perché il format dei Caffè Diemme è una novità per il capoluogo friulano e il numero 4 della "catena" italiana di caffetterie di qualità creato dall'azienda padovana.



«Sotto il claim di "Italian Attitude" - spiega Davide -, c'è la proposta di una caffetteria di alto livello dove, certamente, non manca l'espresso, ma che offre anche molto di più, legato al mondo del caffè. Un universo ampio che trova spazio pure nei consumi internazionali visto che il nostro caffè viene esportato in 24 Paesi diversi. Quando abbiamo aperto, la nostra offerta così completa, differenziata e avvolgente, ha un po' spiazzato i clienti, ma ora vediamo che le cose funzionano bene e che, anche grazie al nostro personale, giovane e qualificato, riesce a trasmettere emozioni e cultura legate ai diversi chicchi, come origine, torrefazione, estrazione, consumo...». Infatti, tutti i collaboratori, prima di approdare dietro il bancone, vengono adeguatamente formati alla Academy della Diemme.

I 200 mq della caffetteria, situata sotto i portici di Palazzo D'Aronco, con i suoi 90 posti a sedere, sono luminosi, curati e ricchi di proposte. Oltre all'espresso, naturalmente, si possono gustare caffè derivanti da ben 6 diverse "tecniche" di estrazione (moka compresa). Si può acquistare il caffè in chicchi, componendosi una propria miscela da portare a casa. Non poteva mancare una discreta offerta di capsule a marchio Diemme da utilizzare, anch'esse, nelle moderne macchinette casalinghe. Per mantenere la tradizione del locale c'è un piccolo spazio dedicato alla gelateria e, non da ultimo, Davide tiene a sottolineare che le brioche, non solo sono sempre disponibili ma vengono farcite al momento, con i gusti desiderati dal cliente.

Dal lunedì al sabato, la caffetteria (Tel. 0432.510038) apre alle ore 7,30 e chiude alle 20,30. Nei giorni festivi, apre alle ore 8,00.

Adriano Del Fabro

LA BIRRA DEL MESE

**BIRRIFICIO MANIAGO,
PRODUZIONE AL
FEMMINILE**



Per quanto la birra sia oggi associata al mondo maschile, storicamente è una bevanda "al femminile": sin dai tempi dei Babilonesi era associata alle dee delle messi, e la sua preparazione era appannaggio delle donne. E sono sempre di più le mastre birraie: tra cui una in regione, **Alice Simone** del Birrifico Maniago - nella cittadina omonima.

Alice ha avviato l'attività a fine 2015, dopo aver frequentato i corsi del malfificio Weyermann in Germania; e dalle due birre iniziali siamo ora a quota nove. Le prime sono state la golden ale San Domenico - «Dal nome di mio padre, che mi ha aiutata ad aprire il birrifico... un santo» -, e la apa Two Lefts Don't Make a Right - dalla generosa luppolatura agrumata e resinosa. Si sono poi aggiunte la red ale La Locomotiva - una rosa dai sentori caramellati -, la blonde ale That's All Folks - in monoluppolo Nelson Sauvign, dai tipici aromi simili al Sauvignon -, la blonde ale Fuori Tempo, dalla leggera luppolatura americana e slovena; la "weizen apa" Snow Carol, ibrido tra la tipica birra di frumento tedesca e le luppolature agrumate d'oltreoceano; la ipa Stargazer, che unisce toni maltati ai profumi di frutta tropicale; la ale aromatizzata all'earl grey 5 pm; e la common ale Z Reticoli, stile ibrido tra alta e bassa fermentazione. Ampia fantasia nella sperimentazione, dunque; pur rimanendo fedele alla filosofia di fare birre bevibili e senza eccessi.

Rispetto al fatto di essere l'unica donna mastro birraio in Regione, Alice nicchia: «Neanche ci faccio caso. Penso a mandare avanti la mia azienda, senza pormi questioni di genere». E in effetti Alice ha dimostrato di essere un'imprenditrice coraggiosa, affrontando diverse difficoltà. Anche in quanto a progetti futuri, «preferisco non sbilanciarmi - ammette -. Certo ne ho; ma si sono visti tanti birrifici aprire e chiudere, per cui uso cautela».

Le birre di Maniago sono disponibili presso lo spaccio aziendale, in via Cavasso Nuovo, 20; e anche in alcuni locali in Regione, come l'Osteria Al Ponte di Udine e la gastronomia Mamma Laura a Cividale. Informazioni su www.birrificiomaniago.it Chiara Andreola

START UP A VOCAZIONE SOCIALE A FAVORE DI DISABILI E NON SOLO

L'APP CHE MAPPA L'ACCESSIBILITÀ

WILLIAM DEL NEGRO HA TRASFORMATO LA SUA CONDIZIONE IN OPPORTUNITÀ
WILL_EASY VERIFICA LA COMPATIBILITÀ DELLE STRUTTURE E DEI SERVIZI

Qualche volta un limite può diventare un'opportunità, soprattutto se si ha un'idea giusta da convertire in qualcosa di concreto. È il caso di Will_Easy, start up innovativa a vocazione sociale di **William Del Negro**, una persona affetta da disabilità motorie.

"Questa mia condizione mi ha portato a vedere il mondo e in particolare i luoghi che frequento con un occhio diverso e molto attento alle necessità che ognuno ha", racconta. Da qui l'idea di mappare e inserire in un motore di ricerca il maggior numero possibile di strutture e servizi, sia pubblici che privati, registrando informazioni determinanti al fine di definirne il grado di accessibilità e di compatibilità rispetto al profilo di un utente che consulta il sito. Il progetto, nato in ambito associativo e diventato un Srl, può semplificare la vita a tutti coloro che hanno necessità particolari: gli anziani, le mamme con bambini in passeggino o neonati, le persone celiache, i vegani, i vegetariani, le famiglie con animali al seguito e via dicendo. Tutto questo in un paese poco attrezzato per le esigenze di 1 persona su 3 che rinuncia a spostarsi, ad andare in vacanza, ad uscire a cena con gli amici solamente per la paura di trovarsi poi a disagio. La start up nasce per rispondere a queste esigenze dopo un'esperienza formativa di William. L'imprenditore ha infatti frequentato un corso in Marketing innovativo promosso dall'Azienda Speciale Imprese e Territorio di Udine, finalizzato a creare strategie sul web tramite



contenuti emozionali. Tra parentesi il corso, della durata di 42 ore, verrà presto riattivato.

Per quanto riguarda gli ultimi sviluppi della start up di William, attualmente è in fase di test una prima versione dell'applicazione di rilevazione guidata dei dati.

"Abbiamo iniziato un percorso con una laureata in Psicologia per l'analisi quantitativa e qualitativa delle reali esigenze delle persone con specifiche necessità e stiamo avviando diversi progetti pilota per la mappatura di diverse tipologie di strutture", aggiunge Del Negro.

La rilevazione dati avverrà tramite la creazione di community di utenti che, quali primi interessati all'utilizzo della piattaforma, potranno contribuire attivamente alla crescita della stessa. Un ruolo importante nella raccolta dati e nella diffusione dell'iniziativa ce l'ha l'Associazione Io ci vado, strettamente connessa al progetto. La start up che fa base a Udine ha inoltre deciso di rendere la sua app disponibile a tutte le aziende e ai professionisti che necessitano di uno strumento flessibile, totalmente personalizzabile e semplice da utilizzare per effettuare delle mappature di luoghi e strutture.

Emanuela Masseria



L'8 E 9 LUGLIO A PORDENONE

IL DIGITALE NON HA PIÙ SEGRETI



Per competere sul mercato globale i cosiddetti skills digitali sono oggi un imperativo per tutte le imprese, siano esse di piccole, medie o grandi dimensioni. Ed ecco che Camera di Commercio di Pordenone - Udine, puntualmente, nell'ambito del vasto programma di digitalizzazione a beneficio del tessuto economico - produttivo locale ha promosso, tra giugno e luglio, un corso di formazione gratuito che si concluderà l'8 e 9 prossimi. L'iniziativa, organizzata in collaborazione con ConCentro, l'azienda speciale camerale, è finalizzata a rendere più visibile la propria attività grazie al supporto di professionisti di settore che accompagneranno i partecipanti in un percorso utile per comprendere i meccanismi del web scoprendo come sfruttarne tutte le potenzialità. La due giorni di luglio - dalle 9 alle 18 a palazzo Montereale Mantica, corso Vittorio Emanuele 56 a Pordenone - verterà sui temi dell'e-commerce e del marketplace strategy, "Strategie, modelli di business e investimenti digital per incrementare le vendite all'estero". Per iscriversi consultare il sito della Camera di Commercio di Pordenone.

L'11 LUGLIO

CORSO PRE-ESAME PER VALUTARE GLI IMMOBILI

Un corso di quattro ore per prepararsi all'esame di valutatore immobiliare. Lo organizza la Camera di Commercio di Pordenone-Udine, nella sede udinese di via Morpurgo 4, l'11 luglio dalle 14.30 alle 18.30. La lezione, tenuta dal geometra Enrico Boscaro, è rivolta a professionisti del settore tecnico (ingegneri, architetti, geometri, periti, agronomi...) con esperienza pluriennale nel campo estimativo che abbiano già frequentato un percorso formativo sull'applicazione delle best practice degli Standard Internazionali e Nazionali Ivs/Evs/Cvi/Linee guida Abi.

I partecipanti saranno formati per sostenere l'esame - che si terrà in società terze - e ottenere così la certificazione sulle competenze professionali in qualità di Valutatore immobiliare livello base.

Oltre alle tematiche già affrontate durante i corsi base secondo gli standard internazionali, si presenterà anche un caso di studio per la valutazione di un immobile con il metodo del Market Comparison Approach. Per informazioni, anche sui costi, e iscrizioni 0432.273245 e mauro.chiaruttini@pnud.camcom.it.

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 I.TER
tel. 0432 273245
ricercaformazione@ud.camcom.it
www.ud.camcom.it
facebook: @cciaaudformazione

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

UDINE

CORSI COMMERCIALI

PRIVACY: TOGLIAMOCI TUTTI I DUBBI SUL GDPR - II edizione

Docente: Alberto Di Noia, Alessandro Pezzot
Data: 4 e 11 luglio 2019
Durata: 6 ore Costo: 125 €

CHE COS'È E A COSA SERVE IL BUSINESS PLAN

Docente: Donatella Minen
Data: 8 e 15 luglio 2019
Durata: 8 ore Costo: 110 €

CORSO PREPARATORIO PER L'ESAME DI VALUTATORE IMMOBILIARE CERTIFICATO

Docente: Enrico Boscaro
Data: 11 luglio 2019
Durata: 4 ore Costo: 75 €

CORSI FINANZIATI

TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA: I SEMINATIVI

Data: 8 luglio 2019
Durata: 24 ore
Costo: gratuito per gli aventi diritto

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

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



PORDENONE

CORSI GRATUITI

E-COMMERCE E MARKETPLACE STRATEGY INTERNAZIONALE

Strategie, modelli di business e investimenti digital per incrementare le vendite all'estero
Docente: Michele Mannucci Data: 08-09 luglio 2019 Durata: 8 ore

IL 20 E 21 LUGLIO

GLI INFLUENCER RACCONTANO I COLTELLINAI MANIAGHESI



Proseguono le attività di internazionalizzazione promosse nel Pordenonese da ConCentro, l'azienda speciale della CCIAA di Pordenone - Udine. A luglio, infatti, in occasione di Coltello in Festa, la manifestazione che celebra la plurisecolare tradizione coltellinaia maniaghese, gli operatori camerale organizzeranno un importante incoming di operatori esteri del settore. Durante le due giornate - in programma il 20 e il 21 - alcuni giornalisti, blogger e influencer del segmento, della ristorazione e del collezionismo provenienti da Germania ed Emirati Arabi Uniti (una ventina in tutto) avranno l'occasione di conoscere, incontrandole, le più significative realtà produttive del comparto i cui numeri generali sono e restano davvero significativi nell'intero panorama italiano: nove Comuni coinvolti, oltre 1.100 imprese, 13 mila addetti e un export che supera quota 1.300 milioni di euro, compreso l'indotto. La scelta dei due paesi non è certamente casuale: in Germania, infatti, il pubblico apprezza da sempre l'eterogeneità e l'elevato tasso qualitativo delle produzioni; negli Emirati, in più, la clientela è da sempre sensibile alla capacità dei mastri coltellinai friulani di customizzare le produzioni, anche con soluzioni legate al lusso. La comitiva di giornalisti e influencer, attraverso un percorso conoscitivo organizzato in collaborazione con l'amministrazione comunale ed il Consorzio Coltellinai di Maniago, visiterà inoltre la mostra mercato delle coltellerie che si snoda per le vie del centro storico arricchita da dimostrazioni di lavorazioni artigianali e show-cooking. Nella suggestiva cornice di Palazzo Attimis immerso nel paesaggio della pedemontana maniaghese, quindi, gli operatori troveranno sicuramente ottimi spunti per raccontare all'estero le eccellenze sia dal punto di vista economico che turistico del territorio di Maniago.

IN ABBINATA ALLA TERZA EDIZIONE DEL FOOD&DRINK

TURISMO E CULTURA

IMPORTANTE APPUNTAMENTO A MATERA DAL 18 AL 19 NOVEMBRE
LE ADESIONI VANNO INVIATE ENTRO IL 31 LUGLIO VIA MAIL

Sono aperte le iscrizioni per le imprese del turismo e della cultura del territorio che vorranno partecipare all'ottava edizione della Borsa Internazionale del turismo culturale e alla terza edizione della Borsa Internazionale Food&Drink, eventi che si terranno a Matera, Capitale Europea della Cultura per il 2019, dal 18 al 19 novembre 2019. Le adesioni vanno inviate entro il 31 luglio via mail a promozione@ud.camcom.it. Queste importanti giornate di incontri d'affari e promozione sono come sempre organizzate nell'ambito del progetto "Mirabilia - European Network of Unesco Sites", di cui la Camera di Commercio Pordenone-Udine è partner consolidato, e sono organizzate congiuntamente alle altre Camere di Commercio partner del network, ossia quella di Bari, Benevento, Caserta, Crotone, Genova, Matera, Messina, Molise, Pavia, Perugia, Potenza, Riviera di Liguria, Sassari, Sicilia Orientale, Venezia Giulia, Verona. A Matera, qualificati operatori e buyer provenienti da tantissimi Paesi europei ed extraeuropei incontreranno le nostre imprese del settore.

GLI INCONTRI D'AFFARI E PROMOZIONE SONO ORGANIZZATI NELL'AMBITO DEL PROGETTO MIRABILIA, IL NETWORK TRA LE CITTÀ UNESCO

L'Italia, si sa, ha una profondità storica, una varietà di paesaggi, una ricchezza di tradizioni unica al mondo, tant'è vero che vanta il maggior numero (47) di siti iscritti dall'Unesco nella lista dei beni patrimonio dell'umanità, di cui ben 5 nella nostra regione. Partendo da questo dato di fatto, le Camere di Commercio hanno deciso di creare Mirabilia, un network tra città Unesco, per promuoverle in maniera coordinata e strutturata ai turisti italiani e stranieri. Mettendo in collegamento, per la prima volta, aree accomunate dall'importanza storica, culturale ed economica. Ma soprattutto, grazie al know-how del sistema delle Camere di Commercio, sommando la promozione dei luoghi, i siti Unesco e i territori circostanti, alla promozione dei servizi offerti da quei territori: il business del turismo culturale, i collegamenti, l'offerta alberghiera e la qualità dell'offerta turistica. Fino alla creazione, mai tentata prima, di pacchetti turistici creati su misura per collegare fra loro le destinazioni Mirabilia, con offerte differenziate.



A UDINE E A PORDENONE

LE PREMIAZIONI DELL'ECONOMIA RADDOPPIANO

Così come sono cambiate le Camere di Commercio, accorpate nell'ente camerale di Pordenone-Udine, cambia anche la cerimonia che ogni anno, per 65 anni, ha conferito riconoscimenti a imprenditori, lavoratori e personalità che hanno reso grande il Friuli. Il 2019 sarà l'anno della "Premiazione dell'Economia e dello Sviluppo del territorio", che sfocerà in un doppio momento pubblico, in autunno, sia a Udine sia a Pordenone. Il bando è già stato pubblicato sui siti camerale dei due territori. Il concorso prevede categorie e premi differenti, con ripartizione dei riconoscimenti rispetto alla rappresentatività dei due territori di competenza. Tra le novità dei tanti riconoscimenti previsti dal bando, anche il premio "Studi professionali". Le domande per candidare (o candidarsi) dovranno pervenire, compilate sui moduli scaricabili dai siti, entro e non oltre venerdì 5 luglio 2019. Per informazioni è possibile rivolgersi, per la sede di Pordenone allo 0434.381604 o mail ufficiopromozione@pn.camcom.it e per la sede di Udine allo 0432.273535 o mail promozione@ud.camcom.it.

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

LUGLIO	REAL ITALIAN WINE&FOOD - Londra (GRAN BRETAGNA) 09 luglio 2019 Food&Wine
	SEMINARIO START EXPORT ICE - Pordenone, Udine 10-11 luglio 2019 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
SETTEMBRE	FIERA ALIHANKINTA - Tampere (FINLANDIA) 24-26 settembre 2019 Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica
OTTOBRE	INCOMING BUYERS GERMANIA - Pordenone 08-09 ottobre 2019 Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica
	DESIGN DISTRICT ROVIGNO - Rovigno (CROAZIA) 17-20 ottobre 2019 Arredo Design
	GRANDI DEGUSTAZIONI DI VINI ITALIANI IN CANADA - Vancouver, Calgary e/o Toronto, Montréal (CANADA) 28-30 ottobre 2019 Food&Wine (vitivinicolo)
NOVEMBRE	FIERA ELMIA SUBCONTRACTOR - Jönköping (SVEZIA) 12-15 novembre 2019 Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica
	MIRABILIA - BORSE INTERNAZIONALI DEL TURISMO CULTURALE E DEL FOOD&DRINK - Matera 18-19 novembre 2019 Food&Wine

I calendari aggiornati su www.pn.camcom.it e www.ud.camcom.it

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

INTERNAZIONALIZZAZIONE

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 56

Tel. 0434 381250 381653 381609

mail: internazionalizzazione@pn.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4

Tel. 0432 273531 273532

mail: progetti.info@ud.camcom.it

L'azienda speciale **ConCentro** e la società consortile **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!

TRA IL 25 E 28 NOVEMBRE

A DUBAI L'ECCELLENZA DELL'EDILIZIA



Tra il 25 e il 28 novembre, a Dubai (Emirati Arabi), ci sarà la Fiera Big 5 Show, rivolta alle aziende del macro settore edilizia (compresi arredi, design, domotica, attrezzature, tecnologie ambientali, macchinari, illuminazione, sistemi di sicurezza...). E Promos Italia, con l'obiettivo di favorire un adeguato approccio al mercato e un supporto per la penetrazione delle imprese interessate nella regione del Medio Oriente, ne promuove la presenza.

Perché partecipare? Il Medio Oriente continua senza dubbio a rappresentare uno dei mercati più floridi ed interessanti del panorama internazionale per il settore del contract alberghiero e dell'hotellerie; caratterizzata da una crescita economica molto interessante, ha visto salire il Pil dei Paesi del Golfo del +4,5%. Il settore turistico mantiene un trend in rialzo grazie soprattutto agli ingenti investimenti dei governi locali nello sviluppo di infrastrutture, aeroporti e nuove rotte di collegamento sia interne che internazionali che hanno contribuito da un lato ad attrarre un numero sempre maggiore di turisti e viaggiatori business e dall'altro a sviluppare di conseguenza una moltitudine di nuove strutture alberghiere e ricettive. Recenti analisi di settore evidenziano che il Medio Oriente è la terza area estera di espansione con +16,7% di crescita. Si stima che entro l'anno nella Regione del Golfo saranno inaugurati 145 hotel e relative 32.000 camere; inoltre un rinnovamento delle strutture esistenti si traduce in nuove opportunità di business per i fornitori del settore. In questo quadro, gli Emirati Arabi Uniti dominano il mercato mediorientale con oltre 17.000 camere in fase di costruzione: da aggiungere che entro il 2019 saranno portate a termine un totale di 28.000 camere di hotel, con un incremento nell'offerta ricettiva del 30% rispetto al 2013.

Per info e iscrizioni, Camera di Commercio di Udine, Promos Italia - Ufficio di Udine, telefono 0432.273230 e mail: udine@promositatia.camcom.it. Modulistica su www.ud.camcom.it.

**enterprise
europe
network**

SELL OR BUY
giugno 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, sezione Enterprise Europe Network.

LITUANIA: Società attiva nell'intermediazione commerciale di prodotti chimici è alla ricerca di produttori e/o fornitori di vernici per finestre e porte per collaborazione attraverso contratto di agenzia commerciale o accordi di servizi di distribuzione. (Rif. BRLT20171207001 - Giu.19)

REGNO UNITO: PMI offre collaborazione attraverso contratto di licenza con aziende dei settori industriali farmaceutico e scienze della vita interessate a nuovi agenti di rilevamento. (Rif. BOUK20180906001 - Giu.19)
- Designer inglese cerca produttore per sviluppare un salvadanaio in legno su proprio modello. Si offre rete di vendita avviata a partner in grado di assicurare produzione e confezionamento attraverso accordo di produzione. (Rif. BRUK20190521001 - Giu.19)

REPUBBLICA CECA: Produttore ceco di materiali in plastica realizzati con stampaggio a iniezione offre la propria gamma di casalinghi, attrezzature per cucina, per negozi, stoccaggio merci a distributore e/o agente di commercio. (Rif. BOCZ20171106002 - Giu.19)

POLONIA: Produttore di imballaggi speciali per la conservazione di documenti ed archivi cerca fornitori di carta di cotone (100% di cellulosa) preferibilmente certificata PAT (Photographic Activity Test) per stringere accordi di produzione. (Rif. BRPL20190510001 - Giu.19)

EEEN.EC.EUROPA.EU



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

Per le imprese della provincia di Pordenone: Azienda Speciale Concorso

tel. +39 0434 381250-653 - internazionalizzazione@pn.camcom.it

www.pn.camcom.it, sezione Enterprise Europe Network

Per le imprese della provincia di Udine: I.TER

tel. +39 0432 273531-537 - progetti.info@ud.camcom.it

www.ud.camcom.it, sezione Enterprise Europe Network.

DOMENICA 25 AGOSTO

IN CAMPAGNA CON IL FIGO MORO DA CANEVA

A fine agosto maturerà il Figo Moro da Caneva vero e proprio, da consumare fresco nella stagione di raccolta o da trasformare in deliziose confetture, salse e prodotti per pasticceria e gelateria. Proprio per apprezzare questo magic moment il 25 agosto CCIAA di Pordenone-Udine, tramite la sua Azienda Speciale ConCentro, il Comune di Caneva e il Consorzio per la Tutela del Figo Moro da Caneva, in collaborazione con Pordenone Viaggia ed Ecomuseo Lis Aganis, organizzano la quarta edizione di "In campagna con il Figo Moro da Caneva", manifestazione con ampio programma di iniziative rivolte agli appassionati dell'enogastronomia e della natura con un occhio di riguardo ai bambini e alle famiglie. Fitto il programma che prevede eventi a partire dalle 10.00 dedicati a grandi e piccoli. Momenti clou tra le 18.00 e le 20.30 con show cooking-degustazione gratuiti per il pubblico di preparazione di piatti della tradizione con il Figo Moro da Caneva (necessaria la prenotazione). Villa Frova a Caneva ospiterà gli stand espositivi e di degustazione e vendita del Figo Moro e dei suoi molteplici prodotti. Info su www.pordenonewithlove.it. In dieci anni la produzione del Figo Moro è diventata un caso di successo di valorizzazione di un prodotto tipico di alta qualità, ma anche un esempio di aggregazione fra produttori agricoli che ha determinato una svolta organizzativa nella produzione, nella trasformazione e nella vendita. Dai 14 produttori con qualche centinaio di piante, si è passati agli attuali 50 consorziati con una potenza di circa 2000 piante per una produzione attuale di 300 quintali e un programma di prossima espansione a oltre 500 quintali. Ma è un caso di successo anche perché la cura delle piantagioni ha costituito una leva importante per il miglioramento e per la manutenzione del territorio.



"INNEXTA - CONSORZIO CAMERALE CREDITO E FINANZA" E "FINTECH DIGITAL INDEX"

Servizi e strumenti tecnologici orientati alla finanza per l'impresa

DIRITTO ANNUALE 2019

Disponibili i criteri per il calcolo

OMESSO DIRITTO ANNUALE 2018

Regolarizzazione con "ravvedimento operoso"

REGISTRO DELLE IMPRESE STORICHE ITALIANE

Presentazione domande entro il 20 luglio 2019

PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA E DELLO SVILUPPO DEL TERRITORIO

Presentazione domande entro il 05 luglio 2019

VOUCHER DIGITALI I4.0 PER LE PMI - BANDO 2019

Scadenza: ore 21:00 del 15 luglio 2019

CONTRIBUTO PER L'ACQUISTO DI BICICLETTE ELETTRICHE A PEDALATA ASSISTITA

Fondi esauriti

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 luglio (dopo le ore 13:00)

LE IMPRESE DEVONO RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLE SEDI TERRITORIALMENTE COMPETENTI

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 47

Centralino 0434 3811

mail: urp@pn.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4

Centralino 0432 273111

mail: urp@ud.camcom.it

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

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

