



LA RINASCITA DEL LEGNO ARREDO

L'INAUGURAZIONE DEL NUOVO LABORATORIO DEL CATAS,
LE INTERVISTE AL CLUSTER E ALLE AZIENDE ALLE PAGG. 3, 4, 5

"GLOBALIZZAZIONE A RISCHIO"

Pag. 2



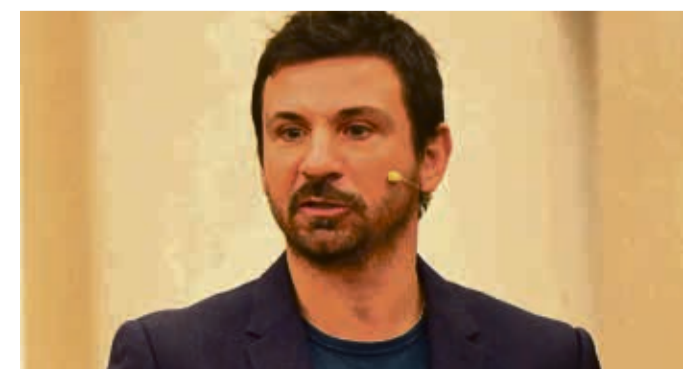
LA FIERA PUNTA ALLE ECCELLENZE

Pag. 6



I MOTORI DEL CAMBIAMENTO

Pag. 15



DAZI AMERICANI E BREXIT SEGNANO IL RITORNO DEL PROTEZIONISMO

GLOBALIZZAZIONE A RISCHIO TRAMONTO

IL PARERE DEL CORRISPONDENTE DI REPUBBLICA DA NEW YORK FEDERICO RAMPINI
 "ALLA POLITICA MANCANO FANTASIA, CORAGGIO E VISIONE. CI SI MUOVE NELLA NEBBIA"

«Quella del Conte bis è una manovrina: mancano fantasia, coraggio, visione». Il corrispondente di Repubblica da New York **Federico Rampini**, firma fra le più note del commento geopolitico, vede un'economia italiana battersi nello scenario globale senza il supporto del governo. Una fase non facile, tra crisi internazionali e il ritorno al protezionismo.

Anche il made in Italy dell'enogastronomia è finito nel tritacarne dei dazi. Che impatto si aspetta sull'export dei nostri prodotti più noti?

Ci siamo risparmiati la stangata sui vini, in particolare sul Prosecco, ma i formaggi ne soffriranno. I rincari al consumo non sono ancora arrivati, vista la corsa ad accaparrarsi le scorte. Ma è questione di poche settimane.

Come può difendersi l'Italia da una guerra dei dazi della quale non ha responsabilità?

Ne avremmo fatto volentieri a meno, ma sarà comunque un test interessante per capire quanto la domanda è elastica al prezzo. Se sul Parmigiano al consumo arriverà un rincaro del 25%, ci sarà l'alternativa del pessimo Parmesan prodotto da qualche caseificio dell'Ohio. Li verificheremo se si è creata una cultura della qualità, vale a dire quanto i nostri marchi sono riusciti a educare il consumatore americano, soprattutto quello di fascia medio-alta, in modo che non si lasci così facilmente spingere verso un prodotto locale assai scadente. Un surrogato ai limiti della pirateria.

Cosa si dovrà aggiungere all'educazione alla qualità alimentare?

C'è anche un discorso di strategie politiche. La mazzata è dovuta allo scontro di lunga data sui sussidi statali per Airbus e Boeing. L'enogastronomia nulla c'entra, e sarebbe dunque opportuno condurre una battaglia in sede europea perché siano previsti meccanismi di compensazione. Dovrebbe essere il consorzio Airbus in prima istanza a risarcire i produttori danneggiati.

L'Europa ha annunciato una reazione. Dove può portare uno scontro economico nell'era più aperta al commercio che la storia abbia conosciuto?

Abbiamo la certezza che tra qualche mese pure Boeing sarà condannata dall'Organizzazione mondiale del commercio e lo scontro sarà dunque inevitabile. Un'escalation di cui si fatica a vedere la fine in un clima politico molto cambiato. L'era della globalizzazione si sta chiudendo, il protezionismo è di nuovo all'ordine del giorno. Prepariamoci a rivivere una fase con le barriere alzate anziché abbassate.

Lei ha parlato di Europa «peggio che miope», «prigioniera di una sorta di fondamentalismo religioso», in particolare a proposito del patto di stabilità. In questa nuova legislatura Ue vede la possibilità di una svolta?

Con la Commissione in corso di insediamento c'è stato qualche segnale di apertura verso politiche di bilancio più espansive. In Germania perfino l'associazione degli industriali spinge sul governo per il varo degli investimenti pubblici. Dopo decenni di disastro sembra cambiare qualcosa, ma aspettiamo: vere novità non ce ne sono ancora state.

Quanto a Trump, ha invece commentato il tradimento dei curdi del



L'UNICA SPERANZA ARRIVA DALLA COMMISSIONE EUROPEA DOVE "C'È STATO QUALCHE SEGNALE DI APERTURA VERSO POLITICHE DI BILANCIO PIÙ ESPANSIVE"

presidente americano come «lucida follia». Quali conseguenze potrà avere questa crisi sulle esportazioni italiane?

A prescindere da quello che farà Trump, la Turchia ha fatto scelte che la allontanano dall'Occidente e ne sta pagando un prezzo economico. Quel Paese, fino a qualche anno fa uno dei miracoli della crescita, è già diventato meno interessante per gli esportatori italiani. Certamente non per colpa degli americani.

Crede che gli Stati Uniti siano sul punto di abdicare dopo un secolo di egemonia? Chi ne raccoglierà il testimone?

Il declino dell'egemonia statunitense è in atto da tempo, ed è un processo inevitabile per un'egemonia solitaria. Obama già aveva evidente consapevolezza del declino. Trump ci aggiunge di suo la volontà di ritirarsi dalle responsabilità globali. C'è un isolazionismo dal punto di vista militare, ma siamo anche alla fine dei trattati multilaterali. Gli Stati Uniti stanno davvero abdicando e il testimone sarà raccolto dalla Cina che, in merito, ha le idee chiare e un reale progetto imperiale.

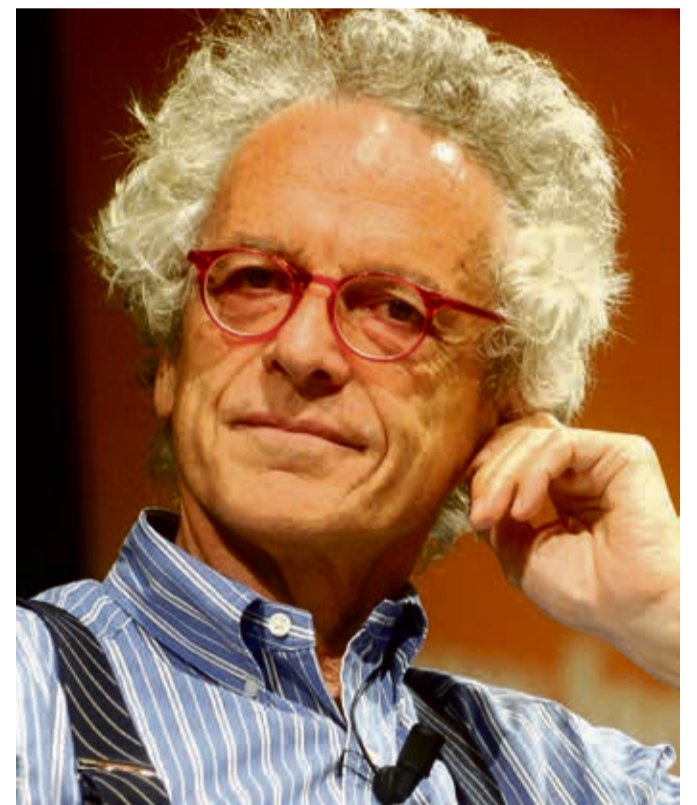
Si attende ritorsioni cinesi nel caso in cui il Senato Usa voti le misure a sostegno dell'Hong Kong Human Rights and Democracy Act?

Qualunque gesto americano viene bollato da Pechino come un'ingerenza inammissibile negli affari interni. Per la Cina Hong Kong è un tema delicatissimo. Senz'altro reagirebbe con rappresaglie.

Elezioni americane 2020. Prevede il bis di Trump o una rivincita dei

democratici?

Premesso che non sono nel business rischioso delle previsioni elettorali, vedo anche stavolta grandissima incertezza. Chi crede in un rigetto verso Trump ascolta solo i media progressisti o si concentra eccessivamente sulle due coste. L'America che lo ha votato nel 2016 potrebbe rifarlo, mentre il ventaglio di candidati democratici è forse troppo ampio e polarizzato. La variabile dell'economia, argomento forte per un'eventuale rielezione, conterà non poco. Trump aveva iniziato molto bene, ora ci sono segnali di rallentamento.



Federico Rampini

Il Conte II quanto inciderà, positivamente o negativamente, sul futuro economico dell'Italia?

Come per la Brexit, in cui siamo ancora alle ipotesi di un accordo, ci troviamo nella nebbia. Difficile comprendere tutti i dettagli della manovra del governo. L'impressione è che sia largamente irrilevante, non vedo premesse per una stagione di crescita. Tante tasse, qualche manciata. Credo che il futuro economico dell'Italia andrà avanti a prescindere e col pilota automatico. Un pilota automatico verso la deriva.

Marco Ballico

INTERSCAMBIO COMMERCIALE TRA IL FRIULI VENEZIA GIULIA E GLI STATI UNITI (anno 2018)

Esportazioni (in Euro)	2.246.044.996,00
% sul totale	14,39%
Graduatoria	1.a posizione
Variazione % rispetto al 2017	11,43%
Importazioni (in Euro)	135.891.540,00
% sul totale	1,56%
Graduatoria	21.a posizione
Variazione % rispetto al 2017	55,02%
Saldo commerciale (in Euro)	2.110.153.456,00

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

INTERSCAMBIO COMMERCIALE TRA IL FRIULI VENEZIA GIULIA E REGNO UNITO (anno 2018)

Esportazioni (in Euro)	723.004.742,00
% sul totale	4,63%
Graduatoria	6.a posizione
Variazione % rispetto al 2017	-1,11%
Importazioni (in Euro)	136.553.429,00
% sul totale	1,57%
Graduatoria	20.a posizione
Variazione % rispetto al 2017	5,41%
Saldo commerciale (in Euro)	586.451.313,00

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

LE ANTICIPAZIONI DEL DISEGNO DI LEGGE SVILUPPOIMPRESA

IL NUOVO RUOLO DEI CONSORZI

L'ASSESSORE REGIONALE ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE SERGIO BINI
"LE AREE INDUSTRIALI E LA LOGISTICA VANNO MAGGIORMENTE SUPPORTATE"

Nell'ambito delle attività produttive regionali, la risorsa legno rappresenta un settore con potenzialità ancora tutte da valorizzare e, soprattutto un settore importante come riconosce l'assessore regionale alle Attività produttive, **Sergio Emidio Bini** che all'interno del nuovo disegno di legge SviluppoImpresa dedicherà ampio spazio a questa filiera, «che - ha affermato Bini - troverà gratificazioni importanti». Sicuramente tra gli obiettivi c'è il rafforzamento del settore, "a monte", dove mancano aziende in grado di assicurare la prima lavorazione dopo il taglio nei boschi. Una carenza di cui l'assessore, che presenterà il ddl il prossimo gennaio, è ben consapevole dato che una maggiore presenza di queste aziende assicurerebbe più disponibilità di materiale per poter chiudere il ciclo utilizzazione di questa risorsa. Parallelamente allo specifico settore andranno rafforzati anche i Consorzi industriali. «La Regione - ha sostenuto Bini - intende stimolare l'efficacia sul territorio dei Consorzi industriali, ai quali saranno dedicati alcuni articoli del nuovo disegno di legge SviluppoImpresa e che rivestono un ruolo a lungo sottostimato, ma che vogliamo possano esercitare sempre più una funzione di raccordo determinante tra la Regione e le attività produttive assicurando al contempo maggiore efficacia alla politica regionale a sostegno del mondo economico, anche favorendo la realizzazione di infrastrutture e servizi nelle aree industriali e sul sistema logistico che sono attese da tempo». Opere strategiche come il sistema portuale, degli



interporti, ma anche viario dato che l'abbattimento delle barriere doganali, la crescita delle aziende e l'apertura di nuovi mercati hanno spostato il traffico delle merci dalla rotaia alle strade, tutte opere che giocano un ruolo determinante per lo sviluppo dell'economia regionale. Bisogna ragionare, insomma, con una politica di sviluppo per il settore industriale e in generale delle attività manifatturiere che la Regione sta definendo tenendo conto delle esigenze logistiche e di collegamento tra le imprese esistenti e le strutture per la distribuzione dei prodotti verso i mercati di collocazione. «Una regia unica delle zone industriali - ha sottolineato Bini - riveste notevole importanza, a supporto dell'azione che la Regione può svolgere per accompagnare la tenuta e la crescita delle aziende anche per stimolare l'apertura di nuove attività, come quella per la raccolta della risorsa legno. Un bene che sulle nostre montagne è disponibile in grande quantità, ma spesso giace in condizioni di abbandono com'è stato evidenziato dalle conseguenze dei drammatici effetti della tempesta Vaia. La nuova attività consentirebbe di imprimere al tessuto economico produttivo della filiera legno nuovi stimoli per la ripresa e la crescita. Accanto alla politica regionale mirata occorre però - ha aggiunto - che gli imprenditori assieme alle associazioni di categoria si pongano al fianco delle istituzioni per rimarcare l'importanza di un ruolo svolto da decenni sul territorio».

Lisa Zancaner

DALL'INCENDIO DI DUE ANNI È RINATO IL LABORATORIO MOBILI

CATAS, ESEMPIO DELLA RICERCA E DELL'ORGOGGIO FRIULANO

SI TRATTA DI UN INVESTIMENTO DI 4 MILIONI DI EURO
È UN EDIFICIO SU DUE PIANI DI OLTRE 4MILA METRI QUADRATI

Nella mappa della sede di Catas di San Giovanni al Natisone, il più importante laboratorio europeo per il settore legno-arredo, è contrassegnato come "Edificio C", ma per tutti è il nuovo "Laboratorio mobili", un edificio modernissimo che risorge dalle ceneri dell'incendio del 20 dicembre 2016. Un evento drammatico, che avrebbe potuto mettere in ginocchio la realtà friulana, «e che invece abbiamo affrontato insieme, facendo squadra e continuando a lavorare, a fare prove, a rispondere alle necessità dei nostri clienti mentre il nuovo laboratorio cresceva giorno dopo giorno», ha dichiarato **Bernardino Ceccarelli**, in occasione della cerimonia di inaugurazione, lo scorso 14 ottobre, alla presenza del presidente della Camera di commercio **Giovanni Da Pozzo**, del sindaco di San Giovanni al Natisone **Carlo Pali** e dell'assessore della attività produttive e turismo del Friuli Venezia Giulia **Sergio Emidio Bini**. Il nuovo "Laboratorio mobili" è stato costruito in meno di due anni con un investimento di 4 milioni di euro, interamente coperto dalle risorse proprie di Catas. Un edificio su due piani di oltre 4mila metri quadrati: al piano terra il laboratorio di 2.300 metri quadrati, con un sistema di trasmissione dei dati in fibra ottica e un centinaio di macchine e attrezzature per i test collegate in rete secondo i canoni della "Industria 4.0". Al piano interrato un magazzino di 2mila metri quadrati e spazi per riunioni e incontri di formazione; sul tetto un impianto fotovoltaico da 320 kW per produrre energia dal sole.



Si apre, dunque, un nuovo capitolo nella storia di Catas, che oggi conta 54 dipendenti ed effettua oltre 50mila prove ogni anno per 2mila clienti in tutto il mondo, con un fatturato che supera i 7 milioni di euro. «È straordinario come, anche in questi anni difficili per l'economia mondiale, il Catas abbia saputo continuare a svilupparsi, e lo è ancora di più pensando all'incendio che ne ha devastato la sede - ha detto Da Pozzo -. Ebbene, non è bastato per fermare il lavoro e la voglia di fare e progredire di un team davvero forte e lungimirante. Non possiamo che festeggiare questo nuovo, importantissimo risultato con emozione, segno di come il Catas lavora e di come ha saputo reagire a un momento davvero difficile, con la capacità e la forza di non abbattersi dimostrata da tutta questa grande squadra, dirigenti, personale tutto. Nessuno si è arreso e la "seconda vita" che il Catas si è saputo costruire senza mai farsi abbattere è praticamente un miracolo, un esempio emozionante per tutti». L'assessore Bini ha aggiunto. «Il Catas non è solo un importante laboratorio di livello europeo, ma un tratto distintivo della storia del "Triangolo della sedia", della capacità del nostro territorio, della nostra gente di abbinare al dna del fare, la ricerca e l'innovazione. Essere qui, oggi, significa anche avere la conferma che con il disegno di legge "SviluppoImpresa", che approderà in aula a metà novembre siamo sulla strada giusta».

FVG MANUFACTURING

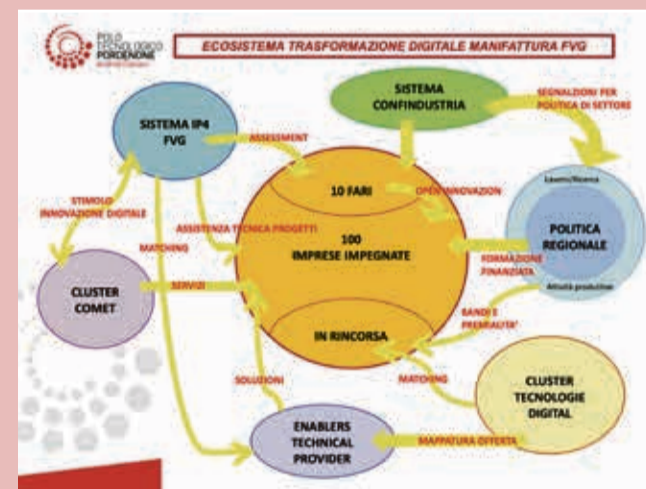
NECESSARIA UNA RIVOLUZIONE DIGITALE NELL'INDUSTRIA

La quarta rivoluzione industriale non ammette ritardi e «affinché il tessuto produttivo manifatturiero del Friuli Venezia Giulia evolva positivamente in ottica 4.0, occorre assottigliare sempre più la distanza tra livelli di dialogo che ancora faticano a comprendersi»: è questa una delle considerazioni più importanti emerse al Polo Tecnologico di Pordenone nell'ambito del FVG Manufacturing, dove è stato fatto il punto sulla digitalizzazione delle nostre aziende rispetto ai mega trend mondiali.

«Da una parte - ha detto il Presidente di Cluster Comet, **Sergio Barel** - ci sono gli esperti che si occupano di tecnologie digitali, dall'altra gli imprenditori che spesso non riescono a tradurre efficacemente, per ragioni di linguaggio, skills e mentalità, le esigenze».

«Ed è per questo - aveva sottolineato poco prima il Presidente di Unindustria Pordenone, **Michelangelo Agrusti** - che dobbiamo lavorare insieme e creare le condizioni affinché il Friuli Venezia Giulia diventi un modello per l'intero paese proprio come lo era stato ai tempi della ricostruzione post 1976. Un risultato che si consegue - ha proseguito - senza perseguire ambizioni primatistiche. Abbiamo identificato un percorso virtuoso affinché le imprese, anche le più piccole, ci seguano, comprendendo la necessità di questo passaggio. Accanto a loro - ha concluso il Presidente di Unindustria Pordenone - ci sono grandi e più evolute aziende (i cosiddetti fari) cui è affidato il ruolo di apripista, di benchmark per l'intero sistema industriale della regione».

Urge quindi una attività di traduzione dei bisogni tra ciò che serve all'imprenditore e ciò che gli stakeholders pubblici e privati sono in grado di offrire andando direttamente nelle aziende. Tutt'attorno i competence centers come LEF 4.0 a San Vito al Tagliamento e quanti in grado di garantire le skills necessarie. La necessità di fari, pubblici e privati, è stata sottolineata anche dal Presidente del Polo, **Valerio Pontarolo**, «soprattutto - ha detto - in questo momento di particolare confusione politica». «Questa fame di competenze riguarda tutte le articolazioni dell'azienda, perché se investi centinaia di migliaia di euro per acquistare un macchinario e non hai operai in grado di dialogare con la tecnologia in esso residente, il problema diventa ancor più serio». «Con un mondo - come ha detto **Cinzia Lacopeta** di McKinsey - che evolverà inventando nuove professioni».



I DATI DEL CENTRO STUDI CCIAA

MOBILE E SEDIA L'EXPORT VOLA

UN SETTORE STRATEGICO IN SALUTE SOSTENUTO DAL CLUSTER
SI PUNTA SEMPRE DI PIÙ A INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ



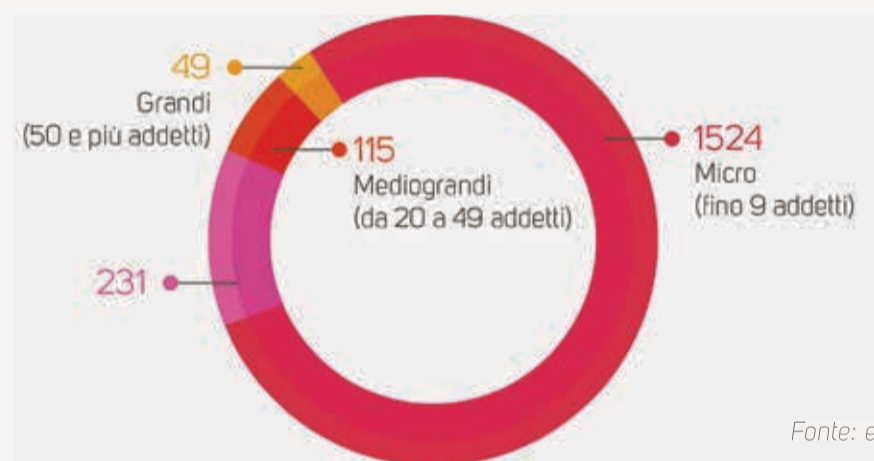
PESO DEL COMPARTO SULL'ECONOMIA REGIONALE

	Comparto legno-mobile	Totale industria manifatturiera	% legno-arredo
Localizzazioni* attive (31 dicembre 2018)	2.493	12.148	20,5%
Addetti	16.635	110.105	16,0%
Export: anno 2018 (in milioni di Euro)	1.601,70	15.609,50 (totale economia)	10,3%
Import: anno 2018 (in milioni di Euro)	412,12	8.694,85 (totale economia)	4,7%

(*) LOCALIZZAZIONI: imprese + sedi secondarie

Fonte: elaborazione del Centro Studi della CCIAA di Pordenone-Udine su dati ISTAT e InfoCamere

IMPRESE ATTIVE PER DIMENSIONE (31 dicembre 2018)



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

LE PROVINCE ITALIANE CHE ESPORTANO MOBILI (anno 2018)

Provincia	Export (in milioni di euro)	% su Italia	Var % 2018/17
Treviso	1.783,64	18,2%	+2,91%
Monza e della Brianza	855,43	8,7%	+2,52%
Pordenone	791,46	8,1%	+3,73%
Como	718,21	7,3%	+8,47%
Milano	500,98	5,1%	+7,28%
Udine	484,12	4,9%	+4,94%
Vicenza	389,26	4,06%	+1,30%
Bari	328,95	3,4%	-4,32%
...
TOTALE ITALIA	9.829,40	100,00%	+2,66%

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

In Friuli quello del legno costituisce uno dei comparti più importanti dell'economia regionale per numero di imprese attive, manodopera occupata, contributo alla formazione del Pil e valore dell'export. Proprio guardando alle esportazioni registrate nel primo semestre 2019 si evidenzia come, mentre l'export regionale registra una frenata nel primo semestre 2019, il settore dell'arredo regge il contraccolpo della contrazione con un +3,8%. La battuta d'arresto riportata dall'Ires Fvg su dati Istat (-19% delle vendite estere delle imprese del Fvg) non tocca quindi il Mobile, «un segnale importante, che ci deve far lavorare ancora con più forza - commentano il presidente e il direttore del Cluster Arredo/Casa Fvg, **Franco Di Fonzo** e **Carlo Piemonte** - . Il trend è per noi positivo e con la nostra capacità produttiva, unita alla proposta di design e qualità, andiamo avanti con ancora maggiore fiducia ma siamo consapevoli che non ci si deve mai fermare». Secondo i dati elaborati dall'Ufficio statistica e prezzi della Cciaa di Udine e Pordenone, al 31 dicembre del 2018 in Friuli

È UN EXPORT PIÙ QUALIFICATO RISPETTO AL PASSATO CHE GUARDA AI MERCATI IN ESPANSIONE MA ANCHE MATURI

sono assolutamente positivi i dati in termini percentuali delle esportazioni di mobili con un +4,24%. Le imprese di Pordenone-Udine esportano l'87% del cluster regionale: il 52% Pordenone e il 35% Udine. «Dati che pongono in evidenza - aggiungono - il ruolo strategico del nostro settore rispetto allo sviluppo dell'intera economia regionale. Basti pensare che le localizzazioni attive sono presenti in tutta la regione non solo in aree circoscritte anche se è chiaro come i distretti del mobile e quello della sedia rappresentino i motori trainanti di questa economia che fa segnare una continua crescita nei dati di export. Un export - evidenziano - più qualificato rispetto al passato e che ha dei mercati in espansione e dei mercati maturi che chiedono alle nostre imprese innovazione costante e capacità commerciale e produttiva perché, per essere competitivi su mercati come Regno Unito, la Francia, gli Usa bisogna essere innovativi e sostenibili. La sostenibilità è un tema che, come cluster, andremo sempre di più ad affrontare. Sostenibilità sia sociale che ambientale». Dai dati analizzati dalla Cciaa risulta che un'azienda su 5 della manifattura appartiene al settore del legno arredo: «un dato impressionante - secondo Di Fonzo e Piemonte - che posiziona il Friuli Venezia Giulia al terzo posto come valore di export ma anche come valore produttivo in Italia. Possiamo considerare la nostra realtà una punta di diamante della nazione. Come Cluster poi, continuano le attività per lo sviluppo del nostro comparto e, in particolare, sul settore dell'innovazione applicata: per noi l'innovazione dev'essere capibile e accessibile funzionale e soprattutto utile alle imprese. Per questo abbiamo centinaia di aziende che interagiscono con noi quotidianamente. Al pari il cluster è delegato dalla Regione per numerose attività, per tutte quelle iniziative che hanno stampo regionale ma anche nazionale ed europeo. Di recente abbiamo partecipato assieme alla regione Veneto con Luce Veneto a un progetto Cosme, vincendolo. Come comparto dobbiamo essere consapevoli che le sfide sono molte: in questo periodo teniamo d'occhio alcuni fattori importanti come la Brexit, la situazione della Germania visto che per noi l'80% dell'export è in Europa. In generale, dobbiamo essere orgogliosi perché quando si parla di Made in Italy nel settore arredo il Friuli Venezia Giulia è un punto di riferimento».

Anna Casasola

Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Chiara Pippo

Vicedirettore:

Massimo Boni

Caporedattore:

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Pordenone-Udine
via Morpurgo, 4 - 33100 Udine
Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

Per scrivere alla redazione:

up.economia@pnud.camcom.it

Progetto grafico:

Unidea / Udine

Impaginazione/Fotoliti:

Creactiva / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Petrussi Foto Press

Archivio:

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

TORNERIA FRIULANA DEL LEGNO

FORNITORE DI QUALITÀ PER DESIGNER D'ARREDO

Attiva dal 1963, Torneria friulana del legno produce in legno massiccio, su commessa, ogni tipologia di componente, complemento in stile e di design per l'arredo. L'azienda, che è composta da una trentina di persone nello stabilimento di 7.000 metri quadrati coperti, è attiva nell'ambiente residenziale, l'ufficio, oltre al settore alberghiero, turistico e navale.

Grazie alla cinquantennale esperienza di studio e lavorazione del materiale sono divenuti "autentici specialisti del legno", in grado di trattare qualsiasi tipo di essenza (faggio, frassino, ciliegio, noce, rovere, toulipier), garantendo risposte in tempi brevi, servizio e una scrupolosa cura in ogni fase di lavorazione.

Riconosciuta a livello internazionale, è attiva principalmente sul mercato italiano. Seguono mercati come l'Australia, l'Olanda e l'America. «Il cluster arredo - casa Fvg è stato molto importante per noi perché loro ci ha supportato nella creazione della rete d'impresa, la prima della provincia di Pordenone, fatta lo scorso anno - le parole di **Claudio Mazzon**, titolare della Torneria friulana del legno -. Insieme a noi altre sei aziende (Emanuele Mariotto, Biesse Crea, Europavimenti, Hikari, Grani Mar, Rik Fer) di settori complementari come quello dell'illuminazione, della lavorazione del marmo, del metallo e dell'imbottito, fatto parte della rete e insieme ci presentiamo all'estero e nelle proposte contract». Torneria friulana del legno è un'azienda snella e flessibile (l'elasticità della struttura



produttiva le consente di produrre sia su larga che su piccola scala), con una produzione artigianale di alta qualità realizzata attraverso la sapiente fusione di due elementi quali tradizione e innovazione.

«Essendo terzisti, lavoriamo su progetti specifici e per noi sono indispensabili due valori: qualità e servizio al cliente - commenta Mazzon -. Noi diventiamo per i nostri clienti, in particolar modo designer che lavorano su commessa, "IL" fornitore, la costola operativa, un partner autonomo capace di gestire in modo organizzato tutte le fasi del processo produttivo.

Sviluppiamo programmi completi, dalla progettazione fino all'imballaggio, compresi la verniciatura e l'assemblaggio.

Puntiamo - continua il titolare della Torneria friulana del legno - sull'industrializzazione del prodotto, sulla messa a punto del progetto e sulla sostenibilità». Torneria friulana del legno, infatti, realizza prodotti con un lungo ciclo di utilizzo, nel rispetto dell'ambiente, aggiornando costantemente le politiche green aziendali per una crescita produttiva sostenibile.

«La crescita maggiore è stata registrata nel 2018, con un aumento del ben 20% di fatturato - afferma Mazzon -. Il trend del 2019 è sostanzialmente in stallo, anche se attualmente abbiamo in piedi alcuni progetti di 6 mesi e di un anno da realizzare. Riteniamo di poter crescere ancora in maniera importante nei prossimi due anni» chiosa Mazzon.

Giada Marangone

SANTALUCIA MOBILI

FILIERA CERTIFICATA PER LIVING E ZONA NOTTE

Una grande passione, una filiera produttiva certificata interamente made in Italy hanno portato Santalucia Mobili a diventare da laboratorio artigiano ad azienda internazionale. Dal 1965, Santalucia Mobili è cresciuta continuamente, diventando oggi un'azienda leader nella progettazione e produzione di arredi per il living e la zona notte. Sono 144 i dipendenti di Santalucia Mobili, dislocati nei due stabilimenti produttivi, uno di 40.000 e l'altro di 15.000 metri quadrati a Prata di Pordenone. Una realtà fatta di persone, tecnologie al passo con i tempi e un'attenzione particolare nei confronti del cliente permettono di realizzare prodotti dal design innovativo con la qualità del made in Italy.

Tre sono i brand che l'azienda propone, come tre sono i modi di vivere e arredare la casa che ogni brand rappresenta. C'è Ikona, marchio introdotto nel 2018, per una casa che segue tendenze e design con uno stile innovativo, Homy, che rappresenta il 60% delle vendite dell'azienda, è rivolto ad una fascia media di mercato che predilige la concretezza del prodotto nell'arredare gli spazi e, infine, Pratico, per chi arreda coniugando gusti ed esigenze a prezzi accessibili. L'azienda attualmente genera un fatturato annuo di 22 milioni di euro. «Il nostro mercato di riferimento è l'Italia, dove movimentiamo più di 1.500 punti vendita - afferma **Livio Battiston**, responsabile commerciale Santalucia Mobili dal 2005 -. Le esportazioni sono per noi estremamente

importanti; finora hanno contribuito solo il 15% ai ricavi ma il nostro obiettivo è quello di aumentare le vendite, raggiungendo nel 2022 un fatturato di 30 milioni di euro con export dal 25 al 30% del fatturato globale - continua Battiston -. Pertanto, stiamo investendo molto in tecnologie avanzate, media e strategie di comunicazione mirate ad aumentare la visibilità e l'awareness del nostro

brand e soprattutto nei servizi alla nostra clientela». L'azienda è attiva oltre che in Italia, in molti Paesi esteri come India, Cina, Francia, Spagna, Russia, Svizzera, Belgio, Malta, Regno Unito, India, Sudafrica e nello Sri Lanka dal 2017. «Siamo presenti anche in Uganda grazie alla collaborazione con un nostro



importante cliente, sia per il residenziale che per il contract - commenta Battiston-. Attualmente siamo attivi principalmente nel canale retail che rappresenta il nostro core business con il 85-90%; il contract è in crescita e rappresenta il 10-15% del nostro fatturato. Stiamo continuando ad investire nel contract, strutturando un reparto specializzato con designer e professionisti qualificati». «Con il cluster abbiamo una partecipazione attiva - le parole del direttore commerciale di Santalucia Mobili -. Noi abbiamo fatto con loro Icide (acronimo di International Center of Italian Design) la "social homing" a Trieste. Sempre con il cluster abbiamo partecipato all'evento "Happy Business to You". Ci fornisce, infine, informazioni inerenti Paesi lontani d'interesse per il nostro business». (g.m.)

CRASSEVIG

TRE GENERAZIONI NEL SETTORE CONTRACT

Spirito innovativo, imprenditorialità, tradizione altamente qualitativa dell'artigianato italiano unita a competenza organizzativa in grado di soddisfare le esigenze dei mercati internazionali, hanno contrassegnato per tre generazioni il nome Crassevig, azienda friulana che ha costruito la propria essenza e personalità nel mondo del contract, prima come terzista di settore e poi a marchio proprio.

«Esportiamo il 95% della nostra produzione - le parole di **Francesco Crassevig**, titolare dell'azienda

-. Dalla nostra sede di San Vito al Torre, di 4.000 metri quadri coperti - vengono forniti i mercati del Nord Europa, Asia, Oceania e Stati Uniti. Con il cluster legno-arredo abbiamo fatto azioni in Sud Africa, Singapore, solo per citare i più importanti».

Si tratta di collezioni senza tempo, che

combinano funzione ed estetica, qualità e caratteristiche tecniche certificate. «Oltre al tema dell'internazionalizzazione, apertura di nuovi mercati e presidio mercati lontani mediante il cluster legno-arredo abbiamo conseguito le certificazioni ambientali, come la certificazione FSC® - la filiera del legno sostenibile» continua Crassevig. Tutta la produzione è made in Italy. Le sedie e i tavoli Crassevig seguono gli standard del sistema per la qualità ISO9001:2015 oltre al già citato FSC®. I test sui prodotti vengono effettuati con Catas, punto di riferimento mondiale per ricerca e prove nel settore legno-arredo. L'intera produzione avviene a "km zero" in Italia secondo criteri e valori che l'azienda



persegue nella propria attività. «Qualità, sicurezza, cura del dettaglio, selezione dei materiali, rispetto dell'uomo, dell'ambiente, del luogo di lavoro, del ciclo produttivo sostenibile anche con l'utilizzo di materiali riciclabili sono alcuni dei nostri valori - commenta il titolare -. I nostri prodotti rispettano alti standard qualitativi, durano nel tempo e questo permette anche un "ritorno" e rispetto ambientale». Quest'anno l'azienda festeggia un importante traguardo: i cinquant'anni di attività.

«Vogliamo perseguire la nostra vocazione; la volontà è quella di continuare la strada intrapresa dalle generazioni precedenti coniugando tradizione con innovazione. È giusto che ogni generazione dia il proprio contributo» continua Crassevig. Coerenza nello stile e affidabilità dell'organizzazione aziendale consentono a

Crassevig di essere partner di importanti progetti internazionali. Hotel, università e teatri, ma anche sedi istituzionali di pregio quali, ad esempio, la Biblioteca Nazionale di Francia, l'Olympic Stadium di Londra, KLM Catering Services nei Paesi Bassi, gli uffici di Telia Esti nell'area degli Stati Baltici.

«Quest'anno abbiamo ottenuto importanti commesse per la catena Hilton a Sidney e per la Nestlé di Parigi. Negli ultimi anni il nostro trend è in crescita a doppia cifra. Dopo la crisi del 2008, dove avevamo perso quote di mercato, dal 2011 abbiamo registrato un aumento del fatturato. Quest'anno potremmo pensare di tornare a livelli pre-crisi» chiosa Crassevig. (g.m.)

MONTBEL

REALTÀ STORICA DEL TRIANGOLO DELLA SEDIA

Sono 3620 progetti contract realizzati, 1.600.000 varianti colore e finiture delle creazioni, 2.795.000 le sedute prodotte, 6 processi di certificazione di qualità riconosciute a livello internazionale: questi sono solo alcuni dei numeri della Montbel realtà friulana che dal 1959 produce e realizza sedute di design. Nel 2019, 745.000 sono le persone che, nel mondo, siedono sui prodotti Montbel.

«Quest'anno celebriamo i sessant'anni di attività - afferma **Manuela Montina**, co-titolare insieme al

fratello Stefano della Montbel -.

Per l'occasione organizzeremo una grande festa a dicembre. È certamente un importante traguardo per la nostra azienda, non solo perché noi siamo una realtà storica del "Triangolo della sedia" ma perché siamo al 100% un'azienda a conduzione familiare. Proprio in questi anni si sta inserendo

in azienda la terza generazione». La famiglia riveste un ruolo determinante e strategico nella cultura e filosofia aziendale.

«La famiglia è certamente il nostro punto di forza. Famiglia intesa anche come amore per l'azienda e come passione per il lavoro - continua Montina -. Lavorare (bene) in gruppo è un altro valore che ci contraddistingue. Contiamo 145 dipendenti in due stabilimenti produttivi. Si tratta di un gruppo affiatato, che lavora in modo amichevole e soprattutto di persone ad alto profilo professionale».

L'intero processo di lavorazione della Montbel è gestito internamente da un network di professionisti con un processo produttivo unico, garante del vero

made in Italy. «Il nostro focus è l'area contract, inteso come hospitality (alberghi, ristoranti, aeroporti, navale, cliniche private) e realizziamo, anche se in minima parte, sedute per il residenziale - prosegue Montina -. L'azienda esporta in 56 Paesi in tutto il mondo. Il 50% del nostri prodotti è destinato al mercato europeo (15% è dato dall'Italia), la rimanenza tra Stati Uniti e Russia. Il fatturato aziendale è in aumento; rispetto al 2018 stiamo crescendo a doppia cifra».

L'azienda vanta molti contract di alto profilo, tra cui gli Hilton Hotel, Bulgari Hotel, Sheraton Hotel, i negozi di Acqua di Parma e i Marriott Hotel.

«Il cluster arredo/casa Fvg è stato ed è per noi molto importante perché ci ha permesso e ci permette di fare determinate azioni strategiche - commenta la titolare di Montbel

-. Tramite loro abbiamo realizzato la rete d'impresa. Sempre mediante il cluster abbiamo realizzato un altro importante progetto: il configuratore virtuale dei nostri prodotti».

Montbel è vicina all'arte e alla cultura; è infatti media partner alla Mostra Internazionale d'arte cinematografica di Venezia.

«Da diversi anni sosteniamo Ai.Bi. (Associazione amici dei bambini), doniamo le nostre sedute nella versione autografata dalle celebrity ospiti al Festival del Cinema di Venezia. Queste vengono poi battute all'asta e il ricavato viene donato in favore dei bambini abbandonati o in grave difficoltà familiare» conclude Manuela Montina. (g.m.)



IL BILANCIO

CASA MODERNA, UN CONCENTRATO DI TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Ottimi risultati, anche quest'anno, per Casa Moderna, che con le sue 66 edizioni si conferma punto di riferimento imprescindibile per gli eventi fieristici regionali. Grande è stato l'interesse per le nuove frontiere della tecnologia e dell'innovazione applicate all'abitare dalla progettazione in 3D agli elettrodomestici di ultima generazione, alle cucine sempre più sofisticate: un concentrato che unisce alto design, funzionalità, sicurezza e risparmio energetico. Aperta fino al 13 ottobre, Casa Moderna ha fatto riscoprire il piacere per la casa e il desiderio di viverla al meglio non solo come spazio e funzionalità, ma anche come sensazioni ed emozioni. Non solo: negli ultimi anni costruire casa significa anche attenzione all'ambiente e alla salute con la scelta di tecniche e materiali ecologici ed ecosostenibili. Inoltre, risparmiare per la casa e in casa è più semplice grazie anche alle numerose agevolazioni fiscali riconfermate per l'anno in corso: Bonus mobili e bonus verde, agevolazioni per ristrutturazioni e interventi ecologici, acquisto di elettrodomestici, sisma bonus, aiuti per l'affitto di alloggi per gli studenti fuori sede.

All'inaugurazione sono intervenuti l'Assessore regionale alle Attività produttive e Turismo **Sergio Bini**, **Giovanni Da Pozzo**, Presidente della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, **Gianluca Casali**, Sindaco di Martignacco, **Loris Michelini**, Vice Sindaco del Comune di Udine, **Edgarda Fiorini**, vicepresidente vicario Confartigianato Udine e **Stefano Venier**, amministratore delegato di Hera Spa. Il presidente Da Pozzo ha richiamato alcuni driver, che nel breve e medio periodo saranno «utili per far ripartire sistema economico. Uno di questi è il mondo degli investimenti nella costruzione e riqualificazione. Su circa 92 mila imprese in regione oltre 20 mila sono afferenti al mondo dell'abitare».

Dalla tradizione, Casa Moderna ha saputo guardare anche all'innovazione e al futuro, con gli spazi dedicati a Casa biologica, Casa sicura e Casa Verde. «Il mio auspicio - ha detto Da Pozzo - è che questo sia un momento di ripartenza anche per la rimodulazione del nostro sistema fieristico, che ha davanti un futuro sicuramente nuovo e diverso. Ripensare al format della fiera è importantissimo: siamo in una posizione strategica, in un ambiente piacevolissimo, e c'è una disponibilità importante di risorse. Ci sono dunque tutti i presupposti per passare dall'elemento statico del prodotto a quello dinamico delle idee e delle emozioni».



L'INTERVISTA AL NUOVO AMMINISTRATORE UNICO, LUCIO GOMIERO

IL RESTYLING DELLA FIERA

VERSO UN RILANCIO DEL QUARTIERE FIERISTICO UDINESE GRAZIE AI LAVORI OBIETTIVO RAFFORZARE GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI

La fiera di Udine riconquista appeal. Sotto la guida del nuovo amministratore unico, **Lucio Gomiero** che sta traghettando l'ente verso un futuro più stabile dopo anni difficili Udine e Gorizia fiere, i primi risultati sono evidenti e a ridare slancio all'ente sono i numeri della fiera ammiraglia, Casa Moderna che, «dopo alcuni anni di calo - conferma Gomiero - quest'anno ha tenuto, sia per numero di espositori, sia di visitatori soprattutto grazie alle proposte bio, legno e sostenibilità». Su aziende innovative

“SI PUNTA A PROPOSTE INNOVATIVE E DI ASSOLUTA ECCELLENZA”. E SI STRIZZA L'OCCHIO SOPRATTUTTO AI VISITATORI DALL'AUSTRIA E DALLA SLOVENIA

e proposte di assoluta eccellenza si punta per ridare slancio all'ente, almeno per quanto riguarda gli eventi fieristici che rimarranno anche in futuro, Casa Moderna in primis e, tra poco, Idea Natale. «Proposte innovative - spiega ancora Gomiero - che meritano una platea più allargata e su questo si può lavorare, dando anche continuità a eventi che dimostrano di avere uno spazio anche in futuro con la capacità di continuare a innovare». Sul fronte eventi, nel futuro l'amministratore immagina un rafforzamento di fiere legate all'enogastronomia, tenendo presente che una "diretrice di sviluppo" è la vicinanza geografica a Austria e Slovenia. Un punto di forza per il quartiere fieristico udinese, centrale rispetto tanto alla regione quanto ai Paesi contermini. La strada per gli eventi è dunque ben delineata e rappresenta uno dei suoi assi a cui dare priorità: «continuità delle fiere e avvio dei lavori strutturali» afferma Gomiero. Lavori che partiranno, assicura l'amministratore. Ci sono fermi, infatti, 9,5milioni di euro destinati al restyling del quartiere fieristico. «In occasione di Casa Moderna abbiamo tenuto chiuso un padiglione per lavori in corso», segno che le opere si stanno sbloccando. «Ho preso in mano tutta la progettualità - spiega



Lucio Gomiero insieme al presidente della Cciao Pn - Ud, Giovanni Da Pozzo alla presentazione di Casa Moderna

CI SONO FERMI 9,5MILIONI DI EURO DESTINATI ALLA RIQUALIFICAZIONE. RECENTEMENTE È STATO CHIUSO UN PADIGLIONE PER LAVORI IN CORSO, A DIMOSTRAZIONE CHE LE OPERE SI STANNO SBLOCCANDO

ancora Gomiero - e l'intenzione è di accelerare. Il processo di avvio dei lavori sarà fatto in tre tappe. La prima è la nomina del Rup (Responsabile unico del procedimento). Segue la validazione dei progetti esecutivi e, infine, l'appalto dei lavori. Sono tre passaggi da fare non in anni, ma nel giro di mesi per partire prima possibile». Questo per il contenitore. Per il contenuto, fiere a parte, bisognerà attendere.

Lisa Zancaner

IL 6 E 7 NOVEMBRE ALLA FIERA DI PORDENONE

ORIENTARSI AL LAVORO CON PUNTO DI INCONTRO

Due giornate di manifestazione - 6 e 7 novembre prossimi - interamente dedicate al futuro: questo è Punto di Incontro, evento giunto alla 12ma edizione per informare, confrontarsi e dialogare con tutti coloro che sono interessati a percorsi di formazione e lavoro. La Cciao di Pordenone-Udine lo ritiene come uno degli appuntamenti fondamentali per i giovani, studenti, inoccupati/disoccupati, imprenditori e occupati del nostro territorio interessati a orientarsi in percorsi formativi o professionali. Proprio per questo l'Ente Camerale, tramite l'azienda speciale ConCentro, organizzerà gli eventi formativi di «CameraORIENTA» dedicati all'orientamento al lavoro, alle professioni e all'autoimprenditorialità rivolti ai giovani e in particolare agli studenti delle scuole superiori e dell'università. Gli incontri dedicati saranno:

Imprenditorialità: dall'idea la progetto

Un'idea di impresa è diversa da un progetto di impresa. È opportuno delineare con cura ciò che abbiamo in mente e ragionare su come strutturare il nostro modello di business. Una volta che si è capito che valore si vuole offrire, ci si può concentrare sull'organizzazione di idee, tempi e fattori produttivi.

Il mercato del lavoro tra presente e futuro, le competenze e prospettive occupazionali

L'obiettivo dell'incontro è di indirizzare e agevolare i processi decisionali delle persone, favorendo una maggiore e migliore conoscenza del mercato del lavoro e delle sue dinamiche e fornendo strumenti per valutare le diverse alternative formative e i possibili sbocchi professionali anche nella direzione dell'autoimpiego legato



a nuove iniziative imprenditoriali. In questo percorso ci avvaliamo anche del Sistema Informativo Excelsior, che la Camera di Commercio realizza sul territorio in collaborazione con Unioncamere e Anpal, per fornire le indicazioni che emergono dai programmi occupazionali delle imprese dell'industria e dei servizi. Punto di Incontro 2019 - mercoledì 6 novembre: 9.00/19.30; giovedì 7 novembre: 9.00/17.00. Maggiori informazioni: incontropordenone.it.

UNA STORIA LEGATA ALLA FAMIGLIA CHE LE HA DATO IL NOME

MADDALENA, 100 ANNI DI PASSIONE

L'AZIENDA È LEADER NEL SETTORE DEGLI STRUMENTI DI MISURA DELL'ACQUA
SONO PIÙ DI 3 MILIONI I CONTATORI PRODOTTI ALL'ANNO

Maddalena è leader in Italia e in Europa nel settore degli strumenti di misura dell'acqua. Fondata nel 1919, ha costantemente evoluto la sua struttura aziendale e la sua offerta di contatori per submetering e per le utility, arrivando a produrre più di 3 milioni di strumenti ogni anno. Quest'anno Maddalena ha celebrato 100 anni di attività.

Tutto ha inizio nei primi anni del Novecento, quando l'avvocato friulano **Giacinto Maddalena** inizia la distribuzione in Italia dei contatori d'acqua, inizialmente con brevetto Schinzel e in seguito con tecnologia proprietaria.

Da quel momento, l'espansione diviene sempre più rapida: negli Anni '50 per merito del figlio di **Giovanni Battista, Giacinto**, e poi, a partire dagli Anni '80, per opera dei nipoti **Franco e Clara**. Grazie al loro impulso Maddalena punta sulle certificazioni di prodotto in diversi Paesi, allargando progressivamente il suo mercato al Medio Oriente, all'Europa dell'Est, al Sud America, all'Asia, dove nel 1987 Maddalena è la seconda azienda italiana a firmare un accordo di joint venture con la Cina comunista.

Nel 1988 Maddalena inizia la sua collaborazione con Toshiba, uno dei maggiori gruppi industria. L'accordo permette di importare in



Azienda aspetti organizzativi e procedure allora sconosciuti in Europa e consente di assimilare la cultura giapponese della qualità totale. Seguendo questo impulso nel 1993 Maddalena adotta il modello della fabbrica orizzontale e si trasforma nel primo impianto al mondo, nel settore dei contatori d'acqua, concepito come una linea a flusso con

montaggio completamente automatico di componenti finiti, capace di produrre un contatore metrologicamente certificato e imballato ogni 8 secondi.

Risalgono a quegli stessi anni i primi sviluppi dei sistemi di lettura a distanza dei contatori, che vedono Maddalena tra i pionieri nel settore. Dopo le prime sperimentazioni con sistemi di lettura del dato via cavo, nel 1995 Maddalena introduce la sua prima radio a 433 MHz per contatori d'acqua a getto multiplo. Sono i prodromi dello smart metering, ovvero degli attuali sistemi per la telelettura e telegestione dei contatori, necessari per la creazione di reti idriche intelligenti.

Vengono inoltre portati a termine i lavori di ampliamento della sede aziendale. Grazie a questo importante investimento, l'impianto raggiunge la dimensione di 15.000 metri quadrati, all'interno dei quali sono operative tre nuove linee di produzione automatiche.

Quest'anno la Fondazione italiana UniVerde e Anima Confindustria hanno conferito a Maddalena il Green Pride delle tecnologie acqua 2019 «per lo sviluppo e l'utilizzo di tecnologie IoT per una migliore analisi e una maggiore efficienza delle prestazioni della rete con la trasmissione dati in tempo reale».

GLI ARREDI SONO DISEGNATI DALLO STUDIO PASTINA

LE SEDIE E GLI SGABELLI CHIPS

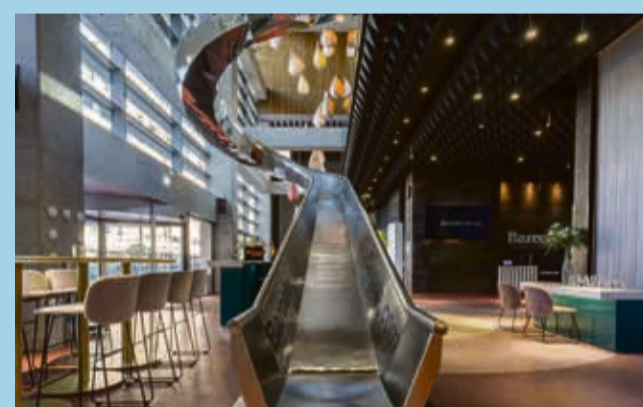
CHAIRS&MORE PROTAGONISTA
DELLA NUOVA HALL
DELL'HOTEL BARCELÓ DI MALAGA
CON LA SUA COLLEZIONE

È la collezione Chips di Chairs & More la protagonista della nuova Hall dell'Hotel Barceló di Malaga, una delle strutture alberghiere più moderne e innovative di tutta la Spagna.

Le sedie e gli sgabelli disegnati da Studio Pastina interpretano con stile il concept ideato da **Michele Corbani** e **Andrea Spada** dello studio Ilmiodesign, imperniato su forme sinuose e accostamenti cromatici decisi.

Il velluto rosa scelto per le parti imbottite delle Chips richiama le nuances cangianti della parete curvilinea che attraversa la hall, entrando in un dialogo vibrante con l'azzurro e l'oro dei tavolini. Un ambiente dinamico e avvolgente, dove i colori la fanno da padrone dando energia e vitalità agli ospiti dell'hotel fin dal loro primo ingresso. Un mood accentuato dalla cornice architettonica che racchiude la reception, caratterizzata da uno scivolo in acciaio che può essere utilizzato per raggiungere il piano terra dal primo piano. Giovane azienda nata nel 2007 con l'obiettivo di

rispondere alle moderne esigenze del settore contract, Chairs & More da subito si è proposta al mercato internazionale con le sue collezioni dal design contemporaneo ed originale. Ogni collezione esprime uno stile lineare e sobrio pur distinguendosi sempre nel panorama delle sedute più attuali e di tendenza per il suo tocco innovativo e personale. L'intera produzione Chairs & More è sviluppata e realizzata esclusivamente in Italia. La varietà dei modelli e il ricorso a diversi materiali è una caratteristica distintiva dell'azienda che, a seconda delle diverse collezioni, individua i materiali più innovativi o le tecniche artigianali più appropriate per rendere al meglio il design delle sue sedute. Dall'intreccio a mano realizzato in corda nautica per la poltroncina Jujube al più tecnologico Poliuretano soft riservato al modello Churros ogni prodotto garantisce il massimo livello di qualità. L'attenzione per il comfort, la qualità dei materiali e la produzione accurata consentono a Chairs & More di crescere rapidamente proponendo ogni anno nuove collezioni e ottenendo riscontri da parte del mercato e della stampa internazionale che ne riconoscono la forte personalità e l'impegno costante nella ricerca di nuovi concetti di prodotto. Customizzazione, componibilità e modularità sono alla base dello sviluppo di collezioni come Churros, Jujube, Tulip... Ogni prodotto, inoltre, si propone con molteplici varianti per venire incontro alle diverse esigenze di progettisti e utenti.



L'AZIENDA È UBICATA NELLA ZAU DI PASIAN DI PRATO

IOPGROUP, SOLUZIONI PER LA STAMPA

UN'AZIENDA BASATA
SULL'INNOVAZIONE E SULLA
TECNOLOGIA
DIECI ANNI DI CRESCITA PER
FATTURATO E OCCUPAZIONE

Una trentina di dipendenti, di cui una decina entrata a far parte dello staff aziendale negli ultimi tre anni; un fatturato, che oggi sfiora i 4 milioni di euro, cresciuto costantemente a doppia cifra (+23% nel solo 2018); una sede di oltre 1.500 metri quadrati con soluzioni tecnologiche a bassissimo impatto ambientale: sono tanti i motivi che hanno permesso alla IopGroup, azienda ubicata dal 2017 nella ZAU di Pasian di Prato, di festeggiare in grande stile e nel migliore dei modi il suo decennale di attività nella suggestiva cornice di Villa Gorgo a San Vito al Torre.

Fondata nel 2009 da **Gianfranco Romanello** e **Marc Cragnolini**, la Ioprint, azienda leader nell'office automation e information technology, è una

realtà ormai consolidata sul territorio regionale e le nuove Business Unit targate Iopgroup rappresentano l'evoluzione della vision aziendale sempre finalizzata all'innovazione e alla tecnologia. La serata di festeggiamenti per il decennale ha rappresentato il giusto tributo e riconoscimento agli sforzi dei due fondatori.

I due titolari, nel loro intervento, hanno illustrato le tappe della crescita della loro azienda sin dal principio. «Ringraziamo tutti quelli che ci hanno detto 'no' perché è anche grazie a loro se oggi siamo qui». Frase significativa quella pronunciata da Gianfranco Romanello e Marc Cragnolini che conferma gli sforzi fatti da entrambi per crescere e per portare l'impresa ai livelli attuali. La mostra aziendale, creata appositamente per l'occasione, ha permesso di ripercorrere anno dopo anno il cammino della Ioprint: un'iniziativa molto apprezzata nella quale accanto ai vari modelli di stampante dal 2009 a oggi venivano associati gli eventi più importanti accaduti a livello mondiale. 10 anni di Ioprint, dunque, 10 anni di crescita, lavoro e di emozioni, «ma questo - assicurano Romanello e Cragnolini - è solo l'inizio perché la nostra azienda vuole essere sempre più innovativa e ambiziosa per ritagliarsi un ruolo da protagonista nel presente e nel futuro. Questo è il nostro segreto».



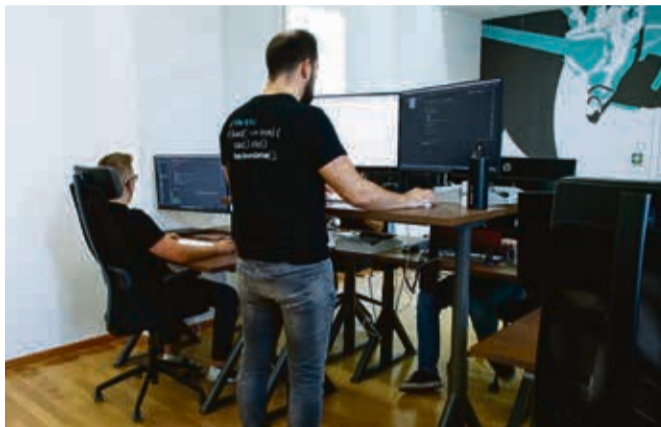
Gianfranco Romanello e Marc Cragnolini

LA FILOSOFIA DELL'AZIENDA È VOLTA ALLA POSITIVITÀ

IL BUSINESS DELLA FELICITÀ

HEPLY, GIOVANE REALTÀ UDINESE CREA SOFTWARE PER LE AZIENDE CHE MISURANO LA QUALITÀ DELLA VITA E DI SODDISFAZIONE DEI DIPENDENTI

Al lavoro con il sorriso. E si produce di più. Sembrerà un controsenso e invece è proprio così: i dipendenti felici sono più motivati, produttivi e creativi, più collaborativi con i colleghi e propensi al lavoro di squadra, per offrire una migliore performance dell'intera struttura. Lo hanno testato aziende del calibro di Lego, Ikea e Google, ma il fatto che le energie positive siano in grado di fare la differenza sul mercato e siano una delle chiavi del successo delle organizzazioni moderne lo sa bene anche Heply, giovane software agency pioniera del "business felice", che ha il compito di "ridisegnare" l'approccio al mondo del lavoro in modo innovativo ed evoluto rispetto a quello tradizionale, facendo leva sulla cultura della positività. Sede a Udine, una quindicina di collaboratori "Happy Coders" con 31 anni di età media e il più giovane chief happiness officer (manager della felicità) del Friuli Venezia Giulia, Heply si afferma come unica realtà a livello regionale per la creazione di software per i propri clienti e lo sviluppo e la rivendita anche di progetti software di proprietà, tra i quali, ad esempio, Hello James, una soluzione per il monitoraggio e la misurazione della customer satisfaction, e Habitus, servizio integrato con il quale le aziende aiutano i loro collaboratori ad assumere abitudini che migliorino la qualità della vita. Il rispetto di ogni persona, contratti di lavoro adeguati, la possibilità di esprimere idee e critiche costruttive con la garanzia di essere sempre ascoltati, la libertà di gestire la propria quotidianità lavorativa e la possibilità di avere il giusto tempo da dedicare a famiglia e vita personale, sono solo alcuni dei segreti della felicità di Heply. Per ogni nuovo arrivato c'è il "kit di benvenuto", con materiale di cancelleria, borraccia, tazza, maglietta e felpe Heply per sentirsi fin da subito parte del team. Acqua e caffè per tutti, gli spazi organizzati per garantire le migliori condizioni lavorative, anche grazie alle scrivanie

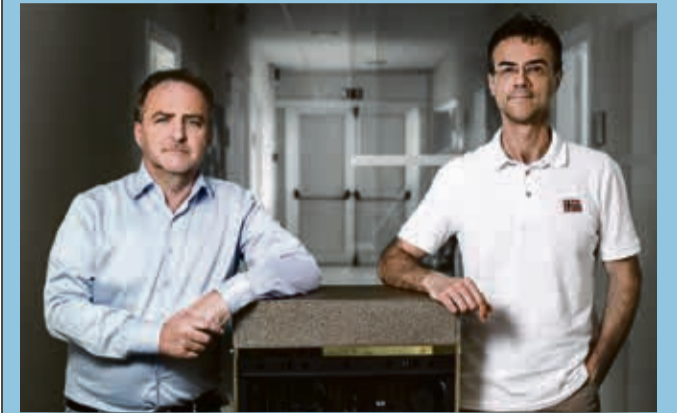


PER OGNI NUOVO ARRIVATO A HEPLY C'È IL "KIT DI BENVENUTO", CON MATERIALE DI CANCELLERIA, BORRACCIA, TAZZA, MAGLIETTA E FELPA PER SENTIRSI FIN DA SUBITO PARTE DEL TEAM

regolabili di ultima generazione che permettono di lavorare da seduti o in piedi per una corretta postura, e si può scegliere dove si preferisce stare, grazie all'utilizzo diffuso dei computer portatili: un'area appartata se si cerca silenzio e concentrazione, una zona condivisa per momenti di confronto e contatto con gli altri. E ancora un coach motivatore per il team building e tanta formazione, sia attraverso la partecipazione a corsi di specializzazione, sia a livello interno: ogni due settimane l'appuntamento è con l'"Heply Hour", un'ora in cui ogni collaboratore spiega agli altri un argomento utile per la crescita professionale di tutti. «Avere collaboratori felici significa avere un team motivato e fortemente coinvolto nella missione aziendale - spiega **Andrea Virgilio**, amministratore delegato di Heply fondata a gennaio di quest'anno con il supporto di Timenet -. E un lavoratore è felice quando si sente apprezzato professionalmente e quando lavora su qualcosa che gli piace, all'interno di un ambiente positivo, sereno e stimolante». **Giulia Zanella**



IL PROGETTO DI BEANTECH L'OFFICINA DI TALENTI INFORMATICI



Fabiano Benedetti e Massimiliano Anziutti

Creare una "officina" di futuri talenti informatici. È il progetto al quale beanTech, azienda informatica di Reana del Rojale, sta lavorando in collaborazione con l'Università di Udine e grazie al dialogo con le aziende del territorio. «L'idea - svela **Massimiliano Anziutti**, Cto e socio fondatore di beanTech - è attrezzare un laboratorio in via Sondrio, a un passo dal polo dei Rizzi, mettendo a disposizione le nostre competenze agli studenti dell'ateneo e formandoli su tematiche quali intelligenza artificiale, tecnologie per l'IoT e altro ancora, con un particolare occhio di riguardo per le aziende manifatturiere».

Anziutti è stato tra i relatori dell'appuntamento in via Tomadini per i "40 anni di Informatica a Udine", ricordando che proprio qui, nel 1995, ha conosciuto **Fabiano Benedetti**. I due, nel 2000, hanno dato vita a beanTech, realtà con un fatturato di 10 milioni di euro e 120 collaboratori, numero triplicato nell'ultimo triennio anche grazie all'ingresso nel capitale sociale di Friulia. «L'informatica si è in parte rivoluzionata, perché 40 anni sono "un'era geologica", ma per altri aspetti non è cambiata. Penso ad argomenti come le reti neurali, elementi alla base dell'Intelligenza artificiale: li ho studiati durante il mio percorso universitario, ma i concetti espressi allora si stanno concretizzando solo oggi». C'è ancora da risolvere il problema dello skill mismatch, il mancato incontro fra domanda di lavoro e offerta a causa della carenza di alcune competenze.

«Ci attendono nuove sfide future - conclude Anziutti -, ma due sono i filoni principali sui quali concentrarsi: l'importanza dei dati in nuove tecnologie come 5G e Smartthings, e poi tenere conto dei cambiamenti portati da realtà come Uber, Amazon, Google e Airbnb».

DA 20 ANNI A FIANCO DEI PICCOLI IMPRENDITORI

IL SOFTWARE DEDICATO AL MONDO DELLO SPETTACOLO



HPS HA SVILUPPATO UN PROGRAMMA PER RISOLVERE LE ESIGENZE AMMINISTRATIVE DELLE COOPERATIVE DI ARTISTI

Un software dedicato ai piccoli imprenditori, con un particolare occhio di riguardo per il mondo dello spettacolo. È quanto offre dal 1999 Hps Srl, società con sede legale a Udine e nucleo operativo a Basaldella, dove ha sede anche il Coworking Consulting Group, pool di professionisti a supporto delle imprese. Del gruppo fa parte anche **Nicola Ingenito**, commercialista e consulente del lavoro, nonché fondatore della software house Hps assieme a **Egidia Viotto**. «Vent'anni fa - racconta Nicola - abbiamo deciso di dar vita a questa società sulla base di un'esperienza personale che mi ha fatto capire la difficoltà di trovare risposte adeguate ai numerosi problemi del settore artistico. Da qui ha preso corpo l'idea, poi realizzata, di creare un software che aiutasse le cooperative di artisti e musicisti a disimpegnarsi fra le tante incombenze».

E così, ha preso forma "Hps Art", dedicato in maniera specifica a chi vive d'arte. Ingenito e altri professionisti si pongono come analisti per poi rivolgersi a sviluppatori e softwaristi che, con un lavoro... sartoriale e integrato, confezionano il prodotto più adatto alle diverse necessità dei clienti. «Hps Art è un programma completo e integrato che è votato a risolvere tutte le esigenze amministrative, e non soltanto, di una cooperativa di artisti, nel rispetto di tutte le regole di questo settore».

Negli anni, Hps ha conservato una natura "artigianale", tant'è che il suo fatturato annuo non raggiunge i 100.000 euro. I suoi clienti provengono, oltre che dal Friuli, anche da Veneto, Trentino, Lombardia, Liguria, Emilia Romagna e fino alle Marche. Sinora, la sua promozione si è basata soltanto sul passaparola «ma - svela Ingenito - stiamo pensando di mettere in campo altre strategie. È giunta l'ora di adeguarsi alle forme moderne di comunicazione, avvalendoci per esempio dei social media e promuovendo l'azienda con attività coordinate».

Quali altri programmi e opportunità mette a disposizione Hps? «Offriamo la piattaforma "QB", prodotto molto flessibile e in grado di adattarsi a qualsiasi tipo di azienda come gestionale per raccolta e comunicazione dati fiscali, paghe e fatturazione, anche elettronica, oltre a facilitare la redazione e tenuta dei libri aziendali. C'è anche la possibilità di creare dei gruppi di lavoro, gestire commesse e report interni e di avere feedback in tempo reale per tenere sotto controllo l'andamento aziendale». Infine, una curiosità: la società friulana oltre 10 anni fa aveva creato "Quadra", un'agenda elettronica per organizzare le proprie giornate «ma poi - svela Ingenito - è arrivato Google Calendar e il nostro progetto non ha avuto la diffusione e il successo sperato. Impossibile competere contro un gigante...». **Luciano Patat**



Nicola Ingenito, socio fondatore di Hps di Campoformido





L'AZIENDA REALIZZA SCAFFALATURE INDUSTRIALI PER IMPIANTI LOGISTICI

MODULBLOK RADDOPPIA



ALLA SEDE DI PAGNACCO SI È AGGIUNTO UN NUOVO STABILIMENTO AD AMARO
IL FATTURATO HA FATTO UN BALZO DI OLTRE IL 50% RISPETTO AL 2017

Un fatturato di 36 milioni e 200 mila euro, con un balzo del 54% rispetto al 2017, ricavi di vendita che hanno raggiunto quota 23 milioni e 412 mila euro, un utile per il 2018 di 1 milione e 798 mila euro. Sono questi i numeri di Modulblok che nel 2018 ha raggiunto una crescita record raggiungendo quota + 35% per quanto concerne la produttività. Un trend positivo che prosegue anche in questo 2019 e che ha visto a metà ottobre l'ampliamento dell'azienda: alla sede storica di Pagnacco si è aggiunto un nuovo stabilimento inaugurato ad Amaro. La Modulblok, azienda friulana impegnata nella progettazione e realizzazione di scaffalature industriali per impianti logistici, ha ampliato il suo presidio produttivo sul territorio con uno spazio di ulteriori 4.000 metri quadrati. Qui trovano posto una nuova linea di verniciatura e un'area attrezzata con robot per la saldatura. Lo stabilimento è stato dotato anche di un impianto fotovoltaico da 500 Kilowatt per la produzione di energia elettrica. «Soltanto grazie agli investimenti, un'azienda può crescere e rimanere competitiva sul mercato» ha evidenziato **Mauro Savio**, amministratore unico di Modulblok. «Un percorso di crescita, in sette anni, capace di offrire risultati straordinari. Questo taglio del nastro - ha aggiunto l'amministratore unico - è possibile grazie all'impegno, alle

capacità e alla tenacia del nostro staff, che con dedizione ha permesso a Modulblok di crescere giorno dopo giorno».

Tra le novità proposte, la capacità dell'azienda di realizzare strutture adatte alla specificità dei prodotti stoccati e alle dimensioni dell'azienda, dalla piccola realtà fino al centro logistico articolato. Un vero e proprio magazzino industriale sismoresistente Modulblok "su misura" che da oggi viene fornito anche a noleggio e modellato in base alle movimentazioni e mezzi di sollevamento utilizzati. Il know how tecnico, costantemente aggiornato nel corso degli anni, ha consentito, quindi, alla Spa friulana di garantire al cliente soluzioni flessibili, un vero magazzino "intelligente".

Alla cerimonia era presente anche il presidente del Carnia Industrial Park, **Mario Gollino**, accompagnato dal direttore **Danilo Farinelli**: «Questa è un'azienda tecnologicamente all'avanguardia che ha concentrato la sua attività produttiva nel nostro Parco Industriale ampliando lo stabilimento esistente, con importanti investimenti non solo nella parte immobiliare, ma anche nell'automazione degli impianti e nell'efficiamento energetico. Le ricadute occupazionali sul territorio sono già importanti e riteniamo possano ulteriormente crescere». [Luciana Idelfonso](#)

ISTITUTO MAMÀ

DIMAGRIMENTO E BENESSERE CON IL METODO TISANOREICA

Una missione: ottenere il dimagrimento delle persone. Un imperativo: aumentare il benessere generale. Ecco la filosofia dell'Istituto Mamà a Pordenone che dal 2011, grazie alle responsabili **Silvia Marchig** e **Cristina Macchi**, utilizza il metodo Tisanoreica con risultati estremamente positivi. Lo staff medico del Centro Studi Tisanoreica è composto da chirurghi, biologi nutrizionisti, genetisti e anche erboristi.

Uno degli strumenti ampiamente impiegati è la Bioimpedenziometria che permette sia di analizzare perfettamente la composizione corporea (massa magra, massa grassa, grasso viscerale, acqua totale, stress e metabolismo) ma anche di monitorare il sano dimagrimento (la perdita del grasso corporeo e non della massa magra), precisano.

Qual è il punto di forza della dieta Tisanoreica? «Si basa sul principio della chetosi, un meccanismo in cui l'organismo, rimasto a corto di zuccheri, inizia a bruciare i grassi. Per contrastare gli effetti negativi della chetogenesi e migliorare alcune funzioni dell'organismo si utilizzano i principi attivi estratti dalle piante officinali che si assumono sotto forma di estratti d'erbe, Decotopia». Il protocollo, che consente una rapida perdita di massa grassa, circa 5 kg in un mese, si divide in due fasi, fase intensiva e fase di stabilizzazione.

Nella fase intensiva si eliminano gli zuccheri, semplici e complessi. Vengono assunti i PAT (Porzioni Alimentari Tisanoreica) da integrare con cibi dell'alimentazione quotidiana e alla Decotopia. I PAT non sono alimenti sostitutivi ma integrativi, sono costituiti da aminoacidi essenziali integrati con un attivatore del metabolismo brevetto Tisanoreica (un mix di 10 piante). Nella fase di stabilizzazione si reinseriscono i carboidrati a basso indice glicemico e le integrazioni proteiche da 4 diventano 2. Per il mantenimento vengono stilati dei menù personalizzati ipocalorici bilanciati per non vanificare i risultati ottenuti. Questa dieta è sconsigliata alle donne in gravidanza e durante l'allattamento ed ai diabetici di tipo I, a chi soffre di insufficienza renale, epatica o cardiaca. [Irene Giurovich](#)



Il presidente Mauro Praturton

TUTTO INIZIÒ CON IL CORAGGIO DI 12 FONDATORI

COOP CONSUMO CASARSA FESTEGGIA I CENTO ANNI

NEL SUO SECOLO DI VITA HA SUPERATO I BOMBARDAMENTI DELLA GUERRA
PORTATO INNOVAZIONE TRA GLI SCAFFALI E OCCUPAZIONE TRA LA GENTE

Cento anni di vita per la Cooperativa di Consumo di Casarsa, realtà tra le più importanti del panorama della cooperazione del Friuli Venezia Giulia: nel suo secolo di vita, è stata fondata il 3 agosto 1919, ha superato difficoltà (come i bombardamenti che ne danneggiarono la sede nella Seconda Guerra Mondiale), portato innovazione (fu tra le prime realtà a introdurre in regione il self service per i clienti tramite gli scaffali negli anni Cinquanta-Sessanta), salvato il servizio della spesa quotidiana e i livelli occupazionali in varie piccole realtà (come quelle colpite dalla crisi di Cooperative Operaie e Carnica a metà dell'attuale decennio) e servito illustri clienti (su tutti Pier Paolo Pasolini).

LA REALTÀ OGGI VANTA 16 MILA
SOCI, 120 DIPENDENTI E 14 PUNTI
VENDITA

Questo e tanto altro si sta ricordando nella serie di appuntamenti che da agosto alla fine dell'anno stanno coinvolgendo le realtà servite dalla cooperativa, la quale ora vanta 16 mila soci, 120 dipendenti e 14 punti

vendita tra le province di Pordenone (Casarsa, San Giovanni di Casarsa, San Martino al Tagliamento, Fiume Veneto, Cordovado, Lestans, San Quirino, Marsure e Pravidomini), Udine (Gorizizza, Porpetto, Ruda e Faedis) e Treviso (Francenigo).

«E tutto - ha dichiarato il presidente **Mauro Praturton** - è iniziato con il coraggio di 12 soci fondatori che il 3 agosto 1919, in una Casarsa ancora provata dal passaggio per due volte in un anno sul suo territorio del fronte della Grande guerra da poco conclusa, si unirono, con anche il sostegno della parrocchia, per dare una risposta alle famiglie casarsesi che necessitavano di prodotti di prima necessità a un prezzo accessibile». L'idea funzionò talmente bene che già il 30 settembre altri 367 aderenti firmarono il libro soci. «Da allora ne abbiamo fatta di strada, rimanendo però sempre fedeli alle nostre radici»

Dopo i festeggiamenti in tutti i punti vendita con soci ed ex amministratori il 3 agosto, il 3 ottobre si è tenuto un incontro con cibo e salute insieme a Credima mentre il 30 novembre, dalle 9.30 nel palazzo Burovich de Zmajevich sede municipale della Città di Casarsa della Delizia si svolgerà un convegno sulla cooperazione di consumo di ieri, oggi e domani con illustri ospiti regionali e nazionali.



la sede storica (a sinistra) della Coop Casarsa
in piazza Italia negli anni 60

NEL COMUNE DI SACILE

LE CANOE DEI CAMPIONI NASCONO A CORNADELLA

Sono sempre più in voga per chi ama gli sport dell'acqua e alcune "campionesse" portano la firma di un imprenditore del Friuli Venezia Giulia. Arrivano da Cornadella, in provincia di Pordenone, dal laboratorio CS Canoe, in cui **Sandro Spagnol**, ancora nel segno della tradizione, dà vita a canoe e kayak su misura tra cui, uno su tutti, quello del numero uno al mondo, lo sloveno **Nejc Znidarcic**. Una passione totale e irreversibile quella che lega Sandro Spagnol al mondo della canoa, iniziata nel 1980 quando conobbe e iniziò a praticare lo sport sia sul fronte amatoriale che agonistico per poi passare alla vera produzione. Prendere le misure ma, soprattutto, personalizzare: questo il segreto e il punto di forza di un luogo affascinante che ogni anno "sforna" duecento canoe. Da Melbourne a Norimberga, da Toronto a Hong Kong, le canoe di Spagnol viaggiano sulla cresta dell'onda, su fiumi, laghi e mare, realizzate non solo per i campioni ma anche per gli sportivi più "amatoriali". Era il 1986 quando Spagnol cominciò a costruirle, oggi sono passati più di 30 anni e il suo nome rimane tra i punti di riferimento del settore. «All'inizio - racconta - l'idea era di concentrarsi su una produzione prettamente agonistica che ha costretto la CS Canoe a una rapida e continua crescita tecnica, con l'utilizzo di materiali e tecnologie di costruzione innovative e sempre in evoluzione, ma la collaborazione con gli atleti d'alto livello italiani ed europei ha poi portato all'introduzione in Italia di molti kayak di successo, che hanno scandito l'evoluzione del nostro sport». Unitamente alla progettazione di kayak, Sandro Spagnol, con la collaborazione di fisioterapisti e tecnici, ha iniziato lo studio e la progettazione di nuovi sedili ergonomici, che ha portato alla realizzazione del rivoluzionario sedile anatomico "Eagle" un brevetto dell'azienda universalmente adottato dai costruttori di tutto il mondo. Oggi sono i nuovi atleti a portare il marchio CS Canoe alla ribalta internazionale, con la vittoria di molti campionati del mondo ed europei, «atleti che sono molto seguiti dai più giovani e che fanno ben sperare per il futuro», aggiunge Spagnol. Con il passare degli anni, gli interessi della CS Canoe si sono aperti anche al mondo della pratica escursionistica amatoriale del kayak e della canoa, sempre con prodotti cuciti su misura. Il settore ha risentito della crisi economica, conferma il titolare, «ma questo ha coinvolto principalmente la parte amatoriale, rallentando le richieste per breve tempo, mentre i mercati esteri già acquisiti e il traino del settore agonistico hanno permesso di incrementare il numero del personale». Da non dimenticare la produzione di Bob per ghiaccio, da un progetto realizzato con la collaborazione con l'università di Udine e la gamma di ausili sanitari in compositi di carbonio, utilizzati principalmente nella radioterapia e nei simulatori urologici. «Il mercato del FVG esiste ed è ben consolidato, sia nel settore amatoriale che in quello competitivo - conclude -: la canoa rimane certamente uno sport di "nicchia", ma negli ultimi anni si è molto diffuso ed in questa "nicchia" la CS Canoe ne occupa una considerevole parte». *Giulia Zanello*



CS Canoe produce anche bob per ghiaccio in collaborazione con l'Università di Udine

UN'AMPIA GAMMA DI SOLUZIONI COMBINABILI TRA DI LORO

IL MONDO DELLA CUCINA



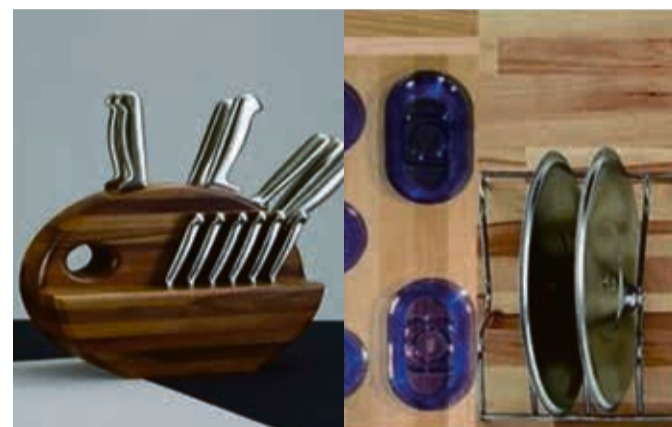
DAI COLTELLI ALLE CASSETTIERE AI CARRELLI: CUTTING MARTINUZZO È LEADER NELLA FABBRICAZIONE DI ACCESSORI DAL DESIGN INNOVATIVO

La filosofia di Cutting Martinuzzo si concentra sulla valorizzazione dell'ambiente cucina, dalle cassettiere ai coltelli, affinché sia piacevolmente vivibile per tutta la famiglia. L'azienda di Maniago - marchio storico, da tempo attivo sul mercato per la produzione di accessori e complementi d'arredo per la cucina - ama unire funzionalità e robustezza a un design innovativo, seppur rispettoso della tradizione dell'arredamento friulano, e sempre con un occhio di riguardo alle tendenze di mercato.

«Interpretiamo gli spazi come risorse e opportunità da cogliere per aumentare la comodità e la praticità - spiega il titolare, **Emilio Martinuzzo** -. Per ordinare al meglio gli utensili e gli accessori più importanti della cucina (posate, piatti, pentole, padelle, taglieri in legno, ceppi di coltelli, sistemi di appendimento), proponiamo un'ampia gamma di soluzioni, combinabili tra di loro».

Il materiale scelto da Cutting Martinuzzo per le sue cassettiere e per i carrelli cucina è il legno in faggio naturale, le cui proprietà fisiche sono le più indicate ai fini di un'igienica conservazione degli accessori. Una garanzia di sicurezza e qualità rafforzata dalle procedure di lavorazione di Cutting Martinuzzo: ogni pezzo viene controllato da operai specializzati. Il prodotto è igienicamente sicuro, ma anche esteticamente raffinato. E se le misure standard non coincidono con gli spazi a disposizione, ecco che Cutting personalizza il prodotto, andando incontro con flessibilità alle specifiche esigenze del cliente. Maniago è famosa in tutto il mondo per la lavorazione artigianale di coltelli e accessori in acciaio, ed è su queste basi la Martinuzzo Emilio&C. ha scelto di sviluppare la propria produzione, restando fedele ai propri luoghi di origine; ciò si traduce in qualità, affidabilità nel tempo, eleganza, design esclusivo.

Tutti i prodotti di Cutting Martinuzzo rispondono agli standard richiesti dalle normative italiane ed europee per l'uso a contatto con gli alimenti. Puntando sulla massima qualità dei materiali, l'azienda fornisce ai suoi clienti anche qualche suggerimento utile per una perfetta manutenzione di coltelli (in acciaio inox ad elevato tenore di carbonio), posate e accessori. Per esempio, per la buona conservazione della coltelleria e per la durata della affilatura, occorre evitare il contatto del filo con materiali troppo duri (ceramica, porcellana, vetro). La miglior pulizia è quella fatta a mano con un panno umido e successiva asciugatura. Si può usare la lavastoviglie, con l'avvertenza di asciugare subito i coltelli a fine ciclo. Evitare di usare prodotti abrasivi, pagliette



metalliche o sintetiche (questo vale per tutte le posate, che non vanno lasciate in macchina a fine ciclo). Per la pulizia degli accessori in acciaio inox è invece preferibile il lavaggio manuale con acqua corrente e successiva asciugatura. Per il legno di faggio, che non va lavato, basta usare un panno leggermente umido per levare la polvere o eventuali tracce di grassi. *Rosalba Tello*

È IL PRIMO NEGOZIO FVG A MARCHIO INVIDIA

LA MODA PER L'UOMO E UN BRAND DI QUALITÀ

LA STORIA DI FRANCA LAMANNA, CHE HA LASCIATO L'AZIENDA IN CUI LAVORAVA PER "TUFFARSI" NELL'ABBIGLIAMENTO

A 52 anni la decisione di diventare scommettere sull'autoimprenditorialità, dopo un percorso di formazione e autoformazione e un'analisi accurata delle proprie caratteristiche e delle opportunità che poteva dare il territorio. Un anno dopo la decisione, una realtà di abbigliamento avviata con soddisfazione nel cuore di Pordenone, la possibilità di crescere e «una nuova famiglia», come ripete lei, essendo entrata tra gli affiliati del marchio Invidia.

È la storia umana e imprenditoriale di **Franca Lamanna**, laurea in Economia e commercio e quasi vent'anni di lavoro in Eletrolux, prima di decidere di accettare gli incentivi all'uscita messi a disposizione dalla multinazionale di Porcia. «In quell'occasione - racconta Lamanna ripercorrendo il percorso che l'ha condotta alla creazione di una propria attività - era stata data l'opportunità di un supporto qualificato per la realizzazione di un business plan».

Lei raccoglie la sfida e pensa inizialmente a una pasticceria-gelateria legata ai prodotti tipici di Messina, città dove ha studiato e di cui le sono rimasti i profumi e i sapori. L'analisi meticolosa dei presupposti rivela però delle criticità e di conseguenza il progetto viene ritardato.



«Personalmente ho analizzato diverse opportunità, le ho conosciute, è stato fatto un business plan guardando alle mie caratteristiche di imprenditore, a quelle del territorio e a diversi brand». La scelta finale è stata per un franchising con il brand Invidia, abbigliamento uomo total look - con un corner anche femminile - di livello medio-superiore e con un ottimo rapporto qualità/prezzo per capi classici, casual e da cerimonia.

Il negozio di Lamanna è il primo in Friuli Venezia Giulia del marchio Invidia, una realtà d'abbigliamento lombarda nata nel 1973, che ha avviato una rete di franchising nel 2000. «È stato un incontro molto positivo - sintetizza l'imprenditrice -, poiché sono stata e sono seguita con molta preparazione e cura, supportata sotto ogni aspetto e accompagnata nel mio percorso di crescita». *Antonella Lanfrit*

GIOVANI IMPRENDITORI / UD

LA START UP SOPLAYA RISTORAZIONE IN UN CLIC

Semplificare il processo di approvvigionamento per i ristoratori. Sempre più digitale e con un clic. È la mission di Soplaya, la start up friulana che fornisce materie prime agli chef aderenti, rivolgendosi direttamente ai produttori. Una giovane realtà imprenditoriale che collega 250 ristoranti e 150 aziende dell'agroalimentare.

A curare questi servizi è un giovane team di 18 persone, con una media di trent'anni. Tra i quattro cofondatori, anche **Mauro Germani**, classe 1992.

La start up (www.soplaya.it) si è specializzata nell'offrire

un servizio di approvvigionamenti di prodotti di alta qualità per ristoranti, alberghi, bar, gastronomie, scuole e agriturismi, mettendoli in diretta connessione con i produttori, in modo sempre più rapido on line. «Stiamo sviluppando un piano digitale - spiega il giovane imprenditore - che consenta di effettuare la procedura di riordino con un clic». Grazie alle nuove tecnologie sarà possibile infatti semplificare ancora di più le operazioni di approvvigionamento. «Con un semplice tasto - precisa - il ristoratore potrà ripetere un ordine fatto senza inserire nuovamente dati».

Sul tema della digitalizzazione, Mauro Germani ha raccontato la sua esperienza recentemente anche durante il meeting su digitalizzazione e innovazione delle imprese, promosso lo scorso 18 ottobre, dal Comitato giovani imprenditori della Cciaa di Pordenone-Udine, costituito dai presidenti dei gruppi giovanili delle categorie economiche dei due territori e presieduto da **Fabio Passon**. All'evento hanno partecipato



Mauro Germani

Sergio Arzeni, già direttore Ocse a Parigi, e **Oscar Di Montigny**, manager di Banca Mediolanum, divulgatore, esperto di innovative marketing, comunicazione relazionale e corporate education.

Inoltre, Soplaya ha ideato e organizzato lo scorso aprile, un evento con un format innovativo dal titolo "Futuro e Ristorazione", ospitato nella splendida cornice dell'agri-birrifico Villa Chazil a Nespeledo, nel cuore del Medio Friuli. L'evento era dedicato ai ristoratori e ai produttori di materie prime del territorio regionale e ha visto come protagonisti i produttori del Friuli Venezia Giulia che hanno fatto assaggiare

le loro creazioni del loro lavoro e daranno informazioni pratiche ai ristoratori che vorrà introdurre nella sua cucina materie prime di alta qualità, a km zero, spesso di nicchia. Molto apprezzati anche i mini-convegni pomeridiani, focalizzati su molti aspetti moderni dell'attività, dalle esperienze sensoriali al marketing, seguendo le tendenze e mettendo in primo piano anche le esigenze dei consumatori, sempre più attenti a quanto trovano sulle loro tavole.

Tra i progetti per il futuro, ha spiegato Germani, anche una maggiore presenza sul mercato con l'apertura di un nuovo hub a Verona. Infatti, l'azienda che ha radici in Friuli ha già aperto un secondo centro logistico a Padova, e conta prossimamente di offrire in Veneto una copertura ancora maggiore.

Anche a livello di fornitori, nel corso di questi anni Soplaya ha ampliato la sua rete e ora può offrire prodotti da tutta Italia e anche dalla Slovenia.

Mara Bon

GIOVANI IMPRENDITORI / PN

PODERE GELISI, CALICI DI GIOIA

Una storia che parte da lontano: dal nonno che nel 1961 decise di acquistare uno dei poderi che adesso fanno parte delle proprietà del Podere Gelisi, piccola azienda a conduzione familiare situata a San Quirino, nel cuore della zona vitivinicola Friuli Grave - ad un'altitudine di 112 metri sul livello del mare, a ridosso dell'arco prealpino - su una superficie di trenta ettari.

Antonio Gelisi, giuliano e proveniente da un campo profughi di Cremona, assieme alla moglie **Giorgina** fondò l'azienda nel 1961; il primo lotto di vino imbottigliato risale al 1988. Oggi si è tagliato il traguardo della terza generazione, con **Jessica** e **Deborah**.

Ampia la gamma di vini: dalle bollicine con Prosecco Spumante Brut, Prosecco Frizzante, ai bianchi fermi con Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Traminer Aromatico, Friulano, ai rossi fermi con Merlot, Cabernet Franc e Refosco dal Peduncolo Rosso passando per i vini dolci come Verduzzo, Moscato Giallo Frizzante, Moscato Rosa Spumante. «L'asse di preferenza del vino all'estero, negli ultimi vent'anni, si è nettamente spostato dai vini rossi ai bianchi; nel nord est si osservano situazioni contrastanti, anche in relazione alla cucina locale: nelle zone costiere, la preferenza è assegnata al bianco, mentre nell'entroterra prevale il rosso», fa sapere **Deborah Gelisi**.

La quasi totalità della produzione viene venduta direttamente ad alberghi, ristoranti e privati cittadini, sia in Italia sia all'estero, in ben venti stati. I mercati più importanti, oltre a quello nazionale, sono Germania, Austria, Belgio, Stati Uniti e Grecia.

«I nostri prodotti fanno la differenza in quanto sono venduti esclusivamente nel canale Horeca, non si trovano nei supermercati e nella

grande distribuzione ed esprimono al massimo livello il territorio da cui provengono», afferma con una nota d'orgoglio la giovane Deborah.

Podere Gelisi vanta i migliori impianti per la trasformazione dell'uva. Per i bianchi si esegue il processo della vinificazione in bianco, per quasi tutta la produzione, ad eccezione del Verduzzo; anche per i rossi l'azienda è dotata di impianti moderni e utilizza diverse tecnologie, come pure per l'imbottigliamento il Podere utilizza impianti moderni presi a noleggio dal Centro di Riferimento Enologico, azienda leader mondiale nel settore.

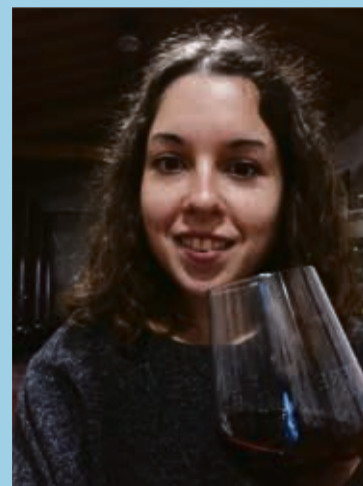
Nel febbraio 2019 è stata aperta la nuova e giovane

impresa "Terre dei Fradej" Fradej, nel dialetto locale significa Fratelli, ma fa riferimento alle iniziali dei tre figli di **Sergio Gelisi**, ossia **Francesco** (13 anni), **Deborah** (20 anni) e **Jessica** (26 anni). L'obiettivo di questa nuova azienda è di produrre uva biologica, tanto cara ai mercati del Nord Europa. Verrà anche costruita una nuova area dedicata alla degustazione dei prodotti.

Numerosi anche i riconoscimenti all'azienda che si classifica sempre nei primi posti. Quest'anno ha ricevuto il Diploma di Gran Menzione alla 55^a Mostra dei Vini di Villa di Villa (Cordignano), Premio Vicinalis a Visnà di Vazzola, 4 Medaglie d'Oro alla Mostra dei Vini di Vallonto, Premio Città di Pramaggiore, Oscar d'Argento e Bacco d'Argento alla Mostra Nazionale dei Vini di Pramaggiore.

«L'orgoglio - chiosa Deborah Gelisi - è saper ottenere un meraviglioso prodotto da un terreno povero, lasciato per millenni incolto, e riuscire, giorno dopo giorno, a regalare calici di gioia ed emozioni ai nostri clienti in tutto il mondo».

Irene Giurovich



Deborah Gelisi

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

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



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

Il servizio è gratuito.

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

OBIETTIVI: PROPORRE INIZIATIVE, POLITICHE E AZIONI DI SVILUPPO

UN NUOVO COMITATO DI IMPRESE FEMMINILI

LA NUOVA REALTÀ RAPPRESENTA LE IMPRENDITRICI DI UDINE E PORDENONE
CÉCILE VANDENHEEDE ELETTA PRESIDENTE E IRENE REVELANT VICEPRESIDENTE

Per la prima volta composto da imprenditrici dei territori di Udine e Pordenone, si è costituito a inizio ottobre il nuovo Comitato imprenditoriale femminile della Camera di Commercio di Pn-Ud, alla presenza del presidente camerale **Giovanni Da Pozzo** e del segretario generale **Maria Lucia Pilutti**. Il comitato avrà il compito di monitorare la situazione delle imprese guidate da donne nel territorio ma soprattutto di proporre iniziative, politiche e azioni per stimolarne lo sviluppo e la crescita. Il Comitato sarà anche coinvolto in tutte le attività organizzate dall'ente camerale a favore delle imprese femminili, anche delle numerose opportunità a livello europeo, in particolare grazie a percorsi, reti e progetti, di cui la Cciao è partner, quali Ee-Enterprise Europe Network, la rete delle Camere di Commercio dell'Adriatico Ionio e dell'Alpe Adria e Mirabilia.

Le componenti.

Ecco i nomi delle 22 componenti del Comitato: **Nadia Biasutto**, **Maria Cristina Cigolotti Kristalnigg** (agricoltura), **Patrizia Aloe**, **Cécile**

Vandenheede (artigianato), **Bruna Agnoletto**, **Alberta Avanzini**, **Raffaella De Sabbata**, **Cristina Mattiussi** (industria), **Antonella Popolizio** (commercio), **Paola Marano**, **Stefania Zanon** (cooperative), **Fabiana Bon** (turismo), **Michela Diffidenti**, **Cecilia Durisotto**, **Raffaella Rosina** (trasporti e spedizioni), **Monica Cristanelli** (credito e assicurazioni), **Camilla Barbiani**, **Alessia Rampino**, **Irene Revelant** (servizi), **Cristina Fanciullacci** (organizzazioni sindacali), **Chiara De Bianchi** e **Maria Zanetti** (tutela consumatori).

Durante la prima seduta è stata eletta presidente **Cécile Vandenheede** e vicepresidente **Irene Revelant**.

La prima iniziativa del Comitato è stata l'incontro promosso dal gruppo di imprenditrici dalla Turchia arrivate a Udine il 18 ottobre per partecipare ai B2b organizzati nell'ambito dell'evento Business Meets Future, ideato dal Comitato imprenditoriale giovanile della Camera.

I dati del Centro studi Cciao sulle imprese femminili in Fvg.

Il Friuli Venezia Giulia, secondo le rilevazioni del Centro studi

camerale, si attesta leggermente sopra la media italiana per incidenza di imprese femminili nell'economia, con un valore pari al 22,4% (in Italia è il 22%), che corrisponde a 23.043 imprese rispetto ad un totale di 102.635 registrate. Le imprese femminili attive in regione sono 20.981 (il 23,4% delle attive totali), di cui in provincia di Udine 10.298 e in provincia di Pordenone 5.293.

Pur se le imprese individuali sono sempre la forma giuridica maggiormente scelta dalle imprese femminili in Fvg (e il 28,6% del totale delle individuali), cresce costantemente la percentuale di società di capitali femminili rispetto al totale, che dal 14,7% del 2014 sono salite al 16,1% del 2018. Il commercio appare il settore in cui le imprese femminili si concentrano maggiormente (24,1%) seguito dal settore primario con il 18,8%, dai servizi alle famiglie con il 17,9%, dai servizi alle imprese con il 16,2%, quindi ospitalità e ristorazione (14%) e, a chiudere, industria e costruzioni, rispettivamente con il 6,2 e il 2,6%. Il 93% delle imprese femminili in Fvg ha meno di 6 addetti.



IN CIFRE

UNA SU 5 IMPEGNATA NEL COMMERCIO

Descrizione	%
Incidenza imprese femminili	22,4
Numero imprese	23.043
Commercio	24,1
Primario	18,8
Servizi alle famiglie	17,9
Servizi alle imprese	16,2
Ristorazione	14
Industria	6,2
Costruzioni	2,6

Fonte: Elaborazioni Centro Studi Cciao Pn-Ud

IMPRENDITORE STRANIERO / UD

CIBO E CULTURA ALL'AFRICAN SHOP

Farina di manioca, di riso, di platano, ma anche succhi di frutta, bevande alcoliche e cosmetici per tutte le esigenze, compresi i capelli sintetici per ottenere le fasciose trecce che sono tanto di moda. Questi e altri prodotti fanno bella mostra di sé sui colorati scaffali del primo e - fino a poco tempo fa unico - "African Shop" del Friuli e della città di Udine. A fondarlo, in viale delle Ferriere, a pochi passi dalla stazione dei treni, è stato nel 1997 l'attuale proprietario e gestore, Anthony Idolor, proveniente dalla città nigeriana di Awka, nello stato



Anthony Idolor

città del Santo. Nel 1997 mi sono spostato in Friuli - continua - e otto mesi dopo il trasferimento ho lanciato a Udine questo stesso negozio, che fino ad oggi mi ha dato parecchie soddisfazioni». Idolor era anche titolare di una lavanderia automatica 'self-service' non lontana dallo Shop, ma nel 2014 ha deciso di chiuderla, «perché sono cambiate le abitudini e gli affari non andavano più bene come all'inizio».

Nel negozio di viale delle Ferriere ci sono in vendita tanti prodotti dall'Africa, ma anche dal Sudamerica. «La clientela - spiega Anthony - è per l'80%

composta da africani, ma anche il Sudamerica è ben rappresentato, e poi ci sono anche alcuni clienti italiani che vengono qui perché non trovano questi prodotti altrove».

Tra le cose più tipiche, lo 'yame', una sorta di tubero simile alla patata, le diverse tipologie di farine, le noci di cocco, ma anche alcuni distillati africani, l'olio di palma 'rosso puro', i fagioli del continente nero e molte qualità di riso. **Alberto Rochira**

IMPRENDITORE STRANIERO / PN

TERAPIA MANUALE PER LA CURA DEL PAZIENTE

Il **dottor Jean Claude Vixamar** si definisce un "artigiano" della sua professione, perché curare il corpo umano, nella sua ottica, è qualcosa di diverso che applicare sterilmente una singola specializzazione o uno strumento. Vixamar è un fisioterapista e dirige un poliambulatorio, una struttura sanitaria privata autorizzata chiamata Global Massotherapy Medisure, specializzata nel campo della riabilitazione con sede a Porcia (PN). Inoltre Vixamar è attivo anche nella provincia di Treviso con un altro poliambulatorio. In entrambi i casi il lavoro si svolge insieme



Jean Claude Vixamar

se si ha una patologia su un distretto, tutto il corpo ne risente. Quello che facciamo è speciale perché "artigianale": utilizziamo principalmente la terapia manuale. Cerchiamo da sempre una visione completa dell'individuo, non a "camere stagne".

Quindi si tratta la patologia in modo multidisciplinare, da un punto di vista sia fisico che mentale?

Tutte le patologie hanno conseguenze psicologiche. Siamo un'equipe di specialisti dove ognuno fa la sua parte, quindi dove la mia è insufficiente collaboro con altri

professionisti come l'ortopedico, lo psicologo, il nutrizionista e altre figure sanitarie.

Come è articolata la vostra attività?

Due poliambulatori, uno a Porcia (PN) che si chiama Global Massotherapy - Centro Specializzato in Fisioterapia e Medicina Fisica e un'altra struttura molto più grande e articolata a Treviso. Porcia è il nostro quartiere generale ma nel tempo siamo cresciuti e ci siamo espansi. **Emanuela Masseria**



IL RISTORANTE DEL MESE

FRASCA VINOSTERIA SAPORI DELLA TERRA

DUE RISTORATORI VENETI HANNO IN GESTIONE IL LOCALE DI PAVIA DI UDINE
ATTENZIONE AI PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO DEGLI AGRICOLTORI DEL POSTO

» MARCO BALLICO

Sono entrati in punta di piedi, ma c'è già la loro impronta nella rinnovata gestione de La Frasca Vinosteria in viale Grado a Pavia di Udine. Un'impronta di origine venete quella di **Renzo Calzavara** di Jesolo e di **Gianna Libralato** di Castelfranco Veneto, titolari dallo scorso gennaio del locale gestito in precedenza da **Valter Scarbolo** e **Maria Grazia Beltrame**. Si definiscono «compagni di viaggio». Lui ristoratore per decenni nella località balneare, pure lei nel mondo della ristorazione con la famiglia e poi al lavoro nel settore della caffetteria e della pasticceria a Castelfranco. E ora l'esperienza a La Frasca, nel segno della continuità. «Abbiamo mantenuto l'offerta tradizionale del locale, ci sembrava doveroso farlo in un'area per noi nuova - spiega Renzo -. Ma ci mettiamo del nostro, poco a poco. E lo faremo sempre di più».

La cucina è stagionale e del territorio. Due i cuochi in azione, ma i piatti sono ideati e sviluppati da Calzavara, «con la massima attenzione a capire che cosa ci chiede la clientela». L'autunno, con gli ultimi funghi,

PROTAGONISTI RENZO CALZAVARA DI JESOLO E GIANNA LIBRALATO DI CASTELFRANCO VENETO. LA CUCINA È STAGIONALE E DEL TERRITORIO. DUE I CUOCHI IN AZIONE

sarà caratterizzato anche dalla zucca. Tra le proposte, ecco dunque fettucine fatte in casa con porcini o pioppini, formaggio Morlacco e speck croccante di D'Osvaldo, gnocchi di zucca con scamorza e speck, risotto mantecato con caciotta delle malghe e chiodini.

La carne può presentarsi nell'antipasto con la fassona piemontese marinata servita con misticanza, pecorino toscano a scaglie e finferli o nei secondi con la manzetta prussiana di Jolanda de Colò, le guancette di manzo al Refosco, il maialino iberico lardellato e glassato al forno. Nel menù di pesce, con le seppie alla veneziana con la polenta, il baccalà mantecato, le sarde in saor e l'immancabile crudo, Renzo e Gianna servono tra l'altro il trancio di branzino con finocchi stufati al forno e intingolo di nero di seppia. «Usiamo il più possibile prodotti a chilometro zero, ci sembra un valore aggiunto. Dedichiamo una particolare attenzione alla scelta degli ingredienti, utilizzando ciò che gli agricoltori coltivano e producono», sottolineano i titolari, che hanno pure allargato la carta dei vini, aggiungendo qualche etichetta del Collio, accanto al Franciacorta, a una selezione di Champagne, a qualche altoatesino e ai veneti Amarone, Ripasso, Lugana, Soave e Proseccchi di alta qualità. Il turno di chiusura de La Frasca (35 coperti, altrettanti al piano di sotto, c'è pure la sala riunioni) è il mercoledì. Per le prenotazioni 0432/675150, 331/3872807.

L'OSTERIA DEL MESE

SAPORI DIVINI, LA PROPOSTA ETNOBOTANICA



Ramon (Maiorino) e **Nuala** (Croatto), a inizio del 2019 sono rientrati dalla Gran Canaria dopo aver svolto alcuni anni di attività ristorativa in mezzo all'oceano Atlantico. Tramite un giro di conoscenze sono passati per Sedilis di Tarcento e hanno deciso di dare nuova vita all'osteria con cucina "Sapori DiVini" che hanno riaperto nella primavera di quest'anno. Un luogo caratteristico con una storia pluridecennale che, ora, i due nuovi gestori stanno cercando di adattare alle loro scelte e passioni per creare una proposta gradevole di accoglienza e ristoro.



Ramon Maiorino e Nuala Croatto

«Circa 40 anni fa - spiega Ramon -, qui c'era una frasca. Nel tempo, ha cambiato alcune gestioni e si è trasformata prima in enoteca con cucina e, adesso, con la nostra gestione, in osteria con cucina».

La proposta enoica è basata sui vini del territorio: non molte etichette, ma un'attenzione particolare ai piccoli produttori o ai vignaioli comunque selezionati tra le tante relazioni di Nuala. I piatti del menù sono semplici e molto stagionali, con alcune influenze spagnole derivate dalle precedenti esperienze culinarie di Ramon che cura la cucina. E non solo. Infatti, per lui stagionalità significa anche prodotti dell'orto di casa, ma pure del bosco e dei prati dei dintorni: erbetto e funghi, a esempio (il giorno dell'intervista aveva appena raccolto un paio di chili di finferli...). «Penso a una cucina tipica sì, ma anche leggera e salutare - sottolinea Ramon -. Come definirla meglio? Forse etnobotanica...».

"Sapori DiVini", ha 30 coperti all'interno e 40 nel giardino che si affaccia sulle colline friulane. Per il tovagliato si utilizzano materiali in cotone, denotando una forte attenzione al rispetto dell'ambiente. Un ampio spazio è dedicato alla "spiaggia in collina" (con un fondo di sabbia vera), dove si può stare in compagnia con semplicità e dove vengono organizzati eventi particolari. Collegato all'osteria c'è anche un affittacamere (La Casa de Riki), con 3 camere e 7 posti letto. L'osteria (in via Bernadia 50) è aperta il lunedì, giovedì e venerdì, dalle 17.00 alle 22.00; il sabato, domenica e festivi, dalle 11.00 alle 22.00. Per informazioni: tel. 0432 1450476; cell. 388 1852148; www.lacasaderiki.it.

Adriano Del Fabro

BIRRIFICIO DEL MESE

FORAN INAUGURA LA SALA DEGUSTAZIONI



Nuova apertura nella bassa friulana: sabato 9 novembre inaugura e apre al pubblico la sala degustazione il Birrificio Foran di Castions di Strada. **Flavio** e **Ivano Mondini**, titolari dell'omonima azienda agricola che la famiglia porta avanti da generazioni, concludono così il percorso che li ha portati a trasformare l'orzo in prodotto finito. Come a volte accade, tutto è partito da una situazione di difficoltà:

il fatto che, come molti agricoltori fanno, il prezzo di vendita delle materie prime a volte è tale da non rendere giustizia né ai costi di produzione né al loro lavoro. «Così ci siamo trovati con due opzioni - raccontano -: lasciare l'orzo, o valorizzare il prodotto. E così, data la passione per la birra, nel 2017 abbiamo scelto questa strada».

Dopo una prima esperienza con la rete Asprom e i corsi all'Università di Udine, i tempi sono stati maturi per camminare da soli: da marzo 2019 è così attivo l'impianto da 5 hl, da cui escono quattro birre. Prima nata è la Helles Foràn; a cui si aggiungono la Blanche Armeria, la Scotch Ale Little Angel, e la Stout Enigma C327. «Abbiamo voluto che tre dei quattro nomi ricordassero il territorio - spiegano -: foràn, ad esempio, è il termine friulano che indica la buca scavata nel terreno per estrarre la ghiaia».

La sala degustazione, con impianto a vista, è stata arredata da artigiani locali; e sarà possibile degustarvi anche alcuni prodotti dell'azienda agricola - accompagnati dal pane preparato da due panifici artigianali del paese con la farina dei cereali dell'azienda, macinata da un mulino locale. Tutto quindi fatto in casa, secondo la filosofia dei Mondini; che continuano il percorso di valorizzazione dei propri prodotti. «Già siamo passati al biologico per quanto riguarda i cereali - precisano - e stiamo concludendo l'iter che ci consentirà di definire tale anche la birra». Altri progetti riguardano nuove birre, tra cui una senza glutine. L'appuntamento è dunque per sabato 9 novembre alle 11 in via Saba, 1 a Castions di Strada: sarà possibile visitare i locali, incontrare i birrai, e degustare le loro produzioni.

Chiara Andreola

LA NUOVA PROCEDURA L'UFFICIO AQI PER AVVIARE UNA STARTUP

Dal 2012 l'Italia si è dotata di una normativa organica volta a favorire la nascita e la crescita di nuove imprese ad alto valore tecnologico. Le start up innovative sono società di capitali, che si costituiscono per legge nella forma dell'atto pubblico, ma dal 20 luglio 2016, in alternativa all'atto pubblico, per questo tipo di imprese è possibile utilizzare il modello standard tipizzato sottoscritto con firma digitale. Collegandosi a startup.registroimprese.it, lo startupper innovativo potrà procedere con la predisposizione guidata di atto costitutivo e statuto della società per poi completare l'iter di costituzione della società o in autonomia o grazie al supporto dell'ufficio Aqi (Assistenza Qualificata alle imprese), che accompagna l'imprenditore in tutte le tappe del processo, dalla verifica della correttezza del modello, alla verifica dei requisiti e alla sua registrazione all'Agenzia delle Entrate, dalla stipula dell'atto digitale con autentica delle sottoscrizioni da parte del Conservatore del Registro delle Imprese fino alla trasmissione della pratica di Comunicazione Unica al Registro delle Imprese. L'ufficio Aqi è costituito anche in Camera di Commercio di Pn-Ud e per tutte le informazioni è possibile visitare il sito o mandare una mail a aqi.startupinnovative@ud.camcom.it.

In Italia, al 30 giugno 2019 sono 2.407 le startup innovative avviate grazie a una modalità di costituzione digitale e gratuita. Tra queste, 1817 hanno optato per una procedura interamente online, con la validazione degli atti fondativi mediante firma digitale. Sono invece 590 le imprese che hanno scelto la nuova procedura avvalendosi dei servizi di assistenza di un ufficio Aqi camerale. Una dozzina sono state quelle costituite all'ufficio Aqi della Cciaa di Pn-Ud al 30 settembre di quest'anno. Se consideriamo la percentuale del rapporto tra le nuove startup innovative sul totale delle nuove società di capitali della regione, il Trentino-Alto Adige è la regione con la più elevata incidenza rispetto al totale delle società di capitali con meno di cinque anni e cinque milioni di fatturato annuo: il 5,5%. Seguono in graduatoria la Valle d'Aosta e al terzo posto il Friuli-Venezia Giulia (4,8%).

IN CIFRE

FVG AL TERZO POSTO

Regioni	Rapporto start up innovative su nuove società di capitali
Trentino Alto Adige	5,46%
Valle D'Aosta	5,26%
Friuli Venezia Giulia	4,75%
Marche	4,03%
Umbria	3,98%

I COSTI SONO MOLTO CONTENUTI E CI SONO VANTAGGI FISCALI

LO STRUMENTO DELLA MEDIAZIONE

È LA POSSIBILITÀ DI RICERCARE UN ACCORDO CONCILIATIVO TRA LE PARTI
L'ORGANISMO DELLA CCIAA DAL 1° GENNAIO 2017 HA GESTITO 793 PROCEDURE

Per risolvere una lite in modo pacifico, prima di ricorrere al processo, si può prendere in considerazione uno strumento utile come la mediazione, che offre la possibilità di ricercare un accordo conciliativo, evitando così un lungo processo civile ma garantendone la stessa efficacia: l'accordo è titolo esecutivo come la sentenza. La mediazione facilita poi il recupero del rapporto e nelle controversie commerciali, per esempio, valorizza l'immagine dell'impresa e fidelizza il cliente.

Nella ricerca dell'accordo, le parti sono guidate dal mediatore, professionista formato e preparato. Le parti possono utilizzare sempre la mediazione, in qualsiasi vertenza civile o commerciale, e in alcune materie la mediazione è obbligatoria (altrimenti il giudice non può dar seguito alla causa). Le obbligatorie riguardano diritti reali (proprietà, regolazione di confini, usucapione, compravendite immobiliari...); divisione, successioni ereditarie, patti di famiglia, locazione e condominio, comodato, affitto di aziende, risarcimento del danno da diffamazione con il mezzo della stampa o altro mezzo di pubblicità, contratti assicurativi, bancari e finanziari.

La procedura deve essere avviata in un Organismo di Mediazione accreditato dal Ministero, nel luogo del Giudice territorialmente competente. Nella sede di Udine della Camera di Commercio, dal 2011, è operativo l'Organismo di Mediazione. Dal 1° gennaio 2017 al 30 settembre 2019, ha gestito 793 procedure. Si sono tenuti circa 2500 incontri di mediazione, che hanno coinvolto più di 3000 persone, assistite dai propri avvocati nelle mediazioni obbligatorie e talvolta affiancate da consulenti tecnici. La maggioranza delle controversie, civili o commerciali, ha riguardato diritti reali (23,33%), locazioni (16,65%) e condominio (12,36%). La durata media delle procedure è inferiore ai 90 giorni nel 57,6% dei casi.

Quando le parti hanno accettato di sedersi al tavolo di mediazione il tasso di successo è stato in costante aumento: nel 2017 su 171 casi di adesione della parte chiamata, 62 volte (il 36%) si è arrivati all'accordo, nel 2019, fino al 30 settembre, su 116 casi di adesione, gli accordi sono stati 50 (43%).

La mediazione ha poi costi contenuti: bastano meno di 50 euro per l'avvio e si chiude con una spesa di poco più di 700 euro per controversie di minor valore e poco più di 1.100 euro per controversie tra i 25 e i 50 mila euro. Non trascurabili i vantaggi fiscali: l'accordo raggiunto è esente dall'imposta di registro entro il valore di 50 mila euro.

Per info: Ufficio arbitrato e Conciliazione, Tel. 0432.273263, www.ud.camcom.it.



"IO PENSO POSITIVO"

PRIMO PREMIO AL LICEO MARINELLI

Il Liceo Marinelli si è aggiudicato il premio "Io penso positivo" in un serrato testa a testa con i colleghi del Liceo Percoto, dell'Istituto Deganutti e dell'Isis Magrini Marchetti di Gemona, tutti protagonisti di una lezione speciale e innovativa in educazione finanziaria. Il progetto, promosso in regione dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, è voluto dal Ministero dello sviluppo economico e Unioncamere, in collaborazione con il Comitato per la programmazione e il coordinamento delle attività di educazione finanziaria, e si propone di diffondere le conoscenze finanziarie tra i giovani studenti. Un centinaio di allievi erano presenti in Sala Valduga. Gli esperti **Raffaele Castiglioni** e **Giuseppe Avallone** li hanno accompagnati verso una corretta percezione delle proprie risorse economiche e una maggior consapevolezza delle difficoltà e dei rischi di intraprendere investimenti e avviare iniziative di micro imprenditorialità. A rendere più stimolante l'apprendimento, poi, il game test: le scuole, divise in gruppi e "armate" di telecomandi, hanno provato a rispondere correttamente e nel minor tempo ai quesiti sui temi della finanza discussi.

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE

Azienda Speciale ConCentro

tel. 0434 381602

formazione@pn.camcom.it

www.pn.camcom.it

UDINE

I.TER Società consortile a r.l.

tel. 0432 273245

ricercaeformazione@ud.camcom.it

www.ud.camcom.it

facebook: [@cciaaudformazione](https://www.facebook.com/cciaaudformazione)

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

CORSI FINANZIATI



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

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

Data: 4 novembre 2019

Durata: 60 ore

Costo: gratuito

TECNICHE DI CONTABILITÀ AVANZATA (Corso Pipol)

Data: novembre 2019

Durata: 200 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

IVA ITALIANA BASE

Data: dal 4 novembre

Durata: 16 ore

Docente: Elena Nobile

Costo: 185 €

L'ORGANIZZAZIONE COME STRUMENTO PER RIDURRE I COSTI

Data: da definire

Durata: 9 ore

Docente: Donatella Minen

Costo: 125 €

GDPR: DALLA TEORIA ALLA PRATICA

Data: dal 13 novembre

Durata: 6 ore

Docente: Alberto Di Noia

Costo: 125 €

LE CONFORMITÀ EDILIZIO-URBANISTICHE E CATASTALI IN FUNZIONE DELLA DUE DILIGENZE IMMOBILIARE

Data: 29 novembre

Durata: 4 ore

Docente: Enrico Boscaro

Costo: 75 €

BUSINESS MEETS FUTURE/1: INTERVISTA A DI MONTIGNY

I MOTORI DEL CAMBIAMENTO

DEMOGRAFIA, TECNOLOGIA, AMBIENTE ED ETICA SONO SFIDE CHE I GIOVANI DEVONO SAPER COGLIERE PER COSTRUIRE IL FUTURO

In un Paese incapace di cogliere tutte le molteplici opportunità che innovazione e globalizzazione stanno mettendo a disposizione, le nuove generazioni di imprenditori possono trovare spazi infiniti in cui inserirsi e sviluppare un proprio business. Per riuscirci, però, c'è bisogno di un atto di volontà più intenso e più profondo, e soprattutto più etico. Ne è convinto **Oscar di Montigny**, manager di primo piano in Banca Mediolanum, fondatore e presidente della start-up innovativa a vocazione sociale Be Your Essence. A portarlo a Udine è stato il Comitato imprenditoria giovanile della Camera di commercio di Pordenone-Udine, presieduto da **Fabio Passon**, per l'incontro "Business meets future".

Quali sono le sfide di chi vuole fare impresa oggi?

Il motore del cambiamento, a mio avviso, poggia su quattro pilastri.

Cominciamo dal primo.

La prima sfida è di natura demografica. Il pianeta si sta ripopolando e ridisegnando, e questo incontro tra diversità culturali è uno dei grandi temi del futuro. La considero una grande opportunità, ma dobbiamo essere preparati. Quando le diversità si incontrano, se non c'è accoglienza, si rischia lo scontro, e questo può diventare un problema sia a livello economico che politico e ovviamente imprenditoriale.

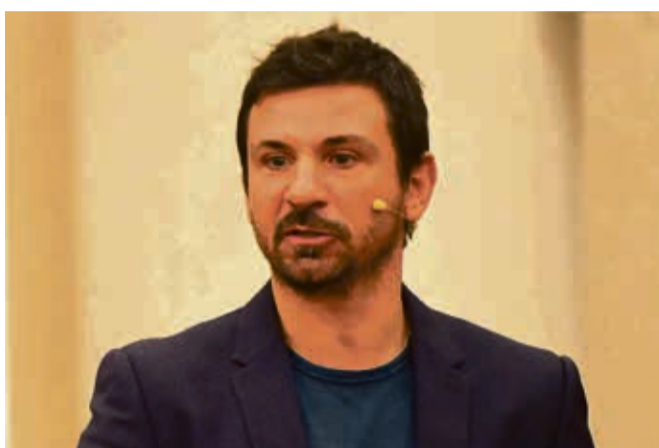
Andiamo avanti.

La seconda sfida è la pervasività che la tecnologia sta avendo nelle nostre vite. L'impatto è dirompente e con il cambio generazionale in atto il processo sarà esponenziale.

"NONOSTANTE IL SISTEMA PAESE NON SOSTENGA LE NUOVE GENERAZIONI, I PIÙ VOLENTEROSI POSSONO OCCUPARE GLI SPAZI VUOTI CHE SI STANNO VENENDO A CREARE"

Siamo al terzo pilastro.

Ambiente e sostenibilità. Parlo di ambiente non come sinonimo di sostenibilità. Questo è uno dei grandi difetti di questo tempo. Nel mondo della sostenibilità l'ambiente è l'urgenza più grossa, Greta ce lo sta insegnando a suo modo. Il futuro dovrà poggiare sull'innovabilità, mix tra innovazione e sostenibilità.



Oscar di Montigny

Infine...

Infine c'è l'etica dei valori e dei sani comportamenti. Sarà l'unica cosa che ci consentirà di guidare l'incontro tra le diversità, di orientare l'uso della tecnologia e di avere sufficiente sensibilità all'ambiente per evitare la catastrofe. Senza dimenticare la gratitudine, applicata al fare impresa e al mercato.

Tutto questo è a portata di un giovane imprenditore?

Gli spazi di azione sono infiniti, e nonostante il "sistema Paese" non sostenga le nuove generazioni nel modo corretto, i più volenterosi hanno la possibilità di occupare gli spazi vuoti che si stanno venendo a creare. È necessario, però un atto di volontà intenso e profondo per cogliere le opportunità esistenti.

Se l'Italia pecca nella preparazione dei giovani, consiglia di formarsi all'estero?

Se è vero, come credo, che l'incontro tra le diversità sarà uno dei driver del cambiamento, quanto prima inizi a misurarti con il concetto di diversità, tanto meglio è. Che lo si faccia come esperienza di studio o come viaggio di lavoro, l'importante è confrontarsi con il diverso da noi. L'Italia è storicamente un Paese culla di conoscenza e di civiltà: sarebbe un delitto rinnegare questo passato. Per questo consiglio ai giovani di cercare esperienze stimolanti purché fatte in un'ottica di complementarietà.

Alessandro Cesare

BUSINESS MEETS FUTURE/2

LA FIRMA DELL'ALPE ADRIA PAPER



Con la firma dell'Alpe Adria Paper, documento comune di azioni per lo sviluppo delle imprese giovanili, si è aperto il 18 ottobre il primo Business Meets Future, giornata di confronto tra giovani imprenditori d'Europa. L'evento è stato promosso dal Comitato giovani imprenditori della Camera di Commercio di Pn-Ud. Tra i presenti e firmatari, da vari Paesi, anche **Andrea Gelfi**, presidente di Jeune, l'associazione dei giovani imprenditori d'Europa. I punti inseriti nel paper, presentato dal presidente del Comitato camerale **Fabio Passon**, riguardano la necessità di ridurre il gap tra mondo della formazione e del lavoro. L'impegno è attivarsi per più efficaci forme di orientamento e alternanza scuola-lavoro, anche a livello transnazionale per favorire l'internazionalizzazione. Inoltre, per incentivare la cultura d'impresa, il documento prevede l'impegno a organizzare iniziative con le scuole e nelle scuole. In parallelo, il paper esplicita l'esigenza di accrescere la formazione degli imprenditori stessi. Punti fondamentali del documento, poi, la necessità di sostenere l'imprenditoria come mezzo per promuovere lo sviluppo sostenibile e mettere al centro l'uomo.

Business meets future è proseguito con il partecipatissimo focus sull'innovazione, con ospiti **Sergio Arzeni** e **Oscar di Montigny** nonché con le esperienze di **Mauro Germani** e **Deborah Gelisi**, giovani imprenditori della regione intervistati dalla giornalista del Sole 24 Ore **Silvia Bernardi**. A seguire, tanti incontri di business, l'assemblea generale di Jeune e il meeting promosso dal gruppo di imprenditrici dalla Turchia con le rappresentanti del Comitato imprenditoria femminile Cciaa.

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

OTTOBRE	SEMINARIO - GLI INCOTERMS DELLA ICC DI PARIGI E LA NUOVA VERSIONE 2020 - Pordenone 31 ottobre 2019 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
NOVEMBRE	OPEN DAY: RUSSIA E POLONIA - Pordenone 12 novembre 2019 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	FIERA ELMIA SUBCONTRACTOR - Jönköping (SVEZIA) 12-15 novembre 2019 Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica
	MIRABILIA - BORSE INTERNAZIONALI DEL TURISMO CULTURALE E DEL FOOD&DRINK - Matera 18-19 novembre 2019 Food&Wine
	BE@SMM2019 - BROKERAGE EVENT - EEN - Campora S.Giovanni/Amantea (Cosenza) 20-22 novembre 2019 Meccanica Elettronica (ICT, Automotive)
	HORECA, GASTROFOOD, ENOEXPO 2019 BROKERAGE EVENT - EEN - Cracovia (POLONIA) 20-22 novembre 2019 Food&Wine, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Turismo
	PARTECIPAZIONE A FIERA DESIGN DISTRICT DUBROVNIK - Dubrovnik (CROAZIA) 21-23 novembre 2019 Arredo Design
	INCOMING SISTEMA ABITARE FRANCIA - Udine 24-27 novembre 2019 Arredo Design, Energia Sostenibilità (edilizia)
DICEMBRE	INCOMING SISTEMA ABITARE SCANDINAVIA - Udine 04-06 dicembre 2019 Arredo Design, Energia Sostenibilità (edilizia)
	OPEN DAY: SVEZIA, FINLANDIA E SVIZZERA - Pordenone 04 dicembre 2019 Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica, elettronica, plastica
	MISSIONE ECONOMICA SUDAMERICA CILE & COP25 - Santiago (CILE) 09-13 dicembre 2019 Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
APRILE 2020	FIERA ENGINEERED PARTS & SOLUTIONS - HANNOVER MESSE - Hannover (GERMANIA) 20-24 aprile 2020 Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica, elettronica
OTTOBRE 2020	FIERA SIAL - Parigi (FRANCIA) 18-22 ottobre 2020 Prodotti per l'industria alimentare, compresi vini e bevande

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

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

INTERNAZIONALIZZAZIONE

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 56

Tel. 0434 381250 381653 381609

mail: internazionalizzazione@pn.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4

Tel. 0432 273531 273532

mail: progetti.info@ud.camcom.it

L'azienda speciale **ConCentro** e la società consortile **I.TER** fanno parte della "Rete Enterprise Europe Network", cofinanziata dall'Unione Europea

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

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

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

SERVIZIO GRATUITO

LO SPORTELLO ETICHETTURA E SICUREZZA ALIMENTARE

	Settore Primario (o agricolo)	Settore Secondario (produzione alimentare e di bevande)
Imprese attive:	14.626 (12,8% dell'economia)	1.152 (9,5% del manifatturiero)
Addetti:	15.000 (4% dell'economia)	8.306 (7,3% del manifatturiero)
Export:	132,10 milioni di euro (0,9 % dell'export totale)	765,64 milioni di euro (4,9% dell'export totale)

Fonte: elaborazione del Centro Studi della CCIAA su dati InfoCamere (2018)

La Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha un nuovo "Sportello etichettatura e sicurezza alimentare", per fornire un servizio tecnico, completamente gratuito, rivolto alle imprese che operano nella filiera del settore agroalimentare.

Perché lo Sportello. La legislazione sulla sicurezza e l'etichettatura dei prodotti alimentari è stata arricchita da nuove norme che hanno comportato adeguamenti per le imprese. Per questo, la Cciaa di Pn-Ud, in collaborazione con il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, ha attivato lo Sportello.

Il servizio. È garantito un primo orientamento per rispondere a quesiti in materia di sicurezza alimentare (autocontrollo, rintracciabilità, materiali a contatto con gli alimenti, allergeni, trasporto...), etichettatura (studio dei contenuti in etichetta, etichettatura nutrizionale...); etichettatura ambientale (chiarimenti sulle informazioni da inserire sull'imballaggio per il riutilizzo, recupero e riciclaggio dei rifiuti da parte dell'utente finale); vendita in Ue ed esportazione extra Ue dei prodotti alimentari (indicazioni sulle fonti istituzionali da consultare per vendere ed esportare, orientamento sui requisiti cogenti - analisi e documentazione - nei singoli Paesi extra Ue).

Come accedere. Per inviare una domanda è sufficiente compilare il modulo di richiesta presente sui siti www.pn.camcom.it o www.ud.camcom.it e inviarlo all'indirizzo etichettatura@pnud.camcom.it. La Camera, dopo le valutazioni, risponderà via e-mail, ma potrà essere proposto un colloquio di approfondimento in videoconferenza. Per info: Sede Udine, Via Morpurgo, 4, Tel. 0432.273562 e Sede Pordenone, Corso Vittorio Emanuele II, 47 Tel. 0434.381258. e-mail: etichettatura@pnud.camcom.it.

enterprise europe network

SELL OR BUY
Ottobre 2019



L'Europa alla portata della vostra impresa.

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

REP. CECA: Distributore ceco di materiali per l'edilizia riscaldamento e gas, forniture idrauliche e sanitari cede attività con propria sede commerciale e rete consolidata di vendita a controparti interessate ad entrare nel mercato ceco tramite accordo di acquisizione. (Rif. BOCZ20180821001 - Ott.19)

BELGIO: Società belga specializzata nella progettazione e produzione di accessori e articoli per la casa di design è alla ricerca di un fornitore di stampi in silicone per collaborazione attraverso accordi di produzione. (Rif. BRBE20190909001 - Ott.19)

SPAGNA: Azienda di distribuzione di prodotti e attrezzature mediche e sanitarie, principalmente strumenti per la traumatologia è alla ricerca di produttori europei per potenziare la propria offerta e ampliare il portfolio clienti attraverso accordi di distribuzione. (Rif. BRES20191010001 - Ott.19)

ROMANIA: Società di distribuzione specializzata nella vendita di prodotti agroalimentari confezionati è interessata a collaborazioni con nuovi fornitori di dolci, biscotteria e caffè da offrire sul mercato romeno attraverso accordi di distribuzione. (Rif. BRRO20191011001 - Ott.19)

EEN.EC.EUROPA.EU



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

Per le imprese della provincia di Pordenone: Azienda Speciale Concentro

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

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

Per le imprese della provincia di Udine: I.TER

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

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

IL PROGETTO INTERREG

TOURISM4ALL, PONTE TRA L'ITALIA E LA CROAZIA

Un ponte tra Italia e Croazia per lo sviluppo e la promozione di una rete di destinazioni turistiche accessibili che incoraggi la destagionalizzazione del turismo e promuova l'inclusione sociale attraverso la condivisione di metodologie e buone pratiche: questo l'obiettivo di Tourism4all, progetto finanziato da Interreg V Italia -Croazia 2014-2020, di cui ConCentro - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine è partner.

Il kick-off è avvenuto con la convocazione delle Associazioni di categoria del Pordenonese, Consorzio Pordenone Turismo, Federalberghi Pordenone, Assessorato al Turismo del Comune di Pordenone e Consulta dei disabili del Friuli Venezia Giulia. Trenta mesi di lavoro attendono il team di progetto, con un budget complessivo di 2,5 milioni di euro ed un ampio partenariato costituito da 7 enti italiani (Regione Veneto, Molise, Puglia, Irecoop Veneto, Delta 2000, Coop. Soc. ODOS) e 7 croati (Associazione Camping Croazia, Città di Buje e Città di Zara, GAL BRAC, Università ASPIRA, Agenzia del turismo di Sibenik e RERA-Istituto per lo sviluppo della Dalmazia).

Il piano di lavoro prevede una prima fase iniziale di ricognizione delle best practice nel campo del turismo accessibile e un'indagine sui fabbisogni formativi del settore che si concretizzerà in percorsi formativi rivolti ad operatori turistici del Pordenonese. In occasione dell'evento espositivo, che ospiterà alla Galleria d'Arte Moderna i grandi maestri del Rinascimento tra cui anche **Giovanni Antonio De Sacchis** detto "Il Pordenone", il progetto finanzia la strumentazione per lo sviluppo di un'esposizione multimediale testando una metodologia pilota di miglioramento dell'accessibilità del patrimonio culturale.



VALUTA IL SITO!

Disponibile sui siti WWW.PN.CAMCOM.IT e WWW.UD.CAMCOM.IT il form per aiutarci a crescere

ACQUISTO VEICOLI ECOLOGICI

Presentazione domande dal 17 settembre 2019

VOUCHER PER STRATEGIE DI COMUNICAZIONE E MARKETING DIGITALE - BANDO 2019

Presentazione domande dal 15 ottobre 2019

IMPRENDITORIA FEMMINILE - BANDO 2019

Presentazione domande dal 15 ottobre 2019

CONSULENZE PER ATTESTAZIONI E CERTIFICAZIONI AZIENDALI - BANDO 2019

Presentazione domande dal 15 ottobre 2019

SERVIZI PER L'INNOVAZIONE - BANDO 2019

Presentazione domande dal 18 novembre 2019

INCENTIVI PER L'ATTUAZIONE DI PROGRAMMI DI PROMOZIONE ALL'ESTERO - BANDO 2019

Presentazione domande dal 19 dicembre 2019

VOUCHER PER INIZIATIVE DI INTERNAZIONALIZZAZIONE - BANDO 2019

Presentazione domande entro il 30 novembre 2019

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 15 novembre (dopo le ore 13:00)

LE IMPRESE DEVONO RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLE SEDI TERRITORIALMENTE COMPETENTI

NEWS CIIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 47

Centralino 0434 3811

mail: urp@pn.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4

Centralino 0432 273111

mail: urp@ud.camcom.it

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

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

