



## SERVE UNA SVOLTA

L'INDAGINE SULLO STATO DI SALUTE DELLE AZIENDE  
E I COMMENTI ALLE PAGINE 3 E 4

### A NOVEMBRE SVILUPPOIMPRESA

Pag. 5



### IL MOLTIPLICATORE DELL'INNOVAZIONE

Pag. 6



### IL FUTURO DELL'IMPRENDITORIA

Pag. 15





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



UPEconomia in formato digitale!

## SOMMARIO



### L'INDAGINE

LO STATO DI SALUTE DELL'ECONOMIA IN FVG pag. 3

RIVEDERE LA TASSAZIONE pag.4

L'INTERVISTA ALL'ASSESSORE REGIONALE SERGIO BINI pag. 5

### POR FESR

IL MOLTIPLICATORE DELL'INNOVAZIONE pag. 6

### GLI EVENTI

SUCCESSO PER PORDENONELEGGE E FRIULO DOC pag. 7



### LE IMPRESE DEL MESE pag. 8-10

### GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 11-12



### GLI ASSAGGI DEL MESE pag. 13

### FORMAZIONE

CAMERAORIENTA pag. 14

SERVITI DIGITALI PER LA FINANZA DELLE IMPRESE pag. 14

### INTERNAZIONALIZZAZIONE

GIOVANI IMPRENDITORI D'EUROPA A UDINE pag. 15



### CAMERA DI COMMERCIO

ENTERPRISE EUROPE NETWORK, SELL OR BUY E GLI APPUNTAMENTI pag. 16

L'INDAGINE DEL CENTRO STUDI CCIAA

# PRODUZIONE E LAVORO, LA CRESCITA È A RILENTO

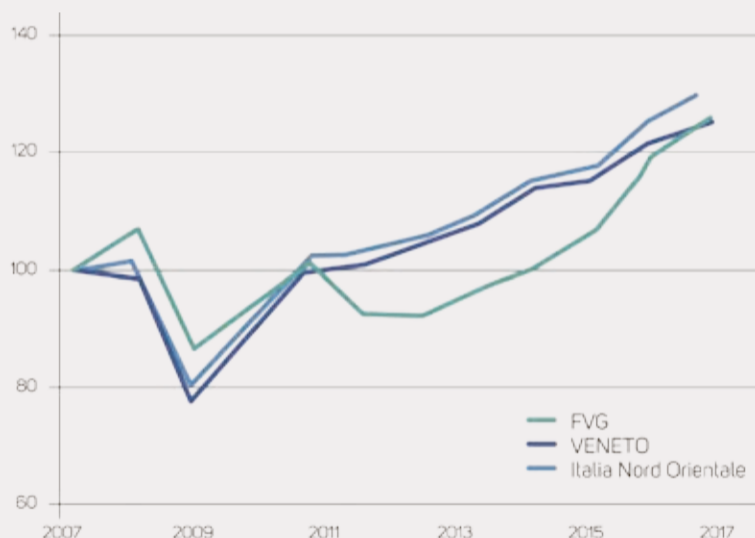
IL POTERE D'ACQUISTO È AUMENTATO DEL 3%, MA IN CARINZIA DEL 17%  
A SOFFRIRE LE COSTRUZIONI, MENTRE REGGONO LE AZIENDE ARTIGIANE

## IL PRODOTTO INTERNO LORDO NEL NORD EST

	2007-17	2013-17	2018 stime	2019 previsioni
Trentino Alto Adige	+4,9%	+3,5%	+1,1%	+0,5%
Veneto	-3,4%	+5,9%	+1,1%	+0,6%
Friuli Venezia Giulia	-7,8%	+3,0%	+0,9%	+0,4%
Emilia Romagna	-2,0%	+5%	+1,4%	+0,7%
Nord Est	-2,5%	+5%	n.d.	n.d.
ITALIA	-5,2%	+3,8%	+0,9%	+0,5%

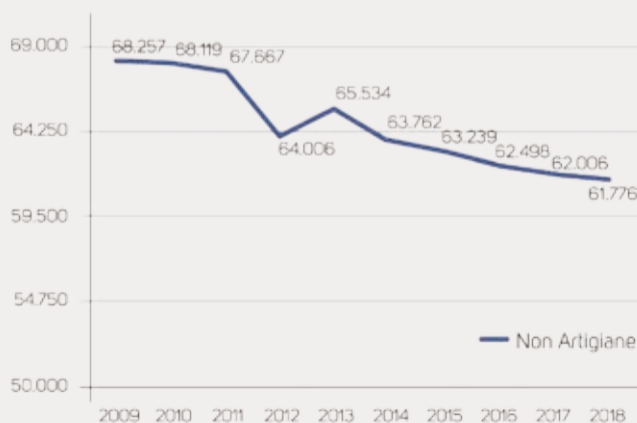
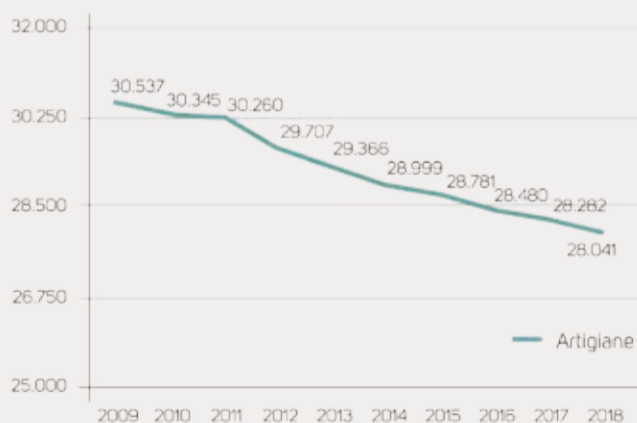
Fonte: elaborazione del Centro Studi della CCIAA di Pordenone-Udine su dati Istat, Prometeia

## ANDAMENTO DELLE ESPORTAZIONI NEL FRIULI VENEZIA GIULIA, VENETO E ITALIA NORD ORIENTALE



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

## DIFFICOLTÀ DELLE IMPRESE IN FRIULI VENEZIA GIULIA



Fonte: elaborazione del Centro Studi della CCIAA di Pordenone-Udine su dati Infocamere

A dodici anni dalla grande crisi economico-sociale del secondo Millennio, deflagrata nel settembre 2007, è quasi una pagina di storia, piuttosto che di cronaca, quella che scrivono i numeri della nuova indagine del Centro studi della Camera di Commercio di Udine e Pordenone. Intitolata «A che punto siamo», mette a confronto i dati della popolazione, dell'economia, del lavoro, dei consumi del Friuli Venezia Giulia di allora e di oggi, consentendo un'immediata visione prospettica, anche in rapporto al resto d'Italia, del Nordest e degli Stati europei più vicini.

Il tratto caratteristico è il segno «meno» e, quando il trend è positivo, la regione è comunque dietro in più di una voce rispetto ad altre realtà confrontabili. Lo studio della Camera di Commercio, per esempio, evidenzia che il potere d'acquisto in 10 anni, dal 2007 al 2017, in regione è sì cresciuto del 3,3%, ma nel frattempo in Carinzia è aumentato del 17,7%, in Slovenia del 12,3% e in Veneto, per restare in Italia, del 7 per cento.

Dall'avvio della crisi, flessione netta anche per il Prodotto interno lordo, che non solo ha perso 8 punti percentuali, ma ha anche registrato «la peggiore performance dell'Italia Nord Orientale». A risentire maggiormente sono stati l'industria, che nel 2017 erogava un valore aggiunto inferiore del 14% rispetto al 2007, e le costruzioni che sono arrivate a un -31%. Il valore aggiunto è andato calando anche nei servizi (-3,8%), soprattutto a causa dell'andamento del settore trasporti, magazzinaggio, credito e servizi alle imprese.

## DI QUESTO ANDAMENTO HANNO RISENTITO GLI INVESTIMENTI FISSI LORDI, PIÙ CHE IN ALTRE REGIONI DEL NORD ITALIA

Il documento camerale ha indagato i riflessi della crisi sulla tipologia delle imprese, evidenziando che, pur in netto calo entrambe, hanno retto meglio le aziende artigiane rispetto a quelle non artigiane. Le prime hanno lasciato sul terreno 2.496 imprese (-8,2%), le seconde 6.481, per una calo del 9,5 per cento.

Di questo andamento hanno risentito gli investimenti fissi lordi, che nel periodo considerato sono «crollati»: -21% quelli contabilizzati nel 2016 rispetto al 2007. Se questo è il risultato finale nell'arco di tempo considerato, occorre anche sottolineare che il calo è stato controbilanciato da una leggera ripresa a partire dal 2013, attestatasi a un +3%. Il punto è che, come per il potere d'acquisto, la risalita del Friuli Venezia Giulia si è dimostrata più contenuta rispetto ad altre zone. In Italia, infatti, la media degli investimenti è salita al 3,2% e, nello stesso frangente, in Veneto ha segnato un +6,4%, in Trentino Alto Adige +8% e in Emilia Romagna +4,5 per cento.

## LA NOTA POSITIVA: L'EXPORT FVG È STATO MOTORE DETERMINANTE PER LA SALUTE DELL'ECONOMIA REGIONALE

La regione ha contemporaneamente vissuto - dal 2011 al 2019 - una «stretta creditizia senza precedenti», come la definisce il Rapporto della Camera di Commercio di Udine e Pordenone. Sono calati di 4 miliardi gli impieghi vivi, cioè impieghi al netto delle sofferenze, per il comparto produttivo.

Se negli ultimissimi anni l'export Fvg è stato motore determinante per la salute dell'economia regionale, negli anni 2008-2015, certifica lo Studio, ha vissuto «un periodo di sofferenza». Tuttavia, la ripartenza è stata veloce, tanto che ha raggiunto in breve tempo le performances del Veneto. Nel 2016 il volume esportato è stato di 13 miliardi, salito a 14,8 un anno dopo e arrivato a 15,6 miliardi l'anno scorso. Stati Uniti, Germania e Francia sono i principali mercati di sbocco dell'economia Fvg, ma sono «importanti» anche le economie confinarie di Austria e Slovenia. La Gran Bretagna rappresenta il sesto mercato ed è perciò che la Brexit genera «timori».

Antonella Lanfrit



## LA FUGA DEI GIOVANI SI RIFLETTE SULL'OCCUPAZIONE

È calata «in misura vistosa» la popolazione riproduttiva (25-44 anni) in Friuli Venezia Giulia, ma i consumi delle famiglie sono rimasti stabili. Sono due dinamiche studiate dal Rapporto della Camera di Commercio di Udine e Pordenone.

In quattro anni, cioè dal 2015 al 2019, ci sono 30mila soggetti in meno nella fascia d'età 25-44 anni, causa bassa natalità, transizione alle classi d'età superiori, «fuga» dei giovani. Nel triennio 2015-2017 dal Friuli Venezia Giulia sono emigrate 12.835 persone (8.391 di cittadinanza italiana). Il 46% di queste ha un'età compresa tra i 18 e i 39 anni; il 17% è minorenni.

Nonostante ciò, mentre in Veneto dal 2007 ad oggi i consumi delle famiglie sono crollati (-12%), in regione sono rimasti stabili. Nel frattempo l'occupazione è calata del 1,6% (dal 2007) e per gli occupati è cresciuto il tempo parziale (+21,6%) e diminuito del 6% quello a tempo pieno. A.L.

L'ANALISI E L'APPELLO DELLE CATEGORIE ECONOMICHE

# RIVEDERE LA TASSAZIONE



EMERGE LA NECESSITÀ DI AGIRE SULLA PRESSIONE FISCALE E SULLA BUROCRAZIA PREOCCUPANO LA STRETTA CREDITIZIA E IL FUTURO DELLA BREXIT

Il Pil in timida crescita dello 0,4% nel 2019 e il dato è previsionale, alcuni macrosettori come quello delle costruzioni in sofferenza, una debole ripartenza degli investimenti e una stretta creditizia senza precedenti. Di contro un export che tiene tanto da raggiungere le performances del Veneto. La fotografia scattata dal Centro studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine viene analizzata dai rappresentanti delle categorie economiche della regione.

"Nell'insieme i dati non paiono confortanti per il Fvg - commenta il Presidente di Confapi Fvg, **Massimo Paniccia** - Nel periodo di più intensa crisi (2007-2012) il Pil è disceso più che in qualsiasi altra regione del Nord Italia e il tessuto dell'economia regionale si è rivelato strutturalmente più fragile di quello dell'Italia settentrionale" ed emerge la necessità di sburocratizzare e rilanciare gli investimenti pubblici. Per il Presidente di Confindustria Pordenone, **Michelangelo Agresti**, invece, "tenere questo trend è già grande successo, soprattutto se paragonato alle previsioni nazionali". Unanimi le speranze e le aspettative dal nuovo Governo giallorosso: semplificazione burocratica e meno tasse, "facciamo appello

alla responsabilità delle forze politiche che hanno dato vita al nuovo governo, affinché rendano chiara al più presto la loro linea di politica economica, indicando cosa intendono fare, con quali risorse e con che effetti sull'economia reale - commenta la Presidente di Confindustria Udine, **Anna Mareschi Danieli** - Va assolutamente evitato l'aumento dell'Iva, chiarendo però con quali risorse. Bisogna definire quale sarà l'orientamento sul taglio del cuneo fiscale, che per noi deve servire a rafforzare le buste paga dei lavoratori. Ci auguriamo anche che l'azione di governo sia ispirata a un orizzonte di medio-lungo termine".

«Per quanto riguarda il commercio al dettaglio - commenta il presidente regionale di Confcommercio Fvg **Giovanni Da Pozzo** - anche i dati più recenti lo confermano in profonda sofferenza, penalizzato senza dubbio da pressione fiscale e burocrazia, oltre che dal clima di sfiducia e incertezza politica che incidono su consumi. I servizi dimostrano invece come la nostra economia si stia terziarizzando e sono tra i comparti più vivaci, così come il turismo che, grazie al fattore innovazione e, in regione, a lungimiranti contributi pubblici per l'adeguamento delle strutture, riesce

a reggere e a migliorare le performance».

Parla di tassazione ridotta il Presidente di Cna, **Nello Coppeto** sostenendo che "non siamo usciti dalla recessione e la stretta creditizia comporta il rischio di chiusura per molte imprese", un aspetto che preoccupa molto anche il Presidente di Confartigianato, **Graziano Tilatti** che interpreta la stretta anche come conseguenza delle "mancate aggregazioni degli istituti di credito popolari. Intanto le imprese artigiane si ritrovano strangolate dai costi". Anche il mondo dell'agricoltura guarda con apprensione l'immediato futuro per un settore che in Fvg paga anche il dazio degli andamenti stagionali. E in un contesto non roseo, "gli agricoltori devono portare valore aggiunto - afferma il Presidente di Coldiretti Fvg, **Michele Pavan** - bisogna trasformare e costituire filiere, altrimenti resteremo in balia di qualcun altro". In regione l'agricoltura già combatte con la natura e a questo si aggiungono le "preoccupazioni tra dazi e Brexit". Più ottimista il Presidente di Confagricoltura regionale, **Philip Thurn Valsassina** che sulle previsioni di crescita del Pil valuta lo 0,4% "ottimistico se visto nello specifico del nostro settore". **Lisa Zancaner**

## L'OCCUPAZIONE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Occupati (in migliaia)	2007	2016	2017	2018	Var% 2018/07
Friuli Venezia Giulia	519	498,6	505,1	510,8	-1,6%
Veneto	2.100	2.081	2.126	2.139	+1,2%
ITALIA	22.894	22.758	23.023	23.215	+0,6%

Occupati (var % rispetto anno precedente)	2014	2015	2016	2017	2018
Friuli Venezia Giulia	-0,1	+0,1	+0,6	+1,3	+1,1
Veneto	+1,1	-0,7	+1,4	+2,1	+0,6
ITALIA	+0,4	+0,8	+1,3	+1,2	+0,8

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

## QUALITÀ DELL'OCCUPAZIONE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Occupati dipendenti (in migliaia)	2007	2018	Var% 2018/07
Tempo indeterminato	351,6	331,3	-5,8%
Tempo determinato	47,4	72,1	+52%
TOTALE OCCUPATI	399,0	403,4	+1,1%
% occupati a tempo det.	11,9%	17,9%	-

Occupati (in migliaia)	2007	2018	Var% 2018/07
Tempo pieno	434,7	408,3	-6,1%
Tempo parziale	84,3	102,5	+21,6%
TOTALE OCCUPATI	519,0	510,8	-1,6%
% tempo parziale	16,2%	20,1%	-

### LA RICERCA

## LE COOPERATIVE: "FUTURO SENZA CERTEZZE"

Confcooperative Pordenone ha ufficializzato i risultati della sua rilevazione annuale "Dieci domande sul futuro", studio che punta a rilevare il "sentiment" dei cooperatori del Friuli occidentale sull'anno attuale rispetto a quello precedente. "Una ricerca - ha spiegato **Luigi Piccoli** presidente di Confcooperative Pordenone - che "fotografa" la percezione della situazione economica da parte degli stessi operatori cooperativi che vivono il "mercato" ogni giorno".

Solo il 37% ha risposto che il 2018 non è stato un anno di crisi, con la restante parte del pubblico che si è diviso tra una percezione di crisi parziale (56%) e crisi generale (7%). E questo sentiment, paradossalmente, è in antitesi con il volume di affari (solo per il 26% delle cooperative è calato), quantità di personale dipendente (per il 38% di coloro che hanno risposto è aumentato) e di investimenti (diminuiti solo per il 19%). Campanello d'allarme invece per la liquidità (per il 53% è tra cattiva e mediocre), mentre l'accesso al credito è rimasto invariato per l'86% delle cooperative che hanno risposto. Quasi speculare la percentuale di chi ha risposto che l'attuale andamento economico generale lo preoccupa (59%) e che gli investimenti nel 2019 saranno stabili rispetto le annate precedenti (56%).

Ma è nel confronto con le precedenti rilevazioni del 2016 e 2017 che si evidenzia come siamo tornati in un periodo di incertezza. Aggregando i dati, nel 2017 il 50% delle cooperative aveva sostenuto che l'anno era stato assolutamente non critico: ora, nel 2018, siamo al 36,84%, di poco sotto, nella percezione positiva, al 38,33% del 2016.

### LA VOCE DEI SINDACATI

## "FORMAZIONE BASILARE PER L'OCCUPAZIONE"

### IN 11 ANNI I DISOCCUPATI SONO RADDOPPIATI. "OCCORRE ANCHE PREMIARE LE AZIENDE CHE INVESTONO NELL'INNOVAZIONE"

Di quanto emerge dall'indagine, stilata dal Centro Studi della Camera di commercio di Pordenone Udine sulla base di dati Istat, Prometeia e Regione Fvg, riferiti al periodo 2007-2018 ne abbiamo parlato con i segretari regionali dei sindacati. In 11 anni, per esempio, i disoccupati sono raddoppiati - dai 18.300 del 2007 ai 36.600 del 2018 - e sono emigrate quasi 13.000 persone nel triennio 2015-17. «I numeri sono eloquenti ma non dicono tutto: a parità di occupati le ore lavorate sono molte di meno, con part time involontari triplicati fra il 2008 e il 2018, e c'è stato un forte aumento di contratti a tempo determinato - analizza **Giacinto Menis** della Uil - . Ci sono 46.000 giovani occupati in meno e i ragazzi faticano a entrare nel mondo del lavoro. Come se ne esce? Non solo con le norme, ma servono investimenti in infrastrutture e innovazione». «Per ridare slancio all'occupazione - suggerisce **Villiam Pezzetta** della Cgil - occorre una selezione di settori da sostenere con misure pubbliche, in modo da non disperdere il contributo. E serve premiare le aziende che portano a casa risultati. È necessario premiare chi investe; informatica ed elettronica

sono i settori del futuro. Purtroppo, non sempre le imprese trovano i lavoratori che cercano e sono addirittura costrette a cercare lavoratori in altre regioni: bisogna investire sulla formazione». **Alberto Monticco** (Cisl) sottolinea come «in Fvg a fine 2018 c'erano 80-100.000 persone in difficoltà lavorativa, dovute ad aziende in crisi e altri fattori. Abbiamo suggerito alla Giunta regionale di creare un apposito assessorato all'Industria. In ogni caso, serve un tavolo attivo che metta assieme politica e imprese per tracciare le linee guida verso il futuro. Investire in una formazione mirata, soprattutto dei giovani, è fondamentale».

Industria (-14%) e costruzioni (-31%) i comparti più colpiti: come risolverli? «Occorre scommettere su settori di prospettiva come informatica e green economy, promuovendo le reti di impresa per essere competitivi su scala internazionale» rileva Pezzetta, mentre Menis spiega che «con le altre sigle sindacali abbiamo chiesto alla Regione di rispolverare "Rilancimpresa". Per far ripartire le aziende, un'idea sarebbe di abbattere l'Irap delle realtà che investono in innovazione». Secondo Monticco, «risollevando le costruzioni si rimetterebbero in moto anche altri settori industriali. Per esempio con le ristrutturazioni abitative e degli edifici pubblici: curare l'aspetto antisismico e di risparmio energetico sarebbe un volano di rilancio». Intanto, l'export continua a crescere e nel 2018 si è attestato su 15,6 miliardi: l'internazionalizzazione è una strada importante da seguire.

Luciano Patat



L'INTERVISTA ALL'ASSESSORE ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE SERGIO BINI

# "COSÌ RILANCEREMO LA REGIONE"

A NOVEMBRE ARRIVA IN AULA "SVILUPPOIMPRESA", UNA NORMA CHE INTERVERRÀ SULLA POSSIBILITÀ DI ACCEDERE AL CREDITO PER LE PMI

«Sono numeri e analisi dai quali si evince che a essere fermo è un Paese, non una sola regione. È una realtà complessiva che ha bisogno di stimoli importanti. L'amministrazione regionale, anche nell'ultimo anno, si è mossa significativamente su questo fronte, con diversi provvedimenti: dal taglio dell'Irap al credito d'imposta, all'iniezione di risorse nel settore turistico».

**SI PENSA ANCHE DI INCREMENTARE INDIRETTAMENTE LA BUSTA PAGA DEI LAVORATORI «CON MISURE CHE FAVORISANO LA CRESCITA DEL WELFARE AZIENDALE»**

È la lettura d'insieme che fa l'assessore regionale alle Attività produttive, **Sergio Bini**, del rapporto elaborato dall'Ufficio studi della Camera di Commercio di Udine e Pordenone relativa all'andamento dell'economia Fvg dal 2007, a oggi. «Sono dati che confermano quelli sui quali abbiamo lavorato e stiamo lavorando», prosegue Bini, mettendo subito a fuoco alcuni nodi problematici che riguardano il presente e che ben difficilmente possono essere affrontati a livello locale, dove comunque sono destinati a incidere. Tra questi l'export, traino dell'economia Fvg in particolare negli ultimi anni. «Tra i primi nostri mercati di sbocco, come ricorda lo studio dell'ente camerale, ci sono gli Stati Uniti e la Germania,

proprio i Paesi che, per motivi diversi, oggi stanno condizionando le nostre esportazioni - analizza -. La guerra dei dazi che si è aperta tra Usa e Cina genera ripercussioni anche per noi; la locomotiva tedesca ha già fatto segnare un calo del 5% del suo export e ora flette anche la domanda interna della Germania». È un fenomeno che ha conseguenze su larga scala «e il Friuli Venezia Giulia non è certo immune dai riflessi di questa frenata».

Dalle analisi, che per altro sono in costante aggiornamento, il Governo regionale guidato da Massimiliano Fedriga ha cercato di sviluppare una politica economica adeguata al momento e con questo proposito sta prendendo corpo il disegno di legge Sviluppoimpresa, che dovrebbe approdare in Consiglio regionale a novembre. «È una norma che stiamo scrivendo a più mani - forze politiche, sindacati, categorie economiche - perché sono convinto che dare opportunità all'economia e al lavoro non abbia un colore politico», aggiorna Bini. Anzi, «la prima novità di questo disegno di legge è proprio quella di essere costruito a partire dalle esigenze del territorio e degli addetti ai lavori. La politica a servizio delle imprese e non viceversa».

Sul fronte strettamente contenutistico, le misure previste sono caratterizzate «dall'essere anticicliche», pensate per una regione in cui «il 95% delle aziende è medio piccola». Perciò il provvedimento interverrà «sulla possibilità di accedere al credito per queste realtà, che hanno subito la forte stretta creditizia di questi anni. Gli strumenti finanziari regionali, Friulia, Frie, Finest, dovranno agire in questo senso», anticipa l'assessore, che per questo aspetto sta



lavorando con l'assessore al Bilancio, **Barbara Zilli**. In attesa di provvedimenti nazionali sul cuneo fiscale, la Regione pensa anche di incrementare indirettamente la busta paga dei lavoratori «con misure che favoriscano la crescita del welfare aziendale», un'azione pensata di concerto con l'assessorato al Lavoro retto da **Alessia Rosolen**. «Lavoriamo in squadra - conclude l'assessore - e la nuova norma si porrà come un'evoluzione e non in forma di cesura rispetto alla legge Rilancimpresa varata nella passata legislatura».

Antonella Lanfrit

## UNA STRETTA CREDITIZIA SENZA PRECEDENTI



## PIL PRO CAPITE A PARITÀ DI POTERE D'ACQUISTO

	PIL (SPA) 2007	PIL (SPA) 2017	Var. % 2017/07
Friuli Venezia Giulia	30.400	31.400	+3,3%
Veneto	31.300	33.500	+7,0%
Carinzia	27.700	32.600	+17,7%
Slovenia	22.700	25.500	+12,3%
Croazia	15.900	18.500	+16,5%
ITALIA	27.900	28.900	+3,6%
UE 28	26.100	30.000	+14,9%

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



La Camera di Commercio di Pordenone e Udine gestisce una serie di linee contributive, finanziate da fondi propri o regionali, a cui le aziende possono accedere per sviluppare le proprie attività.

Sono misure delle quali troviamo notizie aggiornate sul sito dell'ente ([www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)) ma anche nella sezione "Contributi" dei portali delle due sedi. Con fondi della Regione e gestito dalla Cciaa è finanziato il Bando POR-FESR, al quale hanno partecipato, nel 2018, un buon numero di aziende friulane. Ne abbiamo interpellate una decina tra quelle che hanno ricevuto il contributo, guardando sia all'area udinese che al pordenonese. Complessivamente i pareri sulla misura, a posteriori, sono univoci: l'iniziativa ha avuto un

## COMPLESSIVAMENTE I PARERI SULLA MISURA, A POSTERIORI, SONO UNIVOCI: L'INIZIATIVA HA AVUTO UN IMPATTO ASSOLUTAMENTE POSITIVO

impatto assolutamente positivo.

La proposta parte da una decisione della Commissione europea che, nel 2015, ha approvato il Programma Operativo del Fondo europeo di sviluppo regionale 2014-2020 "Investimenti a favore della crescita e dell'occupazione" del Friuli Venezia Giulia.

Il Programma operativo regionale (POR), finanziato dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR) aveva diverse finalità mirate a rafforzare la competitività e l'innovazione tecnologica delle PMI. Il finanziamento riguardava in particolare investimenti tecnologici e d'innovazione in macchinari, impianti e beni intangibili, inclusi i processi di riorganizzazione aziendale.

Guardando ai casi concreti, la **Martex Spa** di Prata di Pordenone ha ricevuto, ad esempio, circa 84 mila euro a valere sul Por Fesr, azione 2.3.

"Ci occupiamo di mobili per ufficio di fascia medio alta, lavoriamo al 70 per cento con l'estero e abbiamo 39 dipendenti. Con il contributo abbiamo acquistato una nuova foratrice automatizzata e altre attrezzature per la produzione, come ad esempio dei banchi da lavoro e degli impianti per l'aria. Troviamo che questa misura sia assolutamente utile e incentivante per nuovi investimenti" - dichiara Dino Dalla Torre.

Ugualmente positivo il commento che arriva dalla **Lionsteel Srl** di Maniago, a cui sono stati concessi circa 100 mila euro.

"Il contributo è stato un aiuto, anche se per investimenti che comunque avremo fatto. Stavamo già facendo un percorso di innovazione tecnologica e del processo produttivo. In questo modo abbiamo traghettato l'azienda verso una modalità 4.0. La coltelleria ha puntato su attrezzature in campo informatico, con programmi per connettere macchinari, gli uffici e la robotica".

La Lionsteel, da quanto riporta il suo titolare, con lo stesso bando ha appena ottenuto altri 66 mila euro. "100 mila euro in tre anni non solo pochi, anche a fronte di 600 mila euro di investimenti" - conclude il titolare.

**Azzurra Srl** di Pasiano di Pordenone ha invece usufruito di 447.211,80 euro.

"Abbiamo effettuato investimenti importanti, per un progetto complessivo da 2 milioni e 200 mila euro, di cui 2 milioni destinati

solo agli impianti. In particolare ci siamo dotati di una squadra bordatrice "lotto 1" che permette di variare la produzione".

Questa azienda realizza mobili da bagno; ha usato il contributo anche per acquistare hardware e software, oltre che per richiedere delle consulenze di riprogettazione dei flussi produttivi. Il Por Fesr anche qui si è rivelato "assolutamente efficace" e ha sostenuto un'impresa che, anche grazie alla misura, ora è in netta espansione.

**Vinopera Srl** di Chions è invece una cantina che produce vino. L'impresa nel pordenonese ha ricevuto quasi 200 mila euro, serviti ad acquistare dei macchinari per l'imbottigliamento.

Sempre guardando allo stesso territorio troviamo la **Alfatech** di Fiume Veneto, una grande azienda specializzata nel trattamento superficiale dei metalli, con un know-how maturato in oltre 50 anni di attività. Il contributo qui è stato utile "in quanto nel nostro caso corrisponde a circa il 40% della spesa sostenuta per l'acquisto di impianti e macchinari specifici per la nostra attività". In questo caso la dotazione riguardava un impianto di depurazione tecnologicamente avanzato, volto a migliorare il processo di depurazione delle acque reflue.

Passando alla provincia di Udine arriviamo alla **Dis - Pe Srl** di Campoformido, incaricata della distribuzione dei prodotti editoriali destinati a quasi tutto il Friuli Venezia Giulia. Il contributo di 200 mila euro è servito ad acquistare un impianto di controllo e smistamento dei prodotti invenduti, finalizzato a una riduzione dei costi e dei tempi di lavoro per l'azienda.

La **Minisini Srl** di Osoppo tratta invece lavorazioni lamieristiche e, nel 2018, ha ricevuto 174 mila euro grazie al bando Por Fesr.

"È stato utilizzato per una piegatrice tecnologicamente avanzata, molto utile per il nostro lavoro. In particolare serve per la piega della lamiera - dichiara il titolare. L'idea era di acquistarla in futuro ma il contributo ha accelerato la decisione. Nel nostro caso è stata una misura assolutamente positiva" - conclude. Minisini si occupa di lavorazioni per vari utilizzi e crea semilavorati per aziende della zona, regionali al 90 per cento.

La **Tecnomec** di Udine - Costruzioni e lavorazioni meccaniche - in riferimento al contributo Por Fesr "ha realizzato un investimento

## I NUOVI MACCHINARI ACQUISTATI CON IL BANDO HANNO CONTRIBUITO PER ALCUNE IMPRESE ALLA RIDUZIONE DEI COSTI E DEI TEMPI DI LAVORO

che non avrebbe potuto essere ricavato dalle sole risorse aziendali. La misura ha permesso un notevole rinnovamento tecnologico del parco macchine e un salto di qualità nelle forniture. Ha dato innanzitutto un lustro in termini di immagine tecnologica all'azienda che ha potuto così proporsi sul mercato con una nuova offerta di lavorazioni di precisione" - riportano da questa realtà.

Soddisfazione espressa anche dalla **Sitta Srl**, quasi 44 mila euro ottenuti nel 2018. L'azienda tratta l'elemento "truciolo di legno" con i suoi derivati, come pellet e tronchetti.

"Abbiamo realizzato un impianto di raffinazione del truciolo per migliorare la produzione e la resa del prodotto che non si ottiene così solo nel formato standard. In questo modo si razionalizza la

produzione, anche in termini energetici. L'impianto attualmente sta lavorando, quindi siamo contenti di questa scelta e del contributo" - ci dicono dall'amministrazione.

Infine la **Sagem**, studio di geometri associati, ha ricevuto 16mila euro nel 2018. Si tratta di un gruppo di professionisti che offre servizi di assistenza tecnica alle imprese, curando pratiche catastali, progettazioni, rilievi topografici e altre opere di cartografia. Lo studio ha utilizzato il contributo per un rinnovo tecnologico delle attrezzature utilizzate per i rilievi topografici. Anche qui si è trattato di un aiuto che ha migliorato il lavoro e consentito ulteriori investimenti.

Emanuela Masseria

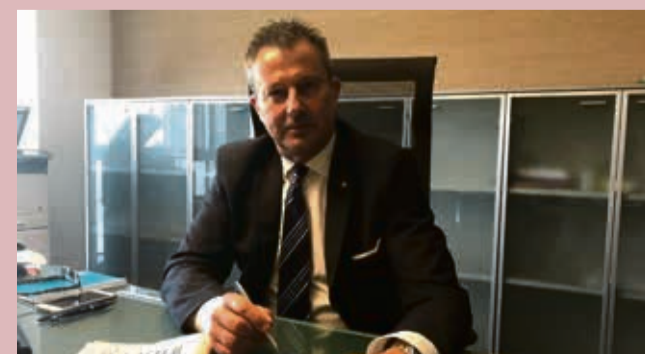
### L'INCARICO

## CONFIDI FRIULI, REMIGIO VENIER È IL NUOVO DG

Remigio Venier è il nuovo dg di Confidi Friuli, incarico di particolare importanza in vista dell'inserimento nell'Albo dei Confidi vigilati da Banca d'Italia. Un atto, rimarca il presidente **Cristian Vida**, «che ci consentirà un ulteriore passo in avanti quanto a solidità, efficienza, operativa, qualità del credito».

Nato a Gradisca di Sedegliano nel 1958, il neo dg vanta lunga esperienza nel settore bancario, a partire dal Credito cooperativo, all'epoca Popolare di Codroipo, acquisita dalla Antoniana nel 1991. La carriera dirigenziale parte con l'apertura della filiale di Basaldella, quindi Codroipo e Pordenone. Sempre in Banca Antoniana il ruolo da direttore commerciale e poi da capogruppo, prima dell'Opa di Abn Amro, con successiva vendita al Banco Santander e rapida cessione a Montepaschi. Dal 2008 incarichi manageriali in Antonveneta/Mps, con chiusura di carriera a Udine e Pordenone nel 2017 da responsabile delle due province.

«Ringrazio **Paolo Zuppichini** - sottolinea Vida -, nostro dg dal 2010, manager capace di guidare la cooperativa nei periodi di maggiore tensione economica e finanziaria, mantenendo in equilibrio i fondamentali e consentendo di presentare Confidi Friuli in due operazioni di vigilanza, entrambe andate sostanzialmente a buon fine».



OLTRE 650 PROTAGONISTI E 65 ANTEPRIME EDITORIALI

# PORDENONELEGGGE VOLANO DELLA CULTURA

IL FESTIVAL DEL LIBRO CONSOLIDA POSITIVAMENTE L'IMMAGINE DELLA CITTÀ ED ESERCITA UN'INFLUENZA SUGLI EDITORI E SCRITTORI DI TUTTO IL MONDO

Con l'abbraccio del pubblico si è chiusa l'edizione del ventennale di pordenonelegge: sold out nelle tante location del festival, e accoglienza festosa per gli oltre 650 protagonisti nel centro storico come sempre addobbato di giallo e nero, quest'anno vestito anche di 26 grandi lettere dell'alfabeto che saranno adesso posizionate a Parco Cimolai. Inaugurato dallo scrittore spagnolo **Javier Cercas**, pordenonelegge 2019 - a cura di **Gian Mario Villalta** (direttore artistico), **Alberto Garlini** e **Valentina Gasparet** - ha incoronato quest'anno il Premio Nobel **Svetlana Alesievic** alla quale è andata la 12<sup>a</sup> edizione del Premio Crédit Agricole FriulAdria La storia in un romanzo 2019. Tanti i nomi e i volti conosciuti, tantissime le anteprime editoriali, ben 65, a sottolineare il ruolo catalizzatore di pordenonelegge, diventato manifestazione di riferimento sulla scena letteraria italiana e internazionale. Il cantautore cult **Francesco Guggini** a pordenonelegge 2019 ha "donato" la prima presentazione del suo nuovo "Tralummescuro. Ballata per un paese al tramonto", e al festival hanno fatto tappa grandi protagonisti come **Ildefonso Falcones**, **Tahar Ben Jelloun**,

**Luciano Canfora**, **Mario Calabresi**, **Massimo Cacciari**, **Ferruccio De Bortoli**, **Corrado Augias**, **Aldo Cazzullo**, **Enrico Vanzina**, **Pino Roveredo**, **Davide Toffolo**, **Mauro Corona** e **Carlo Ginzburg**, con la riedizione de "Il formaggio e i vermi". Ma soprattutto la 20<sup>a</sup> edizione ha consolidato la consapevolezza della "legacy", la grande eredità del festival: è opinione concorde (9 autori su 10, il 93%) che pordenonelegge abbia considerevolmente contribuito a far conoscere la città di Pordenone. Sono dati dell'indagine "I tuoi vent'anni di pordenonelegge", promossa da Fondazione Pordenonelegge e realizzata dalle progettiste culturali **Marina Mussapi** e **Margherita Bocchi** per la direzione scientifica del professore della Bocconi **Guido Guerzoni**, attraverso oltre 5500 interviste condotte con autori, editori, giornalisti, imprese, insegnanti, attività commerciali, partner e associazioni). Notevoli i riscontri legati agli "Angeli", i giovani volontari 16-25enni di pordenonelegge: il 73% pensa che il festival abbia modificato positivamente la propria attività di lettura e il 45% che abbia stimolato l'attività di scrittura, ma anche il consumo culturale

LA MANIFESTAZIONE HA INCORONATO QUEST'ANNO IL PREMIO NOBEL SVETLANA ALESIEVIČ ALLA QUALE È ANDATA LA 12<sup>a</sup> EDIZIONE DEL PREMIO CRÉDIT AGRICOLE FRIULADRIA

generale. Si chiude così il cerchio: pordenonelegge nasceva nel 2000 per volontà della Camera di Commercio, che voleva attirare l'attenzione sul territorio per esprimerne le potenzialità turistiche e culturali. Oggi sappiamo che l'attività culturale ha realmente caratterizzato il contesto sociale ed economico del territorio ed esercitato un'influenza duratura sulle opinioni, le percezioni, le decisioni di tanti stakeholder della Festa del Libro.



TUTTI I NUMERI DELLA KERMESSE

## ECCELLENZE DEL GUSTO SUCCESSO A FRIULI DOC

SI È CONCLUSA LA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA UDINESE OLTRE 140 GLI STAND ESPOSITIVI PRESENTI. TANTISSIMI I VISITATORI

Si è conclusa con ottimo esito la 25<sup>a</sup> edizione del Friuli Doc, dedicata alle eccellenze del gusto e della cultura che hanno trovato spazio di incontro e confronto. Oltre 140 gli stand espositivi e di degustazione presenti, tutti soddisfatti dal riscontro ottenuto sia in termini numerici sia di gradimento dei visitatori. I tantissimi partecipanti sfilati per le vie di Udine provenienti da tutta la regione e dalle vicine Austria e Slovenia, Veneto, Trentino Alto Adige, Emilia Romagna e altre località italiane ed estere, hanno avuto modo di assaporare un viaggio di conoscenza sulle vie del gusto e dei prodotti autoctoni friulani d'eccellenza. «Udine ha dimostrato ancora una volta di essere una città accogliente e profondamente mitteleuropea», ha commentato Sindaco **Pietro Fontanini**.

I numeri, complice il meteo di assoluto favore, sono stati positivi per tutti. A partire dallo stand di PromoTurismo FVG nell'ambito di "Assaggi di Friuli Venezia Giulia" che in piazza San Giacomo ha registrato oltre 10mila bicchieri serviti nei quattro giorni della manifestazione. L'enoteca ha inoltre segnalato la "vittoria" della Ribolla Gialla come opzione più

scelta. Sempre negli spazi dedicati all'enoteca regionale gestita dall'Ais, l'Associazione italiana sommelier, sotto il tendone di piazza San Giacomo sono state ben 1.300 - tra crostini e piatti - le porzioni di San Daniele consumate, mentre al banco del Consorzio Montasio, presente accanto al Consorzio Prosciutto di San Daniele, sono state tagliate 15 forme di formaggio con circa 10mila persone che hanno assaggiato la produzione Dop nelle sue diverse stagionature e regalati 1.200 stick di assaggi ai bambini.

DETERMINANTE LA COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DI UDINE, COLDIRETTI, CONFARTIGIANATO E ALTRE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

«Questo Friuli Doc - sottolinea l'assessore alle attività produttive **Maurizio Franz** - è stato anche l'occasione per sperimentare con successo una collaborazione con l'Università di Udine e la positiva collaborazione di Coldiretti, Confartigianato e altre associazioni di categoria. Collaborazione che ci ha permesso di definire la formula vincente della kermesse per i prossimi anni: una sintesi virtuosa tra enogastronomia, artigianato e cultura».



NELLO SHOWROOM DI VIA NAZIONALE 27 A TAVAGNACCO

# MASERATI SBARCA A FERRI AUTO

Prima c'è stata l'ufficializzazione del passaggio di consegne tra Autostar e Ferri Auto, lo scorso mese di luglio. Poi la presentazione dei due modelli di punta di Maserati, Levante Trofeo e Gts, che di fatto hanno dato il via al nuovo corso della commercializzazione delle vetture con il marchio del Tridente in Fvg. Per la clientela, dal punto di vista logistico, non cambia nulla, visto che lo showroom Maserati resta in via Nazionale 27, a Tavagnacco. «Questa scelta nasce da reciproca stima. Siamo consapevoli del valore aggiunto che queste operazioni portano, così come degli importanti risultati che si possono ottenere puntando sull'alta qualità dei servizi pre e post vendita. È un onore accogliere Maserati nel nostro portafoglio, un marchio iconico, emblema del più prestigioso 'made in Italy' e della continua ricerca dell'eccellenza, valori che ci guidano e nei quali ci riconosciamo». Così si esprime il presidente del Gruppo Ferri, Giorgio Sina, commentando l'operazione, finalizzata a raggiungere un obiettivo piuttosto ambizioso: raggiungere quota 100 vetture Maserati vendute in Fvg in un anno. Per riuscirci, Ferri punta molto su Levante, la Maserati più venduta dal lancio, avvenuto nel 2016, a oggi (oltre 55.000 esemplari). Nello showroom di via Nazionale lavorano una decina di addetti agli ordini del direttore **Gianandrea Cattelan**. «È un brand iconico e siamo



fiduciosi di poter svolgere un buon lavoro. Le aspettative del cliente sono molto alte, ma siamo pronti», ha ammesso Cattelan. Con lui a Tavagnacco, per il lancio di Levante, da Maserati è arrivato **Emanuele Moro**, che ha spiegato le caratteristiche delle due nuove

vetture. Il Suv Levante Trofeo vanta una velocità massima di 300 km/h. Dotato di motore V8 Twin Turbo a benzina da 3,8 litri e in grado di sviluppare una potenza massima di 580 cavalli a 6.250 giri al minuto. Il design distintivo del Levante Gts, invece, rappresenta il perfetto connubio tra prestazioni e anima Gran Turismo della casa del Tridente. Dotato di un propulsore V8 Twin Turbo benzina da 3,8 litri e 530 CV, raggiunge i 100 km/h in 4.3 secondi e una velocità massima di 291 km/h. I prezzi partono da 139.600 euro per la versione Gts e 160.100 euro per la versione Trofeo.

Il Gruppo Ferri nasce a Tavagnacco su iniziativa di **Giorgio Sina** che, affiancato alla guida dell'azienda dalla moglie **Lucia** e dal figlio **Simone**, nel 1991 rileva la più vecchia concessionaria Lancia d'Italia con un obiettivo ben preciso: avviare un'impresa orientata all'innovazione della vendita e del servizio di assistenza.

Oggi l'azienda è punto di riferimento per il mercato automobilistico del nord-est, con 6 sedi distributive in Fvg e Veneto. Gruppo Ferri è concessionaria ufficiale per i brand Alfa Romeo, Lancia, Fiat, Abarth, Kia, Hyundai, Subaru, Infiniti, Volvo, Renault, Dacia, Citroën e, da qualche mese, Maserati. Una realtà con più di 100 dipendenti e con un fatturato superiore ai 120 milioni di euro. **Alessandro Cesare**

“GLI INVESTIMENTI VANNO PIANIFICATI”

## PROTEGGERE IL PATRIMONIO

I CONSIGLI DI GIANCARLO BENZO, WEALTH ADVISOR DI BANCA MEDIOLANUM DALLA GESTIONE DEI RISPARMI AL PASSAGGIO GENERAZIONALE



Gestire i risparmi dei clienti. Condividere i loro progetti di vita. Impegno che gratifica e responsabilizza. **Giancarlo Benzo** è un Wealth Advisor, il più alto livello di carriera in Banca Mediolanum nel settore consulenziale (l'istituto ne conta una cinquantina in Italia su un totale di 4.200 consulenti). Il professionista la cui mission è affiancare le famiglie nella gestione della ricchezza finanziaria, e più in generale di tutti gli asset, ma anche protezione patrimoniale e passaggio generazionale. Un'esperienza iniziata dal basso, quasi casualmente, racconta Benzo - che opera per lo più in regione, dove è l'unico Wealth di Mediolanum. «Era il 2007 quando mi fu prospettata la possibilità di diventare consulente per Banca Mediolanum. Compresi che era giunta l'ora di fare il salto verso la libera professione in un settore in cui poter esprimere le mie caratteristiche personali».

Una partenza dalla gavetta e nel pieno della crisi finanziaria. Ma la crescita è costante. Da Family Banker all'abilitazione a Manager Supervisore, le porte aperte alla carriera manageriale. Nel 2012 il premio "Oscar del Risparmio" come miglior Promotore finanziario Junior tra tutti gli intermediari finanziari d'Italia, poi Global Banker fino a diventare Private Banker. L'ultimo passo è ora Wealth Advisor, «motivo di grande orgoglio e spinta a migliorarmi costantemente. La mia indole si sposa tra l'altro perfettamente con il ruolo di

professionista che affianca il cliente nelle scelte strategiche dell'intero patrimonio di famiglia, spesso facoltosa, andando oltre i confini della consulenza finanziaria, verso la consulenza patrimoniale».

**“LA STORIA CONFERMA CHE NELLA MAGGIOR PARTE DEI CASI CHI PUNTA A UN RISULTATO FRUTTO DI SCELTE “MORDI E FUGGI” RISCHIA DI RIMANERE BEFFATO”**

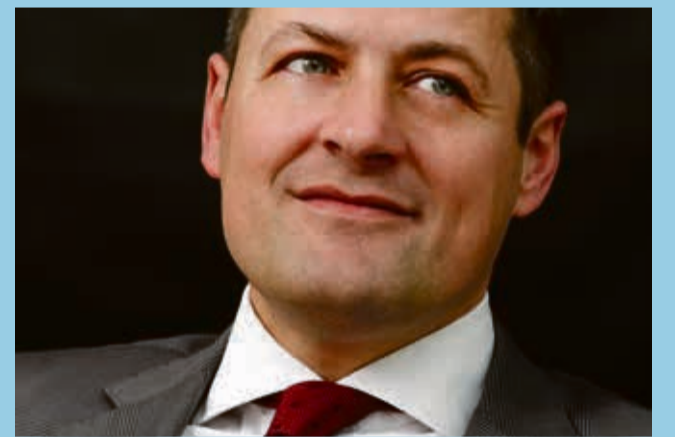
**Come conquistare la fiducia del cliente?**

«Oltre a fondamentali competenze professionali, la differenza la fanno le caratteristiche soggettive. Il necessario rapporto fiduciario si radica attraverso una relazione di qualità che è il frutto del saper cogliere i bisogni fornendo risposte coerenti e sostenibili nel tempo. Un approccio olistico e sartoriale».

**Ma c'è una formula magica di investimento?**

«Sfatiamo i falsi miti. La storia conferma che nella maggior parte dei casi chi punta a un risultato frutto di scelte "mordi e fuggi" rischia di

rimanere beffato. L'investimento efficiente va pianificato secondo le necessità finanziarie e gli obiettivi di breve, medio e lungo periodo. L'era dei tassi a zero potrebbe accompagnarci per molto tempo, quindi l'eccesso di liquidità è una zavorra da alleggerire verso asset finanziari di maggior potenzialità, da mantenere in portafoglio per il corretto orizzonte temporale». **Marco Ballico**



OBIETTIVO: ANTICIPARE LE ESIGENZE DEL CLIENTE

## GLI SPECIALISTI DELL'INDUSTRY & TECHNOLOGY BRANDING

L'AGENZIA CREATIVA È LEADER NELLA VALORIZZAZIONE DEI BRAND VENGONO OFFERTE CONSULENZE E PROGETTI DI DESIGN

Oggi più che mai anche il marketing industriale e tecnologico necessita di azioni di branding efficaci e coordinate, di puntare nel valore intangibile della marca, per un beneficio che va oltre qualsiasi altro investimento nel lungo periodo: perché un brand è una promessa; è un concentrato di attributi, benefici, opinioni e valori che semplificano il processo decisionale dei clienti e dei prospects, proteggendo l'azienda dalle azioni dei concorrenti.

Creativa, l'agenzia di branding udinese, ha colto questa necessità, specializzandosi proprio nel settore industriale e tecnologico.

È l'interlocutore ideale per l'industria innovativa che vuole dare impulso al proprio brand, che desidera una corporate identity da vero leader: unica, innovativa, internazionale, ambiziosa, ricca di contenuto e di valore! Lo studio ha sede nel cuore di Udine, in piazza San Giacomo. Collabora internazionalmente con un partner strategico a Siviglia, e con uno a San Pietroburgo. Lavora al fianco del marketing dei propri clienti, offrendo consulenze creative e progetti di design per la brand identity e la comunicazione digitale. I servizi di Creativa si attuano mediante un team di creativi, ognuno esperto nel proprio ambito, connessi strategicamente per un vero approccio olistico al branding. Perché ogni singola azione conta se l'obiettivo è avere una visione ampia, integrata, per garantire un risultato globale e coerente. Ridurre la complessità è uno degli aspetti cruciali nella gestione della marca nel settore industriale e tecnologico.

Agire proattivamente, anticipando le esigenze del cliente. Questa è ciò che ha ispirato la specializzazione di Creativa ([www.creativa.it](http://www.creativa.it))







PER I PIÙ PICCOLI LA GIOIA DI VEDERE ANCHE PECORE E ASINI

# AROMI BIOLOGICI



NELLA FATTORIA DELL'AZIENDA AGRICOLA DI MATTEO MIATTO A RAGOGNA SI TROVANO ORTAGGI A CHILOMETRO ZERO E CERTIFICATI

**Matteo Miatto** ha 27 anni e sgobba dalla mattina alla sera senza pause né il sabato né la domenica. E questo soprattutto nel periodo estivo quando il raccolto nella sua azienda agricola biologica letteralmente esplose. Per arrivare alla fattoria di Matteo bisogna raggiungere il percorso ciclopedonale realizzato attorno al lago di Ragogna. Superato il parcheggio per le auto dopo qualche centinaio di metri da una delle prime curve, a sinistra si trova appesa a un albero una piccola insegna in legno. Si segue una strada sterrata per alcune decine di metri immersi nel bosco e, dopo poco si intravedono delle casette di legno, adibite ad aie per le galline. Proseguendo ci sono diversi campi coltivati con gli ortaggi, diversi a seconda della stagione. Si arriva poi a quello che è il cuore pulsante dell'azienda ovvero la rivendita che Matteo, sulla proprietà dello zio Nicola, ha realizzato. Il profumo è quello delle case delle nonne di un tempo: l'aroma dei peperoni appena colti è inconfondibile come pure quello di pomodori e cetrioli. «Dopo il diploma al Malignani - racconta - mi sono iscritto a ingegneria, prima a Udine e poi a Bologna. Ma quella non era la mia strada. Ho fatto per un periodo un'esperienza lavorativa in Scozia e lì ho cominciato a maturare l'idea di creare qualcosa di mio». L'opportunità

arriva dall'apezzamento che lo zia di Matteo possiede nei pressi del lago, una terra protetta dal bosco dove Matteo decide di avviare la sua azienda agricola biologica. «Ho aperto agli inizi del 2018: qua era pieno di rovi - racconta Matteo mostrando quella che adesso è un'area pulita e ordinata -. Con lo zio, che mi aiuta sempre, abbiamo tagliato, dissodato e costruito le strutture per gli animali». Oltre alle galline, ci sono i conigli, le pecore, le anatre e le oche, un asinello e una mucca. Liberi e accoglienti con chi arriva nella piccola fattoria anche due splendidi border collie e alcuni graziosissimi gattini. «Ci sono moltissime persone che frequentano il percorso ciclopedonale realizzato attorno al lago - riferisce Matteo -, in molti, incuriositi, sono venuti da noi e, scoperto cosa facciamo, hanno cominciato a frequentare con costanza la mia azienda dove trovano gli ortaggi bio e le uova delle nostre galline». I prodotti dell'orto sono certificati bio e seguono le stagioni: adesso, ad esempio, ci sono peperoni, pomodori, melanzane, zucchine e cappucci. «Mentre vado nel campo a raccogliere quello che il cliente mi chiede - spiega Matteo - lui può farsi un bel giro: stiamo realizzando una passerella che, in un prossimo futuro, permetterà di visitare tutta la proprietà». **Anna Casasola**

"RITA ACCONCIATURE"

## LA REGINA DELLE PARRUCCHIERE

A 23 anni, nell'ottobre del 2017, si è portata a casa il titolo di parrucchiere più brava del mondo per le acconciature a Paestum, con oltre venti nazioni in gara, e lo scorso maggio è volata a Osaka, in Giappone, dove, per le acconciature da sposa, si è conquistata la medaglia d'argento. **Arianna Petrocchi**, 25 anni, di Tarcento, si può considerare una figlia d'arte e ha da poco rilevato il salone "Rita Acconciature", che la mamma ha aperto nel 1972 e nel quale ancora lavora. «Era un mestiere che non mi piaceva - rivela Arianna -, ma quando quell'estate sono stata "costretta" a passarla in negozio per sostituire una dipendente in maternità, mi sono appassionata e ho deciso che quella era la mia strada». Terminato l'istituto Zanon a Udine, ha così deciso di dedicarsi al salone lavorando a fianco di mamma Rita iniziando a frequentare concorsi e competizioni in giro per il mondo. Il premio per le acconciature da sera, due anni fa ai mondiali con il primo posto, è stato il primo risultato, seguito dal secondo gradino sul podio a Osaka: una carriera in salita quella di Arianna che, grazie al suo lavoro e ai concorsi organizzati dalla Confederation mondiale coiffure, con sede a Parigi, intende girare il mondo. «Mi piace tutto del mio lavoro, dai tagli ai colori alle acconciature - spiega Arianna -: sono appena entrata a tutti gli effetti nel mondo dei giovani imprenditori e non è così semplice, perché nonostante le tante clienti che ci apprezzano, le uscite per un imprenditore, oggi, sono moltissime, soprattutto se giovane». Lei però non si perde d'animo: «Sono già fortunata ad aver ereditato un'attività e nonostante sia consapevole delle difficoltà che vivono i miei coetanei - aggiunge -, sono fiduciosa». Anche perché il pianeta della cura della persona, femminile e oggi sempre più anche maschile, non conosce età: «Abbiamo i nostri clienti che coccoliamo e cerchiamo di accontentare sempre - aggiunge infine -: ai giovani colleghi dico di non mollare, cercando di inseguire sempre i propri sogni». **Giulia Zanella**



Arianna Petrocchi, medaglia d'argento a Osaka



LA BOTTEGA BIOLOGICA A MANIAGO

## PUNTO DI RIFERIMENTO PER CHI CERCA QUALITÀ

MANGIARE IN MANIERA SANA RISPETTANDO L'AMBIENTE  
COSÌ SABRINA GIOVANNINI HA SCOMMESSO SUL FUTURO

Dai prodotti a chilometro zero a quelli senza glutine e per i vegani, accanto a detersivi per la casa e detersivi per la persona. Il biologico più che una moda diventa una scelta di vita e non solo le grandi città offrono le opportunità di mangiare in maniera sana rispettando l'ambiente, ma anche i centri più piccoli di adeguano alle esigenze dei clienti. La Bottega Biologica nasce quattro anni fa a Maniago, in provincia di Pordenone, e oggi rappresenta un punto di riferimento per chi cerca prodotti di alta qualità. Tra farine speciali, frutta crio essiccata, alimenti d'eccellenza ed erboristeria, **Sabrina Giovannini** ha deciso di scommettere per il suo futuro, lasciando il lavoro di edicolante e avviando questa piccola attività. A giugno il suo negozio ha compiuto quattro anni e, nonostante non siano mancate le difficoltà, l'imprenditrice non ha alcun rimpianto. «Non c'è un motivo o un evento che mi abbia fatto decidere di avviare questa bottega, era semplicemente arrivato il momento giusto per cambiare e sperimentare qualcosa di nuovo - racconta Sabrina -: ci vuole tempo e pazienza, all'inizio non è stato facile - ammette -, ma la scelta mi ha ripagata». I

clienti, piano piano, hanno iniziato ad avvicinarsi a un prodotto più ricercato, andando oltre anche al prezzo più elevato. Più volte alla settimana si trova il pane fresco, si punta su prodotti a chilometro zero ma anche su tante piccole aziende italiane, per un prodotto naturale: un mini supermercato che offre diverse chicche. «Le persone sono molto più attente oggi all'alimentazione, cercano la qualità, soprattutto se hanno problemi di salute o come prevenzione, senza dimenticare chi ha bambini piccoli - spiega la commerciante -, ma non mancano nemmeno i giovani, con una clientela che abbraccia tutte le età. Bene o male i clienti sono sempre gli stessi - spiega -, anche perché i prodotti del mio negozio non possono certo competere con i prezzi e con la varietà del supermercato, che offre linee sempre più ampie di varietà. Ci vogliono tempo e pazienza per avviare queste attività, si tratta comunque di merce più difficile da proporre sul mercato - conclude Sabrina -, ma la soddisfazione è tanta: quando i prodotti sono buoni ci si ricorda di che cosa vuol dire qualità e mangiare bene».

Giulia Zanella



LA PIÙ GRANDE COOPERATIVA DI MELICOLTORI DEL FVG

# MELE, RACCOLTA POSITIVA: +10%

PREVISIONI ALL'INSEGNA DELLA FIDUCIA PER I PRODUTTORI DI FRIULFRUCT È CALATA ANCHE LA PRESENZA NELLE PIANTE DELLA CIMICE ASIATICA

Raccolta 2019 al via alla Friulfruct, la più grande cooperativa di melicoltori del Friuli Venezia Giulia con sede a Spilimbergo e presieduta da **Livio Salvador**: nei 300 ettari di meleti dei 30 soci, attivi non solo a Spilimbergo, Sequals e dintorni ma anche in altre località come a Maniago, Cordenons, Codroipo e Osoppo, è iniziata la raccolta delle mele, le quali stanno arrivando nel moderno stabilimento di conservazione nella zona industriale spilimberghese dove opera una quarantina di addetti. Si proseguirà poi fino ai primi giorni di novembre cogliendo tutte le varietà previste (nell'ordine mele Gala, Red Delicious, Golden Delicious, Granny Smith, Fuji e Morgenduft): solo allora si potrà trarre un bilancio sull'annata, ma già adesso le previsioni sono positive. "Prevediamo - ha dichiarato il direttore **Armando Paoli** - un aumento della produzione di circa il 10% rispetto lo scorso anno, quando avevamo raccolto 122 mila quintali. Sarà però da vedere poi concretamente la pezzatura, ovvero la dimensione delle mele, che nelle varietà tardive è maggiore essendo la crescita ancora più regolare. Siamo quindi fiduciosi, nonostante un meteo ballerino, che con le piogge e il freddo di maggio ha fatto tardare la maturazione".

Anche sul fronte della cimice asiatica, nemico numero 1 dei melicoltori per la sua voracità, c'è qualche segnale positivo. "Nei meleti di alcuni nostri soci a Cordenons e Sequals - ha aggiunto il direttore - sono stati rinvenuti esemplari di *Trissolcus japonicus*, la cosiddetta vespa samurai che è nemico naturale della cimice. Ma nell'attesa che si diffonda, e anzi auspichiamo che si possa aiutare questa diffusione con una politica di ampio respiro coinvolgendo tutti i soggetti interessati, occorre non abbassare la guardia con le opere di prevenzione: quest'anno abbiamo notato un calo della presenza



## LE MELE FRIULFRUCT GODONO DI DIVERSE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ, DAL MARCHIO AQUA DELLA REGIONE AL GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY DEL BRITISH RETAIL CONSORTIUM

della cimice nei meleti di pianura ma anche l'arrivo dell'insetto in alcune aree limitate della pedemontana udinese, zona che finora era stata sostanzialmente risparmiata".

Le mele Friulfruct godono di diverse certificazioni di qualità, dal marchio Aqua della Regione Friuli Venezia Giulia al Global Standard Food Safety del British Retail Consortium. Per le sue caratteristiche la mela friulana non è solo apprezzata nelle altre regioni italiane (per esempio sono state scelte dalla filiera di qualità della Coop) ma anche all'estero, in Europa come anche nei Paesi del Golfo Persico e in Brasile. Nell'immediato futuro la volontà di espandere ulteriormente l'attività. "Procederemo - ha concluso Paoli - con investimenti nella nostra sede produttiva, costruendo nuove celle di conservazione ad atmosfera controllata: in questo modo potremo accogliere ancora più mele anche nel caso la nostra compagine societaria cresca. Le nostre porte sono aperte per i melicoltori che vogliono diventare nostri soci".



NATURANIMALI STORE

## CIBO NATURALE PER CANI E GATTI



"Non vendiamo nulla che non sia già stato proposto alla nostra cagnolina Angie e al nostro gatto Romeo". Per essere certi di alimentare i nostri amici a quattro zampe in maniera sana non esiste garanzia migliore di un "test sul campo": **Simone Zaramella** e sua moglie **Giusi Menin**, titolari della giovane realtà Naturanimali Store a Pordenone, negozio specializzato in prodotti ecologici e cibo naturale per cani e gatti, condividono la loro esperienza familiare con i clienti, ai quali presentano prodotti alta qualità rigorosamente senza additivi sintetici (anche per l'igiene).

A neanche un anno dall'apertura dell'attività, il negozio di Pordenone è già divenuto un punto di riferimento per chiunque abbia a cuore il benessere del proprio peloso. Anche il sito e-commerce sta ottenendo risultati importanti in tutta Italia, e "a breve ci sarà il sorpasso a livello di fatturato sul negozio fisico", anticipa Simone "Prossimamente avremo anche l'easy barf, ovvero la barf (dieta con cibo crudo) disidratata, comodissima e naturale, e prodotti esteri biologici non reperibili in Italia, provenienti da animali che vivono al pascolo".

Oltre a un prodotto eccellente, Naturanimali Store (tel. 0434-036713 - [info@naturanimali.it](mailto:info@naturanimali.it)) fornisce anche una consulenza specifica sul cane e sul gatto.

Per lanciarsi in questa nuova avventura, Giuseppina ha riposto nel cassetto una laurea in computer grafica, così come Simone, laureato in Economia e Commercio, ex consulente: insieme si sono rimboccati le maniche lasciandosi guidare dalla passione per gli animali. Dopo un evento in biblioteca a Pordenone con il veterinario nutrizionista **Simone Ventura**, il 13 ottobre assieme ad altre due realtà si parlerà di masticazione, molto importante per l'equilibrio psicofisico del cane. [Rosalba Tello](#)

AD ACQUISIRLA IL GRUPPO GRAN TOUR BAGNO E RAINBOX

## VITA NUOVA AD ALBATROS LEADER DEL WELLNESS



LO STORICO MARCHIO DI SPILIMBERGO È CONOSCIUTO NEL SETTORE DELL'IDROMASSAGGIO. SI PUNTA AL DESIGN E ALL'INNOVAZIONE

È un marchio storico, un punto di riferimento nel settore dell'idromassaggio e dell'ambiente wellness e, grazie alla nuova proprietà aziendale, sta segnando un nuovo corso nel design di prodotto, nell'innovazione e nelle tecnologie applicate al mondo del benessere. Albatros è nata nel 1982 a Spilimbergo e da un anno è stata acquisita dal gruppo laziale Gran Tour Bagno e RainBox sotto la guida del Ceo **Gerardo Iamunno**.

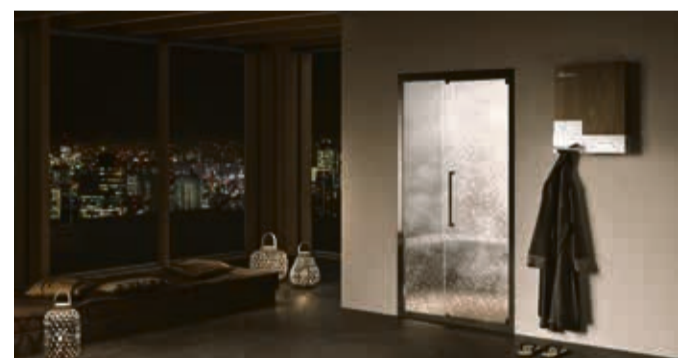
Obiettivo: riportare l'azienda alla competitività internazionale di un tempo valorizzando tutte le caratteristiche che l'hanno fatta volare: estetica, innovazione costante in materiali e tecnologie, nuove funzionalità, 100% made in Italy e un'attenzione particolare alle risorse umane locali. L'azienda, infatti, ha riassorbito il personale in essere al momento dell'acquisizione e nel 2019 ha assunto 6 persone: un responsabile Ricerca & Sviluppo, uno marketing e comunicazione, due operai specializzati per la costruzione di mini piscine, un tecnico del Customer Care e un export manager. In programma già per il mese di ottobre un'ulteriore assunzione per arrivare nei prossimi 3-5 anni a circa 50 addetti in totale di cui 30 diretti e 20 indiretti.

"Il 14 settembre la "nostra" Albatros ha compiuto un anno - racconta Iamunno - e tanto è durato il lavoro di sviluppo e progettazione del

Secret System che presentiamo alla più importante fiera di settore (il Cersaie di Bologna): è il sistema brevettato che rivoluziona il mondo dell'idromassaggio con nuove funzionalità, nuovi materiali ecologici e riciclabili e una diminuzione dei consumi fino all'80% in un'ottica di massima sostenibilità ambientale ed economia circolare dei processi produttivi."

Grande attenzione anche al design di prodotto, da sempre cifra stilistica di Albatros, che si affida a **Claudio Papa**, siciliano d'origine e friulano d'adozione: si tratta di un felice ritorno perché Papa è stato designer Albatros nel 2000 e, dopo una pausa di quasi 20 anni, ha ripreso la collaborazione con l'azienda nel 2018 per essere parte fondamentale del rinnovamento d'impresa. Una collaborazione che si è già aggiudicata un importante premio internazionale: Albatros ha vinto l'European Product Design Award con Hammam Plus, il sistema di bagno turco per la casa che Papa ha reinventato reinterpretandolo come elemento d'arredo.

Innovazione e design spalancano le porte dell'export: gli obiettivi commerciali, infatti, puntano verso l'internazionalizzazione: mentre il territorio italiano è coperto per il 95%, Francia Germania, Inghilterra e Grecia sono i primi paesi che saranno oggetto di sviluppo per poi



Il sistema di bagno turco Hammam Plus e la mini piscina Modula

spostarsi verso Russia, Ucraina, Bulgaria e gli altri paesi dell'est Europa. L'obiettivo è passare dall'attuale 20% al 40% di fatturato estero.

GIOVANI IMPRENDITORI/ UD

## CYNEXO, LA "CASA" DEGLI SCIENZIATI

Strumenti personalizzati per ricercatori. Di questo si occupa CyNexo, startup nata come supporto del laboratorio di Neuroscienze della SISSA di Trieste, che ha appena inaugurato il nuovo allestimento e gli spazi nella sede di Trivignano Udinese, in via Roma 6 (www.cynexo.com).

A progettare strumentazioni e attrezzature per la ricerca è un giovane team formato da 4 soci (**Fabrizio Manzino, Stefano Parusso, Barbara Delpin e Christopher Castleton**) e un dipendente (**Stefano Altin**).

Come ha spiegato il co-fondatore Fabrizio Manzino, classe 1975, la start up è stata costituita ufficialmente nel 2018, ma il bagaglio di esperienze e competenze è stato costruito nel corso di diversi anni.

Manzino e Parusso hanno iniziato a collaborare già dal 2007, come tecnici, con il laboratorio di percezione tattile di Mathew Diamond alla Sissa, occupandosi di sviluppare strumentazioni per attività di ricerca.

Con i colleghi, il progetto imprenditoriale prende sempre più forma grazie a diverse iniziative offerte da bandi regionali ed europei, come ReSeed, progetto per futuri imprenditori, e Start Cup FVG nel 2015, business plan competition, che li spingono a mettersi in proprio. A seguire anche due bandi POR FESR contribuiscono a concretizzare il loro progetto.

"Il primo anno - ricorda Manzino - è stato un anno di transizione. Servivano i fondi per le attrezzature e per avviare le attività". Poi la startup ha iniziato a strutturarsi e ad avere un proprio portafoglio di clienti, formato soprattutto da istituti di ricerca italiani e stranieri.



Il team è formato da quattro soci e un dipendente



**Quale è il punto di forza della vostra start up?**  
"La personalizzazione degli strumenti. I nostri prodotti sono modulabili e customizzabili sulle necessità dei ricercatori".

**Quale è il "prodotto" più importante progettato dalla vostra start up?**

"Abbiamo recentemente presentato a Trieste l'"olfattometro" - Si tratta di uno strumento in grado di misurare la capacità di percepire odori, generando delle essenze odorose. Rispetto ad altri olfattometri il nostro è più compatto e automatizzato. Permette di essere trasportato in modo più agevole dal ricercatore". Questo tipo di strumento risponde alle necessità di quei ricercatori che devono effettuare delle rilevazioni e misure in luoghi diversi dal laboratorio, come in ospedale per esempio. Inoltre ha una struttura a moduli e quindi permette di rispondere a diverse esigenze di ricerca. Infine, il fatto di essere automatizzato, consente allo strumento di avere una maggiore precisione con assoluto rigore scientifico. Una nuova versione di questo prodotto è stato

presentato recentemente a Trieste al convegno Ecro, l'annuale meeting dell'Organizzazione europea sulla Chemorecezione, con un positivo interesse.

**Quali sono i progetti per il futuro di Cynexo?**  
"Ora lavoriamo soprattutto con istituti di ricerca pubblici. In futuro, vorremmo lavorare sempre di più con il settore della ricerca industriale, proponendo i nostri servizi alle aziende, con chi si occupa di Ricerca e Sviluppo nelle imprese. Tutti chiedono strumenti già testati e noi lavoriamo per proporre strumenti validati e personalizzati".

Mara Bon

GIOVANI IMPRENDITORI/ PN

## LA CUCINA EMILIANA NEL CUORE DI PORDENONE

La cucina tipica territoriale emiliana nel cuore di Pordenone: è con questo progetto che **Annadebora Caputo** e **Denis Gori** lo scorso dicembre inaugurano l'Osteria Monic. «L'idea di aprire un locale nasce dalla voglia di mettersi in gioco e di cercare di proporre un tipo di cucina alternativa rispetto all'offerta presente nel territorio - le parole di Denis Gori -. Il nome Monic nasce da un duplice desiderio; da un lato quello di onorare la memoria di mia madre, di origine emiliana, scomparsa tre anni fa per malattia e, dall'altro, di realizzare quello che per lei era un grande sogno, che serbava in cuore da anni, la voglia di aprire un locale di specialità emiliane e romagnole in Friuli Venezia Giulia, più specificatamente a Pordenone», continua il co-titolare dell'Osteria Monic».

Entrambi giovanissimi, Annadebora Caputo, classe 1994, e Denis Gori di un anno in più, vantano una formazione e un'esperienza lavorativa nel campo della ristorazione.

Lei, nata a Pompei con (come ama definirsi) "cuore salernitano", si trasferisce giovanissima in Friuli Venezia Giulia e dopo la scuola di agraria a Spilimbergo, matura un'esperienza lavorativa prima come accoglienza clienti, servizio bar e aiuto cucina all'Osteria "Porco Caldo buffet" e poi come commis di sala all'"Osteria Grappoto d'oro" a Colle di Arba. Lui studia allo Ial Fvg e si perfeziona come cuoco con esperienze in importanti realtà locali e extra-regione.

L'Osteria Monic si trova in viale Franco Martelli, 4 a Pordenone, vicino al Teatro Verdi con il quale è nata una collaborazione.

«Abbiamo puntato su questo locale per la sua posizione centrale e anche per le sue dimensioni - commentano i co-titolari -. Si tratta di un locale piccolino, che è semplice da gestire e proietta l'idea di far sentire i nostri ospiti quasi come fossero a casa, con la differenza di essere serviti e di degustare piatti preparati da mani esperte».

L'Osteria che conta 25 coperti al suo interno e un dehor estivo ne annovera altrettanti all'esterno, è aperta sia a pranzo che a cena ed è prenotabile anche completamente per serate esclusive.

«Abbiamo già ricevuto alcune prenotazioni per l'esclusività del locale da parte di militari impiegati nella base militare di Aviano per i prossimi mesi - commenta Denis Gori -. Inoltre sono numerosi i turisti che vengono attratti dalla nostra proposta culinaria. Ritengo che questa nostra proposta contribuisca a creare ed accrescere la cultura enogastronomica».

L'Osteria Monic propone piatti tipici della cucina emiliano-romagnola come le tagliatelle al ragù tradizionale, il gnocco fritto, i tortelli alla zucca e le guancette stracotte nel lambrusco, tradizionali ma con qualche innovazione ai quali si affiancano anche pietanze tipiche friulane, con qualche innovazione e contaminazione. Vi è anche un'attenta ricerca nella scelta dei vini; vengono proposti sia i vini friulani che quelli emiliani come il Lambrusco e il San Giovese. «L'intento - afferma Annadebora Caputo - è quello di continuare a mantenere viva cucina la cucina che si tramanda di generazione in generazione e non perderla strada facendo».

Giada Marangone



Annadebora Caputo e Denis Gori sono i proprietari dell'osteria Monic



LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

## ETICO È UNIRSI PER UN PROGRESSO SOCIALE

VANNO SCONFITTI INVIDIA SOCIALE, COMUNICAZIONE SOCIAL DENIGRATORIA E RELATIVISMO PER UN PROGETTO D'ASSIEME CHE RILANCI FRIULI E NORDEST

L'aumento della speranza di vita è salita, ed è diminuita la mortalità infantile anche al pari di quella dei morti per tumore, forse complice anche il fatto che, fortunatamente, diminuisce il consumo eccessivo e dannoso di alcol e fumo. Pure il reddito medio, seppure di poco, aumenta. Certo, permangono dei problemi anche diffusi, ci mancherebbe, ma segnali positivi, anche se timidi, ci sono. E come relazioni, dentro e fuori la famiglia, come andiamo? La partecipazione civile e politica c'è? Questa certamente non è possibile misurarla con quanto accade nella realtà virtuale dei social (recentemente definita "una fogna" dall'ex direttore del Messaggero Veneto Sergio Gervasutti) dove regna una comunicazione denigratoria all'insegna delle fake news e dell'invidia sociale. Ciò che dev'essere favorito, oggi, è la partecipazione attiva a riunioni o attività di partiti, sindacati, associazioni di categoria, circoli culturali, realtà di volontariato, sodalizi sportivi. Solo così sarà possibile porre in atto ciò che risulta indispensabile: la realizzazione di un progetto d'insieme in grado di rilanciare Friuli e Nordest italiano. Occorre superare steccati, diffidenze, critiche gratuite, atteggiamenti negativi per premiare l'intelligenza che dev'essere diffusa. Occorre vivacizzare il territorio, animarlo e rianimarlo con le idee per uno sviluppo virtuoso

dell'intera area.

Per compiere tale salto in avanti di qualità è improcrastinabile un patto tra realtà produttive e amministratori del territorio teso a una connessione solida che possa divenire una garanzia di crescita.

Va costruito un nucleo imprenditoriale differente che sappia guidare tenacia e ingegno, virtù e talenti, eccellenze del Friuli che può tornare a essere un polo socio-economico all'altezza della sfida con Milano e Roma sull'esempio di Fincantieri, Danieli e tante altre imprese cosiddette minori.

Bisogna fare rete, dall'economia alla politica, perché finché assisteremo a continui scontri non potremo mai trovare uno spazio rappresentativo di prestigio.

Oggi l'unica figura politica in grado di avere un'eco nazionale è il presidente della Regione, Massimiliano Fedriga, che sa interpretare gli appelli della gente (e non dei leoni da tastiera) con cui dialoga direttamente avendo la capacità di saper far rimbalzare i messaggi con chiarezza e forza oltre i confini del Friuli Venezia Giulia, ma è l'unico. Si sente la necessità di nuove personalità politiche forti in grado di affiancare il governatore regionale. Si sente la necessità di un patto per il futuro del Friuli. **Danielle Damele**

DONNE IMPRENDITRICI / UD

## DUE SORELLE DA OSCAR GREEN

Era il 1933 quando il bisnonno Olivo Livoni acquistò due vacche e due vitelle di Pezzata Rossa Friulana. Oggi **Sara** e **Giulia** sono la quarta generazione della famiglia **Livoni** che gestisce l'azienda agricola Li.Re.Ste. di Trivignano Udinese, premiata con l'Oscar Green di Coldiretti Giovani Impresa Fvg nella categoria Campagna Amica per l'impegno nel creare filiere agroalimentari 100% friulane, rispettose di animali e territorio.

Sara Livoni, classe 1988, decise di restare in azienda subito dopo il diploma e dopo qualche anno anche la sorella Giulia fece la stessa scelta.

"Il mio arrivo in azienda nel 2008 è coinciso con gli anni più difficili della crisi del latte che all'epoca vendevamo al Consorzio Agrario - racconta

Sara - l'andamento del prezzo al litro era talmente altalenante che era impossibile crescere o fare qualsiasi piano di investimento e di sviluppo. Per questo, insieme a mia sorella e al mio compagno **Simone Gressani** abbiamo deciso di specializzarci nella trasformazione di prodotti caseari aprendo un piccolo punto vendita".

È così che nel 2016 la Li.Re.Ste. inizia a vendere nei mercati Coldiretti "Campagna Amica" a Udine, Cormons e Codroipo i formaggi e gli yogurt prodotti dai 150 capi di pezzata rossa friulana e a breve saranno presenti anche nel nuovo mercato coperto di Gorizia.

"Il benessere degli animali è sempre stato un

principio fondamentale nel nostro lavoro: già nel 1994 i nostri genitori decisero di passare dalla postazione fissa (ovvero gli animali a catena) alla stabulazione libera. Da due anni abbiamo recintato la terra dove le vitelle imparano a pascolare e abbiamo mandato 26 manze al pascolo a Farra d'Alpago (BL), ma il nostro obiettivo è mandare tutti gli animali al pascolo per ottenere un allevamento più sostenibile possibile."

Negli ultimi anni, infatti, la Li.Re.Ste. ha cambiato l'alimentazione passando a solo fieno e a cereali autoprodotti affittando terreni proprio per fare foraggio. Una volta al mese, la carne viene macellata a Cordenons nella macelleria Gattel Franco che la mette sottovuoto per la

vendita al dettaglio o in pacchi famiglia da 10 kg. Non solo: qualche mese fa sono iniziati i lavori per il nuovo punto vendita a Trivignano (aperto dal lunedì al sabato). "È un sogno che si avvera: avremo più spazio e maggiore qualità per servire i nostri clienti. I sacrifici sono tanti: con gli animali si lavora dall'alba fino a tarda sera senza fare feste. L'unità della famiglia è fondamentale per reggere i ritmi e proprio per questo ci teniamo a mantenere una dimensione piccola garantendo la massima qualità. La nostra passione si alimenta ogni giorno con la soddisfazione nel vedere crescere l'azienda e nel costruire il rapporto con i clienti che amano quello che produciamo." **Francesca Gatti**



Sara e Giulia Livoni

DONNE IMPRENDITRICI / PN

## ELENA, UNA PASSIONE FATTA... SU MISURA

Una realtà che opera nella meccanica di precisione conto terzi dal 1964. Una storia solida di una famiglia che da due generazioni "mantiene intatta la vocazione artigiana che si manifesta nella passione per il particolare fatto su misura, personalizzato, lontano dagli standard della grande serie e produzione, del particolare costruito con genialità gusto e perfezione". Sono le parole dell'imprenditrice **Elena**

**Corazza**, dell'omonima ditta a Porcia. Si tratta di un'azienda - come ci tiene a descriverla - "saldamente radicata al nostro territorio, rimasta sempre a conduzione familiare, consapevole della forza che la famiglia con radici solide può generare anche a livello lavorativo". Altri elementi che

la caratterizzano sono: affidabilità, esperienza, versatilità, flessibilità, oltre alla collaborazione attiva e sinergica con il cliente. Il mercato di riferimento è nazionale: la ditta opera in diversi settori che vanno dall'alimentare, alla robotica, dall'edilizia alla meccanica generale, dallo sport all'hobbistica.

L'imprenditrice Elena Corazza è nata e cresciuta con i suoi due fratelli a stretto contatto con l'azienda artigiana (meccanica), fondata dal padre. "La mia infanzia e giovinezza sono state perciò declinate al maschile anche se l'arte mi ha sempre accarezzata e affascinata - spiega - ; alla prematura morte di mio padre, affinché l'attività lasciata in eredità

proseguisse, ho deciso di affiancare i miei fratelli nell'azienda assumendo il ruolo sia amministrativo sia commerciale". L'imprenditrice si è inserita perfettamente in un mondo dominato dal genere maschile. Con clienti e fornitori nessun problema di genere segnalato, mentre, in quanto donna, "non

nego di aver avuto e avere attualmente ancora difficoltà nei rapporti con alcuni 'colleghi' uomini legati al mio mondo lavorativo: serrati nelle loro 'certezze', manifestano diffidenza verso il 'mio genere', una diffidenza espressa con chiusura che spesso si traduce in ostruzionismo".

Lo sguardo al futuro si riassume in una parola: aggregazioni. "Credo molto nel lavoro di squadra",

sostiene l'imprenditrice. "Mettersi assieme, specie se piccoli, comporta dei vantaggi innegabili: dal 2013 facciamo parte di una rete di impresa e affrontiamo il mercato insieme con un approccio imprenditoriale più consapevole". Essere una rete vuol dire "unire le forze e mettere in comune conoscenza, competenza, esperienza, tecnologia e know-how, significa avere obiettivi comuni e perseguirli insieme abbandonando, cosa non facile, una visione imprenditoriale piuttosto individualista tipica del nostro territorio e di una certa mentalità, che a mio modo di vedere, specie in questo momento, non può che risultare perdente".

**Irene Giurovich**



Elena Corazza

IMPRENDITORE STRANIERO/UD

## NATALIA, L'EDITRICE CHE VIENE DALL'ARGENTINA

"Vivere in armonia con te stesso è fondamentale. Non importa se sei prigioniero di un personaggio che non sei tu. Sei sempre in tempo per intraprendere la via verso la libertà interiore che ti porterà dove desideri". Sono i suggerimenti per una vita piena, realizzata e, soprattutto, felice, di una persona che ha lottato molto nel corso della sua esistenza, sin da quando è nata nella provincia di Corrientes, in Argentina, ai confini con il Brasile. Alcuni dei suoi aforismi spiccano, sottili e taglienti come una lama, ma senza alcuna

pretesa di assolutezza, sulla quarta di copertina del suo libro, già tradotto in italiano dall'originale spagnolo, e intitolato "Chi sei...Tu lo sai...". Un elegante volumetto con prefazione di Lain, autore del best seller "La Voz de Tu Alma", di agile consultazione, del quale cui lei, **Natalia Elias Bernal**, è autrice ed editrice.

"Ho 42 anni e provengo da un popolo autoctono molto fiero, i Guarani", racconta

Natalia, che dal 2016 vive e risiede a Udine. "Dal DNA della mia gente ho ereditato la capacità di reagire a qualsiasi situazione con coraggio e determinazione", continua.

Da Corrientes, con la famiglia, Natalia si è trasferita a Rosario e Santa Fe, dove ha compiuto gli studi superiori. "Poi ad un certo punto ho scelto di venire in Italia perché in Argentina non mi sentivo sicura - spiega - e ho fatto la valigia per raggiungere questo Paese con mia figlia, che

allora aveva solo due anni".

L'Italia è stata una scelta dettata dall'amore per la nostra cultura e la nostra lingua, che oggi Natalia padroneggia alla perfezione. "Ho imparato l'italiano da insegnanti madrelingua frequentando un istituto Dante Alighieri collegato al consolato del vostro Paese in Argentina. L'italianistica e il modello linguistico toscano - confessa - mi hanno sempre affascinato moltissimo".

La sua storia di scrittrice è profondamente legata alla scelta di essere imprenditrice. "In Friuli, inizialmente, ero impiegata come banconiera in un bar", spiega Natalia. "Poi, scrivendo il mio primo libro - prosegue - ho capito che dovevo essere fedele a me stessa, al mio sogno di essere un'autrice. E così ho aperto la partita Iva da libera professionista e nel contempo ho fondato nel 2018 una mia casa editrice,

NEB, pubblicando il primo saggio".

I volumi in lingua originale spagnola costituiscono già una collana, della quale il secondo libro, presto in uscita, "Chi sei...Non ti tradire", è in corso di traduzione. "Il primo volume è stato promosso anche in rete (<https://www.nataliaeliasbernal.it/>) e si trova nelle librerie", fa sapere Natalia, che, al momento, alla sua attività di scrittrice-editrice abbina quella di consulente per il marketing del gruppo Vivaradio. **Alberto Rochira**



Natalia Elias Bernal

IMPRENDITORE STRANIERO/PN

## ACCONCIATURE ITALO - ALBANESE

Il salone di parrucchieri Memi è un'attività con una storia lunghissima. Aperto da 60 anni in corso Vittorio Emanuele a Pordenone, in pieno centro storico, il salone è caratterizzato da un arredamento sobrio ed elegante che ben si integra tra gli storici edifici della città. A gestire questa attività sono due titolari, uno italiano e l'altra albanese. Uno dei due è Luca, erede dell'attività avviata dai genitori dal 1952. I due precedenti gestori sono stati un punto di riferimento nel campo dell'acconciatura a

Pordenone. Come stilista di Art Hair Studios, l'attuale titolare fa parte della squadra di parrucchieri per Miss Italia. La Art Hair studios è la prima cooperativa di parrucchieri in Europa, un'organizzazione che raccoglie le eccellenze professionali italiane nel campo delle acconciature. **Luca**, grazie anche a questa collaborazione, ha partecipato a trasmissioni Rai in prima serata.

Da quanto riporta il portale di Memi, oltre ai servizi tipici del salone, questa attività si caratterizza per la continua ricerca nella moda capelli internazionale, per l'innovazione e per il voler essere uno stimolo anche per la clientela più esigente.

Con Luca collabora da 7 anni Rosy, tecnicolorista specializzata, nota per la sua esperienza ventennale nel settore e le sue capacità. **Rozela Isufi** (questo il suo nome completo) è di origine

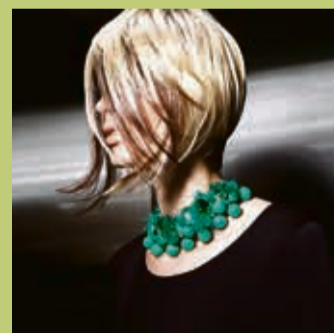
albanese ma vive in Italia da quando aveva 6 anni. Non stupisce quindi il suo italiano perfetto, con il quale ci racconta del suo salto di qualità professionale.

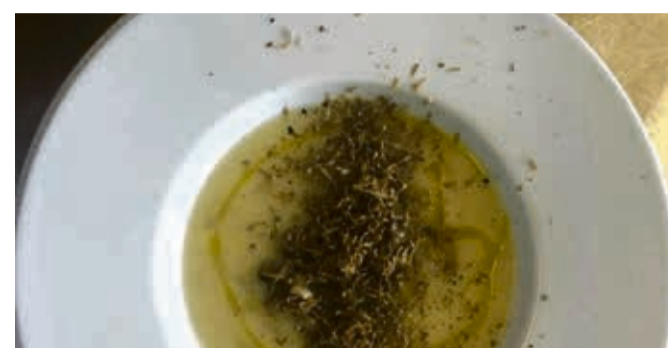
"Dopo tanti anni da dipendente sono diventata titolare, insieme al mio socio. La nostra è un'attività radicata in città, con un nome conosciuto da portare avanti. La nostra caratteristica è lavorare sul rapporto con la persona, in fondo il parrucchiere è un po' uno psicologo. Lavoriamo in particolare sull'immagine dei nostri clienti,

ma guardando anche al loro interno". L'esperienza di Rosy, in ogni caso, non è condizionata particolarmente dal fatto di non essere italiana. "Non ho mai riscontrato né problemi né differenze di trattamento da parte della clientela, anche perché vivo qui da quando ero piccola e il mio italiano non ha accenti particolari. In generale poi penso che se uno è bravo nel

suo mestiere, lo è a prescindere. In ogni caso la mia formazione si è svolta integralmente in Italia" - conclude la titolare. Da Memi lavorano poi altri 4 dipendenti. Curiosando sul sito web dell'azienda si scoprono tanti volti noti tra i testimonial del salone. In foto troviamo Aida Yespica, Federica Panicucci, Giorgio Mastrota, Natalia Estrada, le veline Giorgia Palmas e Elena Barolo, Elena Santarelli, Alessia Merz, Antonella Elia, Elenoire Casalegno e altri.

**Emanuela Masseria**





IL RISTORANTE DEL MESE

# UN MIX DI FRIULANITÀ ED INNOVAZIONE

DA IVANA E SECONDO A MANAZZONS (PINZANO AL TAGLIAMENTO) SI È IMMERSI IN UN'OSTERIA RIVISITATA. L'OFFERTA È STAGIONALE

» MARCO BALLICO

Ivana e Secondo erano la mamma e il papà, fondatori, nel 1975, e poi gestori dell'omonima osteria fino al 2000. Da allora **Luca Brosolo**, il figlio, ha mantenuto lo stesso nome, ma ha dato al locale un'impronta molto personale.

Siamo a Manazzons, frazione di Pinzano al Tagliamento, affacciati sulla valle del fiume. Panorama incantevole all'esterno, cucina tipicamente del territorio all'interno. «Rivisitata», aggiunge Luca, con un termine che vuol significare quanto ci ha messo del suo, una volta raccolta l'eredità dei genitori. «La nostra è un'offerta regionale, attenta alle stagioni e alla materia prima, un mix di tradizione friulana e ricercata innovazione».

Il titolare cita uno a uno i compagni di "squadra" che servono una sessantina di coperti, più altri cinquanta nella terrazza utilizzata durante i mesi caldi. C'è lo chef, **Umberto Salvo**. In sala, assieme a Luca, si muovono la compagna **Giulia Plos** e **Pierluigi Zannier**. A dare una mano in cucina anche un ragazzo formato al Civiform, **Abdullah Aidairi**.

**UNA PASSIONE NATA IN FAMIGLIA. A RACCOGLIERE IL TESTIMONE DA MAMMA E PAPÀ È STATO IL FIGLIO LUCA BROSOLO CHE HA DATO UN'IMPRONTA PERSONALE ALL'AMBIENTE**

Si va verso l'autunno. Il menù ne è conseguenza. Facendo solo qualche esempio, si parte con il raviolo fritto con zucca e mandorle, la giardiniera con girello affumicato, il classico montasio con lo speck, la zucca fritta con le acciughe. Tra i primi, ravioli con porcini o con gialletti e speck, tagliolini fatti in casa con misto di funghi, gnocchi di ricotta con ragù di faraona, minestra di porcini e tartufo nero. Si prosegue passando dalla selvaggina al gulash. Ecco le guancette di cinghiale con i mirtili selvatici, l'ossobuco di cervo con burro al pino mugò, la carne ai ferri (selezioni di Scottona, Sorana, Ternera) e quella cruda, l'immancabile frico, buono per tutte le stagioni.

La carta dei vini è all'altezza anche sul fronte della quantità. In lista 650 etichette, prevalentemente friulane e nazionali, con uno spazio riservato al Pinot nero dell'Alto Adige e della Francia. Il servizio è quasi sempre anche al calice.

Una passione nata in famiglia, ma consolidata dopo avere cercate altre strade lavorative. «Dal 2000 ho deciso di entrare in azienda e di portarci qualcosa di diverso - sottolinea ancora Brosolo -. C'è voluto tempo, ma il locale è diventato come lo avevo immaginato. Sicuramente si è alzato il livello e oggi ci possiamo permettere una qualità riconosciuta da tanti».

Ivana e Secondo chiude la domenica sera e il lunedì, per le prenotazioni 0432/950003 o 950612.

L'OSTERIA DEL MESE

## BUCA DI BACCO, UNA NICCHIA GUSTOSA



Da vent'anni l'enoteca "Buca di Bacco" accompagna i momenti conviviali e degli udinesi, dal suo ingresso di via Cesare Battisti 21. Un locale che, dal febbraio di quest'anno, è passato sotto la guida del giovane, ma navigato oste **Andrei Hazazup**. Un venticinquenne "travasato" direttamente dalla culla al bancone, come racconta lui stesso. «Non ho frequentato le scuole alberghiere - dice



-, ma provengo da una famiglia di ristoratori con esperienze vissute a Trieste, Faedis e Dolegna del Collio. Dunque, fin da piccolo, sono stato cresciuto tra tavoli e banconi e ora sono abbastanza esperto per condurre qualcosa di mio». Che è anche raddoppiato poiché Andrei, oltre all'enoteca, gestisce anche il bar dell'Università dei Rizzi.

La "Buca di Bacco" è un locale senza cucina, perciò propone solo piatti freddi per accompagnare le pause e i pranzi veloci. Ma non per questo si rinuncia alla qualità che qui fa rima con la ricerca di salumi (ottimi e senza conservanti), formaggi, pesce e carne cruda provenienti da piccole aziende selezionate e, quando possibile, dal territorio. Un'idea di nicchia gustosa che è la bussola utilizzata pure per riempire gli scaffali e la cantina del locale dove si possono trovare vini di 300 etichette diverse. Un buon 70% proviene dai vignaioli regionali e il restante 30% dalle altre regioni italiane con qualche puntata anche oltre. Per la birra si è puntato su un unico prodotto bavarese, mentre il vino della casa è quello di un'azienda dei Colli Orientali.

La classifica dei gusti dei clienti?

«Direi: Pinot nero, Merlot, Friulano, Pinot grigio e uvaggi di marca», è la risposta di Andrei, con una "sezione" dedicata allo Champagne, in crescita. Tra i liquori, buona la scelta (e le preferenze della clientela), di whisky e rum. Operativi dietro al bancone e tra i 7-8 tavoli del locale, oltre ad Andrei, si possono trovare anche René Rosso e Jana che collaborano alla buona gestione dell'enoteca. La "Buca di Bacco" è chiusa la domenica. Dal lunedì al sabato, invece, è aperta dalle ore 11.00 alle 15.00 e dalle ore 18.00 alle 23.00. Per informazioni, si può chiamare il: 348.9025332.

Adriano Del Fabro

BIRRIFICIO AGRO

## DUE AMICI E LA PASSIONE PER LA BIRRA



Due amici, una birra e la voglia di cambiare: così **Dino** e **Marco** descrivono la storia del birrifico Agro, iniziata nel 2016 con l'acquisizione dai propri genitori dei primi campi per la coltivazione dell'orzo, e concretizzatasi nel 2019 con l'avvio della produzione di birra. All'inizio, a dire il vero, furono le lumache: tra le prime attività a partire c'è stato infatti l'allevamento

di questi animali, che ancora prosegue. Ad esso si è poi unita la produzione di orzo, mais, soia ed altro ancora; fino a quella appunto della birra, mossi dalla passione per questa bevanda. Marco e Dino si avvalgono dell'apporto di uno dei più noti consulenti del settore a Nordest, **Giampaolo Tonello**; che ha anche curato la loro formazione "sul campo".

Da questo birrifico agricolo di Giais, nel pordenonese, escono ad oggi tre birre stabili: una Lager chiara fresca e beverina, una Apa dai profumi tra l'agrumato, il floreale e il resinoso, e una Red Ale che unisce la componente caramellata del malto a quella agrumata e resinosa della luppolatura. A queste si aggiungono delle stagionali: sono in arrivo una sui generis definita come Golden Saison - che unisce la tradizione delle birre chiare britanniche alle note speziate delle belghe - e una stout, mentre per la primavera è in programma una blanche. Tutti i prodotti, tengono a sottolineare Dino e Marco, sono espressione del territorio: l'orzo infatti è coltivato in Friuli Venezia Giulia, e maltato parte in Italia e parte in Austria. La stessa filosofia è alla base dell'Agro Pub, locale nei pressi del birrifico dove è possibile degustare le birre ed altri prodotti delle aziende agricole vicine - come salumi e formaggi.

Per il futuro, racconta Marco, il progetto è quello di "allargare la rete: per ora è possibile trovare le nostre birre qui in sede o nelle manifestazioni a cui partecipiamo, ma ci piacerebbe farle conoscere ad un pubblico più vasto". Anche se, afferma, "la nostra sfida rimane comunque quella di portare la gente in un paese poco conosciuto di mille abitanti, che però ha molto da dare".

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

DALLA COMPILAZIONE DEI CURRICULUM ALLA SIMULAZIONE DEI COLLOQUI

# IL CONTENITORE CAMERAORIENTA

UN NUOVO SERVIZIO DELLA CCIAA PER AIUTARE GLI STUDENTI AD ACQUISIRE UNA SERIE DI COMPETENZE PER AFFACCIARSI AL MONDO DEL LAVORO

Fornire agli studenti una serie di competenze utili per affacciarsi al mondo del lavoro e dell'impresa. È l'obiettivo dell'attività di orientamento e alternanza scuola-lavoro, competenza affidata dalla legge alle Camere di Commercio e che la Cciao di Pordenone-Udine traduce in pratica attraverso una serie di iniziative e attività, tramite la sua consortile I.Ter e l'azienda speciale ConCentro, e all'interno delle attività finanziate dal Fondo Perequativo di Unioncamere.

Il compito dell'ente camerale è proprio quello di favorire il contatto tra il mondo della scuola e quello dell'occupazione, con particolare attenzione allo sviluppo della cultura d'impresa nei giovani. Per l'anno scolastico appena avviato la Camera di Pn-Ud proporrà diversi incontri, che prendono il nome di CameraOrienta. Si tratta di un contenitore che spazia dalle indicazioni per la migliore redazione del curriculum alle competenze richieste dal mondo del lavoro - tramite la presentazione dei più recenti dati sul fabbisogno occupazionale delle imprese registrati ed elaborati dal programma Excelsior Unioncamere -, dalle testimonianze di giovani imprenditori fino alle simulazioni di colloqui di selezione lavorativa realizzati con il supporto di Federmanager Udine.

Il percorso partirà quest'anno da San Daniele i primi di ottobre, precisamente dall'Istituto Manzini.

La sfida per il nuovo anno è raggiungere anche i ragazzi e le famiglie delle scuole medie, che in terza devono fare una scelta importante. Conoscere le professioni e le richieste del mercato può fare la differenza per prendere la decisione più corretta e utile per il futuro, anche in questa fase.

Gli appuntamenti CameraOrienta proseguiranno nella sede camerale di Udine e quindi a Pordenone, nell'ambito della Fiera "Punto d'incontro", in programma il 6 e 7 novembre.

Altro nuovo progetto camerale sul tema sarà quello del supporto formativo ai tutor scolastici e quelli aziendali sui temi delle competenze trasversali e sulla loro certificazione e validazione. L'ente sarà poi nuovamente partner di Junior Achievement per l'organizzazione del percorso "Impresa in azione", che aiuta gli studenti a progettare e realizzare concretamente delle mini-imprese, pronte ad andare sul mercato. Il progetto culmina nella presentazione pubblica alla Fiera regionale, bel momento sia per i giovani partecipante sia per gli organizzatori.

Ci sarà poi una nuova edizione del Premio "Storie di Alternanza" di cui parliamo nella scheda presente in questa pagina.

SCADENZA IL 21 OTTOBRE

## ADESIONI PER LE STORIE DI ALTERNANZA

La Camera di Commercio di Pordenone-Udine aderisce anche per questa edizione al Premio "Storie di alternanza", iniziativa promossa da Unioncamere e dalle Camere di Commercio italiane con l'obiettivo di valorizzare e dare visibilità ai video-racconti dei progetti di alternanza scuola-lavoro ideati, elaborati e realizzati dagli studenti e dai tutor degli istituti scolastici italiani di secondo grado.

Il Premio è suddiviso in due categorie distinte per tipo di Istituto scolastico partecipante: Licei e Istituti tecnici e professionali. Le domande possono essere presentate entro il 21 ottobre prossimo. La documentazione e il video dell'esperienza di alternanza vanno inviati collegandosi al sito <http://www.storiedialternanza.it>. Lì è sufficiente registrarsi e procedere all'inserimento di uno o più progetti. La "domanda di iscrizione" e la "scheda di sintesi" devono essere compilate in web form, direttamente online. Le liberatorie, invece, devono essere scaricate e compilate, per essere poi allegate online attraverso il medesimo portale.

Un'apposita commissione locale selezionerà i racconti di alternanza scuola-lavoro vincitori. L'ammontare complessivo dei premi è di 5 mila euro. Per info: Segreteria organizzativa Telefoni 0432.273218-227 e mail [alternanza@ud.camcom.it](mailto:alternanza@ud.camcom.it).



Le premiazioni in occasione delle Storie di Alternanza

COLLABORAZIONE CON INNEXTA

## SERVIZI DIGITALI PER LA FINANZA DELLE IMPRESE



Fintech, ossia un insieme di servizi e prodotti tecnologici orientati alla finanza per le imprese. Li garantisce la Cciao di Pordenone-Udine, con l'adesione a "Innexa - Consorzio Camerale Credito e Finanza", organismo che supporta le Cciao italiane nella progettazione e realizzazione di progetti strategici e attività di formazione nell'ambito del credito, della finanza complementare e del Fintech.

Dietro all'espressione Fintech c'è una galassia eterogenea: servizi, strumenti a supporto dell'attività di intermediazione tradizionale, piattaforme di incontro per utenti dei servizi bancari e molto altro. Grazie alla collaborazione con Innexa, la Camera di Commercio di Pordenone-Udine, mette a disposizione delle imprese del territorio i "Servizi digitali Innexa", che saranno presto approfonditi nel corso di un ciclo di seminari, a Udine e Pordenone:

**FINTECH DIGITAL INDEX.** La prima guida digitale al Fintech Italiano, operativa tramite piattaforma digitale, permette di individuare e comparare le proposte web based per la finanza di impresa (dal crowdfunding al proptech, ai pagamenti digitali, all'invoice trading).

**INNEXTA SCORE.** È una web-app che permette agli utenti di conoscere clienti, fornitori e altre imprese di interesse, con informativa di base in grado di fornire indicazione del livello di rischiosità delle imprese ricercate. Le valutazioni fornite da Innexa Score aggregano in modo coerente i diversi aspetti - quantitativi, qualitativi, economici e finanziari - delle aziende in esame.

**INCENTIVI MONITOR.** Per chi vuole essere sempre aggiornato sui bandi di contributo e incentivi finanziari messi a disposizione dalle Cciao italiane. È possibile ricercare i bandi in base all'area geografica, al settore economico e alla finalità degli interventi.

Tutti i servizi sono fruibili registrandosi all'interno dell'area riservata del sito Innexa all'indirizzo: <https://servizi.innexa.it/pordenone-udine>.

Per informazioni (si riceve solo previo appuntamento) Ufficio Nuova Impresa e Innovazione Camera di Commercio sede di Via Morpurgo 4 - 33100 Udine Tel. 0432 273539-273560 mail: [nuovaimpresa@ud.camcom.it](mailto:nuovaimpresa@ud.camcom.it)

## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

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

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

**UDINE**  
I.TER Società consortile a r.l.  
tel. 0432 273245  
[ricercaeformazione@ud.camcom.it](mailto:ricercaeformazione@ud.camcom.it)  
www.ud.camcom.it  
facebook: @cciaaudformazione

**ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!**

### CORSI FINANZIATI



cofinanziati dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia nell'ambito del POR del FONDO SOCIALE EUROPEO 2014/2020

#### TECNICHE DI FRONT E BACK OFFICE (Corso Pipol)

Data: ottobre 2019  
Durata: 250 ore  
Costo: gratuito

#### GESTIRE PAGHE E CONTRIBUTI (Corso Pipol)

Data: ottobre 2019  
Durata: 250 ore  
Costo: gratuito

#### DIGITALIZZAZIONE AVANZATA: COSA AVVIENE DURANTE E DOPO L'IMPOSTAZIONE DI UN PROGETTO IMPRESA 4.0

Data: 4 novembre 2019  
Durata: 60 ore  
Costo: gratuito

### CORSI PERSONALIZZATI



cofinanziati dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia nell'ambito del POR del FONDO SOCIALE EUROPEO 2014/2020

Sei un'azienda alla ricerca di specifiche figure professionali da inserire nel tuo organico?

I.TER ti aiuterà a individuarle e formarle, con il supporto di professionisti esperti

### CORSI COMMERCIALI

#### IMPLEMENTARE IL CONTROLLO DI GESTIONE IN AZIENDA

Data: dal 30 settembre  
Durata: 12 ore  
Docente: Donatella Minen Costo: 150 €

#### IVA ITALIANA BASE

Data: dal 30 settembre  
Durata: 15 ore  
Docente: Elena Nobile Costo: 182 €

UDINE

UDINE

DA OGGI A GIOVEDÌ

## SUBFORNITURA, MISSIONE SCANDINAVA



Anche quest'anno, grazie al buon esito delle scorse edizioni, il Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia, che fa capo alla Cciao di Pn-Ud, parteciperà da oggi a giovedì alla collettiva ICE/Punto Italia alla fiera di Alihankinta, in Finlandia, una delle rassegne della subfornitura industriale più rilevanti dell'area Area Scandinavia e baltica con circa 1.000 espositori da 20 paesi e oltre 18 mila visitatori. Un appuntamento che si conferma essere tra i più importanti per accedere alla domanda di subfornitura industriale della committenza finlandese ed «ecco perché - precisano dal Centro - la presenza espositiva ad Alihankinta può costituire l'accesso efficace ed efficiente ad un bacino di domanda molto importante».

8 E 9 OTTOBRE

## MECCANICA, DUE GIORNI DI INCONTRI B2B

Si svolgeranno l'8 ottobre prossimo, nella sede di Palazzo Montereale Mantica a Pordenone, una serie di incontri b2b tra committenti tedeschi ed aziende di subfornitura meccanica delle provincie di Pordenone, Udine e Gorizia. L'indomani, invece, sarà dedicato alle visite dei clienti nelle aziende selezionate in fase di b2b. Lo scopo di questi incontri è quello di proporre nuovi committenti sostenendo la competitività delle imprese del territorio regionale. Hanno aderito all'iniziativa 15 imprese di subfornitura e, precisano dal Centro Regionale, «ci aspettiamo la presenza di numerosi partner tedeschi in fase di selezione da parte della Camera di Commercio italo-tedesca sede di Stoccarda, nostro collaboratore in questa iniziativa».

L'APPUNTAMENTO È IL 18 OTTOBRE IN SALA AJACE

# GIOVANI IMPRENDITORI D'EUROPA A UDINE

ESPERTI E AZIENDE A CONFRONTO SUL TEMA DEL DIGITALE  
PASSON: "UN TEMA CHE CI UNISCE E PUNTA ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE"

La digitalizzazione delle imprese sarà al centro di un focus tematico organizzato dal Comitato imprenditoriale Giovanile della Camera di Commercio di Pordenone-Udine il 18 ottobre.

"Un tema che, oggi, unisce più che mai le imprese della nostra regione al resto d'Europa e che si inserisce in un percorso già avviato dai rappresentanti dell'Ente che punta sempre più all'internazionalizzazione - racconta

**Fabio Passon**, presidente del comitato imprenditoriale Giovanile della Camera di Commercio di Pordenone-Udine - con una proposta completa che ha già portato la delegazione in Serbia e in Austria e che mira alla realizzazione di un AlpeAdria Paper, documento guida da utilizzare in tutta Europa".

L'iniziativa si inserisce all'interno del piano di sviluppo Industria 4.0 e intende stimolare il dibattito grazie all'intervento di autorevoli esperti che approfondiranno la tematica da diversi punti di vista, toccando la responsabilità d'impresa, il ruolo dei giovani e la formazione.

Ad aiutare gli imprenditori provenienti da mezza Europa - sono già giunte adesioni per esempio dalla Svizzera e dalla Turchia - ci saranno **Sergio Arzeni**, presidente di Insmo, già capo dei Programmi Leed e Senior Economist dell'Ocse e **Oscar Di Montigny**, manager di primo piano in Banca Mediolanum, esperto di innovative marketing, comunicazione relazionale e corporate education.

Arzeni metterà a disposizione dei presenti la sua esperienza per affrontare argomenti come lo scenario macroeconomico delle Pmi in Europa, il peso dei giovani imprenditori nell'economia europea,



la carenza di competenze a livello internazionale in relazione alle necessità espresse dalla rivoluzione digitale; mentre Di Montigny, ideatore e divulgatore del Movimento dello Sferismo, con il suo carisma aprirà il confronto su temi come la visione proattiva e positiva dei millennials per la sostenibilità ambientale, economia circolare e responsabilità sociale

d'impresa e il crescente impegno degli imprenditori a coniugare il profitto attraverso il miglioramento degli aspetti sociali nel contesto europeo.

"Terminato l'incontro - continua il presidente Fabio Passon - con i due relatori seguirà una tavola rotonda dove i protagonisti saranno proprio i giovani imprenditori che racconteranno le proprie esperienze e testimonianze. Giovani non solo di età anagrafica, ma anche per il ruolo di lavoratore autonomo che hanno scelto recentemente magari dopo un periodo da dipendente con l'obiettivo di creare una vera e propria cultura d'impresa".

Per questo focus sono stati selezionati **Deborah Gelisi**, per l'innovazione applicata nel mondo del vino, e **Mauro Germani** ideatore della app Soplava per promuovere l'incontro tra domanda e offerta tra produttori e ristoratori.

Il focus sarà moderato da **Silvia Bernardi**, giornalista del Sole 24Ore, esperta nella gestione di progetti nazionali e internazionali in ambito marketing, management della comunicazione, ed esperta di temi legati alla politica nazionale ed europea, titolare sulla Domenica del Sole 24 Ore della rubrica "Più Europa". [Luciana Idelfonso](#)

## VENERDÌ 18 OTTOBRE IN SALA AJACE

- » 14:00 Registrazione partecipanti
- » 14:30 - 16.00 Saluti di apertura

**Giovanni Da Pozzo**, Presidente Camera di Commercio di Pordenone-Udine

**Fabio Passon**, Presidente Comitato Giovani Imprenditori Lancio del "Manifesto Giovani Imprenditori Alpe Adria"

**Sergio Arzeni**, Presidente INSME, International Network for SMEs, già Direttore OCSE, Parigi: "Cultivare i talenti nell'economia della conoscenza. Il futuro è nei giovani"

**Oscar Di Montigny**, Chief Innovation, Sustainability & Value Strategy Manager di Banca Mediolanum da giugno 2018 e autore del libro "Il tempo dei nuovi eroi": "Responsabilità di impresa... lavorare per costruire la migliore azienda PER il mondo"

**Mauro Germani**, CEO e Cofondatore Soplava Giovane Imprenditore Udine

**Deborah Gelisi**, Podere Gelisi Giovane Imprenditore Pordenone

Moderatore: **Silvia Bernardi**, Giornalista del Sole 24 Ore

## OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

SETTEMBRE	<b>FIERA ALIHANKINTA</b> - Tampere (FINLANDIA) 24-26 settembre 2019   Subfornitura Industriale Meccanica, Elettromeccanica
OTTOBRE	<b>BROKERAGE @ SYAT - SHIP &amp; YACHT ADVANCED TECHNOLOGY</b> - EEN - Grado 03-04 ottobre 2019   Arredo Design, Meccanica Elettronica (Ict), Energia Sostenibilità
	<b>INCOMING BUYERS GERMANIA</b> - Pordenone 08-09 ottobre 2019   Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica, plastica
	<b>ACCOGLIENZA OPERATORI DALL'ESTERO: SISTEMA ABITARE - FOCUS FRANCIA</b> - Udine 13-16 ottobre 2019   Arredo Design, Energia Sostenibilità (edilizia)
	<b>MEET IN ITALY FOR LIFE SCIENCES</b> - EEN - Trieste 16-18 ottobre 2019   Meccanica Elettronica, Altro (biotech, ICT per la salute, nutraceutico, filiere correlate)
	<b>INCONTRI D'AFFARI @ BUSINESS MEETS FUTURE - INCONTRO INTERNAZIONALE DEI GIOVANI IMPRENDITORI</b> - Udine 18-19 ottobre 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità
	<b>MISSIONE ESPLORATIVA IN SENEGAL</b> - Dakar (SENEGAL) 22-25 ottobre 2019   Food&Wine, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>OPEN DAY: KAZAKHSTAN E UZBEKISTAN</b> - Udine 29-31 ottobre 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>SEMINARIO - GLI INCOTERMS DELLA ICC DI PARIGI E LA NUOVA VERSIONE 2020</b> - Pordenone 31 ottobre 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
NOVEMBRE	<b>OPEN DAY: SVEZIA, FINLANDIA E SVIZZERA</b> - Pordenone 05 novembre 2019   Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica, elettronica, plastica
	<b>FIERA ELMIA SUBCONTRACTOR</b> - Jönköping (SVEZIA) 12-15 novembre 2019   Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica
	<b>MIRABILIA - BORSE INTERNAZIONALI DEL TURISMO CULTURALE E DEL FOOD&amp;DRINK</b> - Matera 18-19 novembre 2019   Food&Wine
	<b>OPEN DAY: RUSSIA E POLONIA</b> - Pordenone 26 novembre 2019   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

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

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

## INTERNAZIONALIZZAZIONE

**PORDENONE-UDINE**

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

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

**Ci trovi a**

**PORDENONE** - Corso Vittorio Emanuele II, 56

Tel. 0434 381250 381653 381609

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

**UDINE** - Via Morpurgo, 4

Tel. 0432 273531 273532

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

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!**

EEN-ENTERPRISE EUROPE NETWORK  
**E-CATALOGUE,  
 IL DATABASE  
 "IN ROSA"**



Nell'ambito del progetto EEN-Enterprise Europe Network, la più grande rete europea di supporto alle pmi, il Sector Group imprenditoriale femminile ha il compito di creare consapevolezza e diffondere la conoscenza di programmi e strumenti europei di supporto a favore dello sviluppo dell'imprenditoria femminile. Tra gli eventi, le azioni e i link utili ad accrescere e sviluppare l'iniziativa imprenditoriale delle donne, c'è E-catalogue, una raccolta di interessanti profili (pitch) di aziende femminili di diversi Paesi di provenienza dei partner facenti parte del Sector Group. Tra le iniziative da segnalare, WEConnect International in Europe ([www.weconnecteurope.org](http://www.weconnecteurope.org)). Si tratta di una iniziativa volta alla differenziazione dei fornitori di beni e servizi a livello globale, che promuove la connessione delle imprese a titolarità femminile con società e organismi governativi globali e nazionali. Essere accreditati nel database dei potenziali fornitori delle aziende corporate rappresenta un'opportunità interessante per le aziende femminili e per lo sviluppo delle relazioni di business internazionale. L'organizzazione è globale, ma la sede europea si trova ad Hatfield, nell'est dell'Inghilterra, UK. In particolare, WEConnect accetta il collegamento con aziende che siano a titolarità femminile almeno al 51% (o più). L'azienda dovrà fornire apposita documentazione sulla titolarità femminile. La registrazione al portale può essere fatta autonomamente, è completamente gratuita e la sola documentazione richiesta è la prova della titolarità indicata. EEN Udine, in collaborazione con i colleghi di Hatfield (UK), è a disposizione per assistenza e ulteriori dettagli. Per conoscere le società corporate che fanno parte di questa iniziativa <https://www.weconnecteurope.org/weconnect-corporate-members>. Info a Udine: Telefono 0432.273531, mail [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it).

**enterprise  
europe  
network**

**SELL OR BUY**  
 Settembre 2019



*L'Europa alla portata della vostra impresa.*

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

**GERMANIA:** Società tedesca specializzata in progetti di interior design di alto livello per hotel, residenze private e yachts, cerca partners per subfornitura di finiture da interno, pavimentazione, installazione sanitari, impianti climatizzazione e riscaldamento, lavorazioni in legno e metallo per interni. (Rif. BRDE20190621001 - Sett.19)

**UNGHERIA:** Giovane start-up ungherese, con alle spalle già diverse esperienze nel settore delle forniture alimentari, è alla ricerca di produttori di specialità gastronomiche in Europa da proporre a chef e ristoranti di qualità tramite accordi di agenzia commerciale. (Rif. BRHU20180911001 - Sett.19)

**REGNO UNITO:** Agente di commercio di prodotti alimentari, alimenti per animali, fertilizzanti, e attrezzature per impianti energia solare cerca fornitori che desiderano entrare in nuovi mercati attraverso una rete consolidata di contatti in oltre 20 paesi. (Rif. BRPL20190808003 - Sett.19)

**POLONIA:** Importatore di vino e prodotti alimentari polacco è interessato a collaborazioni di lungo termine con produttori di vino in bag in box attraverso accordi di fornitura, commerciali e di distribuzione. (Rif. BRPL20190808003 - Sett.19)

**EEN.EC.EUROPA.EU**



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

**Per le imprese della provincia di Pordenone: Azienda Speciale Concorso**

tel. +39 0434 381250-653 - [internazionalizzazione@pn.camcom.it](mailto:internazionalizzazione@pn.camcom.it)

[www.pn.camcom.it](http://www.pn.camcom.it), sezione Enterprise Europe Network

**Per le imprese della provincia di Udine: I.TER**

tel. +39 0432 273531-537 - [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)

[www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it), sezione Enterprise Europe Network.

IL 6 OTTOBRE

**CIPOLLA ROSSA  
 DI CAVASSO  
 NUOVO TRA  
 STORIA E GUSTO**

Il prossimo 6 ottobre, nell'ambito della festa di San Remigio di Cavasso Nuovo, la locale Associazione Produttori Cipolla Rossa presenterà il documentario realizzato in collaborazione con ConCentro, azienda speciale della Cciaa Pn-Ud, sulla storia di quest'eccellenza friulana. La proiezione sarà preceduta da un convegno - dalle 10 - al quale interverranno tra gli altri **Costantino Cattivello**, agronomo **Ersa Stefano Zanolin**, delegato di Pordenone per l'Accademia italiana della Cucina e lo chef **Paolo Zoppolatti**.

**DOCUMENTARIO REALIZZATO  
 IN COLLABORAZIONE CON  
 CONCENTRO, AZIENDA SPECIALE  
 DELLA CCIAA PN-UD**

I produttori della Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo, costituiti nell'omonima associazione, si sono impegnati a condividere l'etica e i principi della Biodiversità, aderendo alle regole di un disciplinare di produzione che impone tecniche di coltivazione tradizionali, con l'utilizzo di concimi naturali. La Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo è molto aromatica con una particolare dolcezza. Risulta di forma rotonda con caratteristico schiacciamento ai poli, colore interno bianco con venature rosse; violacee nelle tuniche a maturazione. Ogni singola cipolla ha un peso dai 100 ai 150 grammi ma sono frequenti cipolle che raggiungono anche i 300 grammi.



**NEWS CCIAA**

**PORDENONE-UDINE**

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

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

**Ci trovi a**

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

Centralino 0434 3811

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

**UDINE** - Via Morpurgo, 4

Centralino 0432 273111

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

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

**ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!**

**EARLY WARNING: PREVENIRE È MEGLIO CHE CURARE!**  
 Workshop - Udine, 2 ottobre - Pordenone, 3 ottobre 2019

**BANDO PREMIO STORIE DI ALTERNANZA**  
 Presentazione domande dal 9 settembre 2019

**INDICI FOI SENZA TABACCHI**  
 Diffusione il 16 ottobre (dopo le ore 13:00)

**IMPRENDITORIA GIOVANILE 2019**  
 Presentazione domande dal 9 settembre 2019

**ACQUISTO VEICOLI ECOLOGICI**  
 Presentazione domande dal 17 settembre 2019

**ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO - BANDO 2019**  
 Presentazione domande entro il 30 settembre 2019

**VOUCHER PER INIZIATIVE DI INTERNAZIONALIZZAZIONE - BANDO 2019**  
 Presentazione domande entro il 30 novembre 2019

**REGISTRO DELLE IMPRESE STORICHE ITALIANE**  
 Presentazione domande entro il 30 settembre 2019

**ESAME DI IDONEITÀ PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI AGENTE D'AFFARI IN MEDIAZIONE**  
 Pordenone. Prove scritte: 10 ottobre. Prove orali: 14, 15 e 17 ottobre 2019

LE IMPRESE DEVONO RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLE SEDI TERRITORIALMENTE COMPETENTI

