



DAL TURISMO LA FORZA DI RINASCERE

LE INTERVISTE E GLI APPROFONDIMENTI DA PAG. 2 A PAG. 5

IN TV E SUL WEB FUTURE FORUM TOURISM

Pag. 4



SI ALZI IL SIPARIO SULLA CULTURA

Pag. 6



TORNA IL PREMIO "STORIE DI ALTERNANZA"

Pag. 14



UN'OFFERTA CHE SI RIVOLGE A PUBBLICI DIVERSI

UNA SCOMMESSA DA VINCERE

VACANZE ALL'INSEGNA DELLA SICUREZZA E DEL RELAX. SI PUNTA SULLA COMBINAZIONE DI PRODOTTI TRA NATURA, ENOGASTRONOMIA, CULTURA E BIKE

» DOMENICO PECILE

Riaperture, linee guida, promozione turistica, attrattività. Scommesse da vincere, sapendo che il tempo è tiranno e che la stagione turistica estiva è ormai lì, dietro l'angolo. E sperando soprattutto che il piano di vaccinazione che finalmente sta segnando un'importante accelerazione possa rimettere in sicurezza il nostro sistema economico, in primis quello dei settori legati al turismo, che più di tutti hanno pagato e stanno pagando lo tsunami della pandemia.

NON SOLTANTO MARE, MONTAGNA E NATURA, MA ANCHE CITTÀ, CINQUE SITI UNESCO E MOLTA CULTURA DA APPREZZARE CON PROPOSTE AL PASSO CON I TEMPI E NEL RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI SANITARIE

Obiettivo ottimismo

Sia l'assessore regionale al Turismo, **Sergio Bini**, sia **Lucio Gomiero**, direttore generale di Promoturismo Fvg, si dicono fiduciosi, ottimisti. Convinti che la nostra Regione non si troverà impreparata in vista di questo appuntamento. Entrambi sono tuttavia consapevoli che si tratta di una scommessa difficilissima perché in gioco c'è un'importantissima fetta del Pil regionale e soprattutto la consapevolezza che il Fvg deve assolutamente puntare sulla risorsa-turismo tanta e tale è la gamma di offerte: monti, mare, cultura, enogastronomia, eccellenze, storia. Bini parla, ovviamente, più in termini politici; Gomiero affronta la questione più sul versante operativo. Accomunati comunque dal grande desiderio di vincere la scommessa-ripartenza.

Palinsesto apertura

L'assessore Bini afferma che l'interlocuzione con il nuovo governo rispetto al precedente, «si basa ora su un principio condiviso, partendo dal concetto che la migliore forma di ristori sia quella di consentire alle attività produttive di lavorare, rispettando certamente le precauzioni per la tutela della salute in una fase pandemica ancora delicata. Adesso la ripartenza è sicuramente agevolata perché il presidente Fedriga sta facendo un grande lavoro e ha già proposto al governo i vari protocolli aggiornati». Insomma, come gli fa eco Gomiero, vacanza all'insegna di sicurezza e relax. «Abbiamo

già predisposto – insiste – un programma che coinvolge tutti gli ambiti, penso alle esperienze nelle 10 aree montane (erano 1.300 nel 2020), oltre 160 esperienze sulla costa unica, al calendario di "Sea&Taste" che nel 2020 ha visto una quarantina di tour e tende a crescere, alle visite guidate sui sentieri della Grande guerra, ma anche al "Pic&Taste" nelle vigne e nei frutteti della Carnia, le visite teatralizzate (anche in notturna) che avevano raccolto molto interesse».

Linee guida

Per Gomiero «esperienze, sicurezza e digitalizzazione sono i tre pilastri che guideranno le strategie del rilancio. Puntiamo sulla sicurezza attraverso spazi e luoghi che rispondono ai bisogni del turista, pur garantendo l'esperienza piacevole della vacanza» Insomma, secondo il direttore di Promoturismo, «la combinazione integrata di prodotti, tra natura, enogastronomia, cultura, bike, outdoor e relax collegata all'offerta digitale dei servizi e un palinsesto strutturato di esperienze crediamo rappresenti la strategia vincente con la quale attrarre gli ospiti in Fvg». Riaprire progressivamente e farlo con sicurezza: ecco la ricetta dell'assessore regionale al Turismo. «I vari protocolli aggiornati – insiste Bini – grazie anche alla Conferenza delle Regioni guidata adesso dal nostro presidente Massimiliano Federiga, tengono conto anche dei possibili, diversi scenari pandemici, per consentire stabilità nelle riaperture. Lavorare in sicurezza è possibile, come abbiamo dimostrato anche la scorsa estate, ed è per questo che le buone pratiche sperimentate lo scorso anno saranno mantenute anche per la prossima stagione estiva».

Promozione

La nostra Regione – puntualizza ancora l'assessore regionale – si rivolge a pubblici diversi, con offerte variegiate sulle quali abbiamo deciso di investire fin dal nostro insediamento, valorizzando tutte le peculiarità della nostra regione. «Abbiamo voluto – rimarca – cambiare passo rispetto alle modalità di promozione della nostra regione, in forte sinergia con gli operatori del settore accompagnandoli attraverso Promoturismo

Fvg verso le nuove sfide che ci attendono, legate in particolare alle mutate esigenze del turista moderno». Anche perché, rinforza Gomiero, «andiamo verso la stagione estiva che vedrà promuovere il nostro mare, in una costa unica che collega 130 chilometri di spiagge e offre esperienze in grado di abbinare cultura, territorio, relax, ambiente ed enogastronomia, sempre ovviamente con un occhio di riguardo rivolto alla sicurezza». Bini e Gomiero mandano pure a dire che dal 2020 «abbiamo pure creato il sistema con 40 operatori e un sito unitario che raggruppa tutti gli stabilimenti, finalizzato all'offerta di servizi integrati, legati al segmento mare e al contempo alla salvaguardia della sicurezza dell'ospite».



L'assessore regionale Sergio Bini

Vantaggi per i turisti

Ma perché un turista, un viaggiatore, un amante di luoghi che offrano un ventaglio di proposte turistiche deve scegliere di venire in Friuli Venezia Giulia? La domanda è tutt'altro che scontata se davvero la nostra Regione ambisce a diventare sempre più competitiva. «Abbiamo la fortuna – afferma l'assessore Bini – di avere una posizione geografica, a Nord Est dell'Italia e al centro dell'Europa, al confine con Austria e Slovenia, che ci può tranquillamente far ambire a diventare una delle mete preferite del

BINI: «ABBIAMO CAMBIATO PASSO RISPETTO ALLE MODALITÀ DI PROMOZIONE DELLA NOSTRA REGIONE»
GOMIERO: «ESPERIENZE, SICUREZZA E DIGITALIZZAZIONE SARANNO I TRE PILASTRI DEL RILANCIO»

2021, lontana dal turismo di massa». «Proprio di recente – gli fa eco il direttore di Promoturismo – il Fvg ha ricevuto il riconoscimento come migliore destinazione creativa dalla giuria internazionale del Creative Tourism Awards, grazie alla capacità innovativa e al progetto degli ambassador, che raccontano il territorio con la propria voce offrendo, appunto, esperienze autentiche». Insomma, non soltanto mare, montagna e natura, ma anche città, cinque siti Unesco e molta cultura da apprezzare con proposte al passo con i tempi e nel rispetto delle disposizioni sanitarie. «Ci rivolgiamo – conclude Bini – a pubblici diversi con offerte variegiate, sulle quali abbiamo impresso una svolta decisiva».



Il direttore generale di Promoturismo Fvg, Lucio Gomiero

TURISMO: LOCALIZZAZIONI ATTIVE E ADDETTI

Regione FRIULI-VENEZIA GIULIA		31 dic. 2020		31 dic. 2019		31 dic. 2015		Var. 20/19		Var. 20/15	
Divisione	Classe	loc.	addetti	loc.	addetti	loc.	addetti	loc.	addetti	loc.	addetti
Alloggio	551 Alberghi e strutture simili	808	4.072	781	4.713	746	3.900	27	-641	62	172
	552 Alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni	642	922	562	899	394	665	80	23	248	257
	553 Aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte	44	350	43	382	33	349	1	-32	11	1
	559 Altri Alloggi	8	49	8	21	7	34	0	28	1	15
Attività dei servizi di ristorazione	56 attività non specificata	30	87	31	95	38	159	-1	-8	-8	-72
	561 Ristoranti e attività di ristorazione mobile	4.976	20.518	4.917	21.241	4.637	14.876	59	-723	339	5.642
	5621 Fornitura di pasti preparati (catering per eventi)	35	114	27	127	9	42	8	-13	26	72
	5629 Mense e catering continuativo su base contrattuale	171	1.933	174	1.938	158	1.938	-3	-5	13	-5
	563 Bar e altri esercizi simili senza cucina	4.301	10.606	4.435	11.701	4.510	9.766	-134	-1.095	-209	840
TOTALE		11.015	38.651	10.978	41.117	10.532	31.729	37	-2.466	483	6.922

Fonte: Elaborazioni Centro Studi Cciaa Pn-Ud su dati Infocamere

NOTA SUGLI ADDETTI. In questo comparto è forte la stagionalità (i dati si riferiscono a settembre si vede la forte crisi del 2020)

A LIGNANO E GRADO GIÀ PRONTE LE INIZIATIVE

SI CONFIDA NEL RITORNO DEI TURISTI STRANIERI

LE VACCINAZIONI E IL PIANO TAMPONI PER METTERE IN SICUREZZA LE STRUTTURE POTREBBERO ACCELERARE ULTERIORMENTE L'ARRIVO DI AUSTRIACI E TEDESCHI

» EMANUELA MASSERIA

La stagione estiva è alle porte e i principali consorzi che si occupano delle località marittime in Friuli Venezia Giulia sono alle prese con la definizione puntuale dei piani di sicurezza e dei programmi di attività da proporre alla clientela. Non sembra esserci apparentemente molta tensione tra gli operatori, memori dell'esperienza dell'anno scorso. Il turismo di prossimità nel 2020 ha comunque consentito di lavorare, anche se non al ritmo degli anni precedenti. **Martin Manera**, a capo del Consorzio Lignano Holiday, fa il punto della situazione:

«La sicurezza si muove su due piani: uno riguarda le strutture ricettive, gli alberghi, i campeggi e gli appartamenti privati, l'altro le persone. In generale ci basiamo sull'esperienza dell'estate scorsa, che è stata all'insegna della vivibilità e dell'organizzazione. Ci sono però delle novità per i dipendenti, sotto molti aspetti. Siamo in attesa delle nuove normative e degli accordi che verranno presi a vari livelli in modo da avere delle linee guida operative. Ci aspettiamo in definitiva una stagione come la precedente, anche se ci saranno fattori come l'aumento dello spazio tra gli ombrelloni, la misurazione della temperatura, le mascherine. Quest'anno si aggiunge poi il piano delle vaccinazioni che è ancora piuttosto incerto. Come località turistica premiamo per una sua accelerazione perché riguarderà anche collaboratori e operatori turistici. L'andamento comunque al momento non ci fa ben sperare. Dal punto di vista della riuscita della stagione – precisa Manera – dal primo giugno ci attendiamo degli spiragli per una graduale riapertura di tutte le attività. Ciò naturalmente si gioca su più

fronti, anche internazionali. Il turismo austriaco e tedesco per noi è fondamentale. È importante però anche la componente italiana, che probabilmente sarà preponderante come l'anno scorso».



Ombrelloni e gazebo maggiormente distanziati: è uno degli effetti del Covid

Complessivamente, a Lignano si respira un discreto ottimismo per la seconda parte dell'estate. Forse da agosto molte persone saranno ormai vaccinate o, comunque, il turismo beneficerà dell'uso dei tamponi che saranno necessari anche per gli operatori turistici, nell'ottica del presidente del Consorzio Lignano Holiday.

Thomas Soyer guida invece il Consorzio Grado Turismo. Sulla stagione in partenza fa un quadro che non si discosta troppo dalle prospettive di Lignano. «Siamo ancora in una fase preparatoria, in

attesa delle norme che verranno varate a breve. Appare già chiaro che ci saranno misure più stringenti, ad esempio per i ristoranti e le piscine, dato che le distanze da osservare tra le persone saranno maggiori. Molti dei piani di sicurezza sono stati fatti già l'anno scorso ma ci sono anche alcune novità. Dal 19 aprile abbiamo avviato un programma di tamponi rapidi per la nostra clientela e per gli operatori del turismo con le Terme e la Git».

DAL PRIMO GIUGNO SI ATTENDONO SPIRAGLI PER UNA GRADUALE RIAPERTURA DI TUTTE LE ATTIVITÀ

Anche sul fronte degli eventi il Consorzio ha già le idee chiare. Tornano infatti alcune iniziative già apprezzate dai turisti come l'Archeobus, le escursioni in bicicletta e i Bus natura che consentono di scoprire i paesaggi appena fuori dalla laguna come la Val Cavanata e le foci dell'Isonzo. Non mancheranno le visite guidate ad Aquileia, nel centro storico e nelle botteghe artigiane ma anche quelle alla scoperta degli aspetti più tradizionali della vita dell'isola con i Graisani de Palù. Con precisione asburgica Soyer indica poi quando si esibiranno le Frecce tricolori: il 28 luglio alle 17. «È uno spettacolo molto atteso e emozionante, molto apprezzato anche dagli austriaci che vengono a Grado per ammirare la professionalità dell'aeronautica italiana». Più in generale sono già aperte le prenotazioni per le spiagge e per le terme marine che hanno ricominciato a lavorare dal 19 aprile.

PROSPETTIVE ROSEE DA ARTA ALLE DOLOMITI

LE ATTIVITÀ ALL'APERTO TRAINANO LA MONTAGNA

FIDUCIOSI I CONSORZI DOPO UN INVERNO NERO. FIOCCANO LE INIZIATIVE DALLE ESCURSIONI AI MENÙ A TEMA. PROTOCOLLI SICUREZZA GIÀ RODATI

Le prospettive turistiche della montagna friulana e pordenonese sono rosee nonostante le perduranti incertezze dovute all'emergenza Covid-19. La stagione in partenza prevede infatti ancora tante misure di sicurezza ma c'è anche la speranza che gli affari vadano bene come nel 2020, quando è stato possibile lavorare. **Renzo Grava** presenta così la situazione attuale parlando per Dolomiteemozioni, associazione che ha sede a Claut (Pn).

«Le norme di sicurezza sono quelle della stagione scorsa, attendiamo con fiducia le riaperture perché senza questo fattore non possiamo fare molto. Dovremo ancora osservare il distanziamento sociale, portare le mascherine e usare gel sanificanti ma non abbiamo ancora pensato a vaccini e tamponi. A queste misure non si è nemmeno accennato, al momento. Le iniziative che organizzeremo sono già previste in un calendario che include soprattutto attività all'aperto come il nordic walking e le escursioni guidate. Le aspettative più ottimistiche sono per il periodo successivo al primo giugno e sono piuttosto buone, sulla falsariga del 2020».

Thomas Veritti riporta invece quanto si sta organizzando tra i soci del Consorzio "Dolomiti in tutti i sensi" a Forni di Sopra.

«Abbiamo già studiato un calendario ricco di iniziative, con le Settimane del gusto incentrate su un ingrediente a tema ogni settimana e menù dedicati in tutti i ristoranti. Da noi la stagione parte con la Festa delle erbe, a metà giugno. L'anno scorso si è tenuta invece a metà aprile. Torneremo a proporre anche il simposio di scultura itinerante e un fittissimo calendario di attività all'aperto per l'estate: le passeggiate con l'asinello Biagio, le escursioni nel bosco alla scoperta delle erbe, le uscite con le guide alpine e in mountain bike. Oltre al Parco avventura sono in programma esperienze particolari in bilico tra sport e meditazione ma anche appuntamenti culturali come le visite alle chiese e al centro del paese». Complessivamente a Forni di Sopra gli operatori sono



piuttosto fiduciosi perché l'anno scorso gli affari sono andati bene per le mete turistiche minori e di montagna. I protocolli di sicurezza poi sono già rodati, con attività a distanza e per piccoli gruppi.

Infine, guardando al territorio di Arta, **Teresa Colombara** racconta come si stanno muovendo i soci del Consorzio Silent Alps.

«Siamo pronti, con le uscite quasi tutte organizzate in piccoli gruppi. Verranno favorite le attività a contatto con la natura, come le escursioni classiche e slow alla scoperta delle pievi, del birrifico o a fondovalle». Anche qui tornano le proposte legate al benessere come il forest bathing, le camminate associate alla respirazione consapevole, il nordic walking. Per i più avventurosi ci sono le gite in canoa e il canyong. «Le aspettative sembrano essere buone, iniziamo a vedere luce in fondo al tunnel. Dalla fine maggio si spera di poter lavorare, di proseguire in estate e di spingere fino ad ottobre», conclude Teresa Colombara.

(e.m.)

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:

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Petrussi Foto Press

Archivio:

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



FUTURE FORUM TOURISM. SARÀ WALTER FILIPUTTI IL NARRATORE DEL PERCORSO INFO-FORMATIVO

TURISMO E ACCOGLIENZA «IL NOSTRO ORGOGLIO»

DA OGGI IL NUOVO PERCORSO DELLA CCIAA PN-UD DEDICATO A QUESTO SETTORE,
CON 4 TRASMISSIONI TV, 4 WEBINAR E CORSI FORMATIVI PER LE IMPRESE

Dopo le edizioni televisive di Future Forum 2020, lo scorso ottobre, e la prima "declinazione" dedicata ai "Quaderni d'agricoltura", in dicembre, è pronta a partire la nuova progettualità del Friuli Future Forum della Camera di Commercio Pn-Ud. Questa volta, il tema affrontato sarà il turismo, uno dei settori più colpiti dalle misure contenitive della pandemia e uno dei fondamentali da supportare per la ripartenza. Il tema turismo sarà sviluppato attraverso il racconto dei siti Unesco del territorio e quattro declinazioni oggi fondamentali: sostenibilità, digitalizzazione, cultura, enogastronomia.

"FF Tourism - Di turismo e accoglienza facciamo il nostro orgoglio" è stato presentato dal presidente Cciao Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo** e dell'assessore alle attività produttive e turismo della Regione **Sergio Bini**, oltre che del vicepresidente di Confcommercio Udine **Alessandro Tollon** e di **Walter Filiputti**, narratore d'eccezione del percorso info-formativo, che sarà a tre vie: innanzitutto, quattro trasmissioni settimanali su Telefriuli, il martedì (**da oggi, 27 aprile**). Immediatamente a seguire, quattro webinar tematici per le imprese, ogni mercoledì successivo (da domani, 28 aprile) e, al termine, un percorso formativo di taglio molto pratico-operativo sempre per le imprese del comparto, a conclusione delle prime due fasi, cioè dal 29 aprile.

Il progetto è realizzato con il supporto di Mirabilia Network, la rete nazionale e internazionale che unisce – per valorizzarle in modo comune – le economie sui cui territori vi sono siti Unesco cosiddetti "meno noti", network di cui la Camera di Commercio Pordenone-Udine è colonna portante fin dagli esordi. Il network organizza iniziative di promozione delle imprese del comparto, con particolare riguardo a quelle del turismo culturale, realizza incontri di business con controparti internazionali e mette in comunicazione le imprese di varie regioni e Paesi per uno scambio di esperienze e attività. Oltre che con Mirabilia, FF Tourism è realizzato in collaborazione con PromoTurismo Fvg.

In ciascuna puntata televisiva, con l'apporto di esperti, si andrà

alla scoperta di uno dei siti Unesco del Friuli Venezia Giulia, «che ne può vantare ben cinque – evidenzia il presidente Da Pozzo –, tutti a pochissima distanza da Venezia, di cui possono intercettare facilmente una fetta importante del flusso di visitatori, appena l'incubo della pandemia sarà sotto controllo e, confidiamo, anche sconfitto. La nostra regione dimostra di attirare un turismo articolato, con 11 mila imprese attive e circa 38 mila-40 mila addetti, che hanno sofferto e stanno soffrendo tantissimo e che speriamo possano tornare a fare il loro lavoro pienamente. Il nostro è un turismo fortemente legato alla componente storico-culturale e di eventi. Non vediamo l'ora che tutto possa ripartire per sviluppare ancor più questa vocazione, un traino davvero interessante per l'intera economia, da declinare nelle quattro componenti – turismo sostenibile, digitale, culturale, enogastronomico – per crescere in termini di accoglienza di altissima qualità».

Un comparto, quello del turismo, cui l'assessore Bini ha confermato tutto il supporto della Regione. Bini ha evidenziato di aver «fortemente voluto l'istituzione di un Fondo di rotazione per il turismo - ha detto - di cui ho parlato già anche con il ministro Garavaglia, che prenderà la nostra esperienza a esempio. Se vogliamo che i turisti vengano ma anche tornino nella nostra regione, dobbiamo garantire infrastrutture e servizi adeguati a supporto, perciò con il Fondo turismo investiremo risorse per sostenere gli interventi di riqualificazione delle strutture turistiche, scorrendo la graduatoria 2019 ma anche avviando un nuovo bando per chi vuole investire nello sviluppo del comparto». Tornando a FF Tourism, se le puntate

televisive si concentreranno soprattutto sulle località Unesco (il 27 aprile Aquileia, quindi i martedì successivi Palmanova, Cividale, Dolomiti e Palù di Livenza), nel webinar, dedicati in particolare agli operatori del settore, gli esperti approfondiranno le quattro componenti individuate dal progetto. Per il turismo sostenibile avremo **Sergio Cagnol**, per quello digitale **Edoardo Colombo**, per quello culturale **Antonio Scudieri** e per quello enogastronomico **Walter Filiputti** e **Roberta Garibaldi**.



Alessandro Tollon, Sergio Bini e Giovanni Da Pozzo (Foto di Giovanni Montenero)

Di seguito, partiranno i corsi, sempre online, a cura degli uffici della Camera di Commercio specializzati nella formazione di lavoratori e imprenditori. **Giovedì 29 aprile** e il **3 maggio** si parla di protocolli anticovid per le strutture ricettive, il **6 maggio** di "Ripartire dalla propria motivazione per trasmettere fiducia e sicurezza nel cliente", mentre il **13 maggio** si farà il punto su strutture ricettive ed eco-sostenibilità.

WEBINAR DOMANI, MERCOLEDÌ 28 APRILE

IL NUOVO BUSINESS? LE VACANZE SOSTENIBILI

Il turismo del futuro non può che guardare alla sostenibilità. È un "mantra" che si sente da più parti e che sarà al centro anche del webinar promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone Udine con protagonista **Sergio Cagol**, consulente e formatore sui temi del turismo e della cultura. Durante l'appuntamento, in programma oggi, martedì 27 aprile, farà luce su una via importante per il futuro.

«La sostenibilità - precisa Cagol - non è soltanto ambientale, ma anche sociale ed economica, tutti elementi unici in un quadro più grande. È un concetto che vale per qualunque territorio,

tanto più per quelli immersi nella natura e meno antropizzati, ma funzionali anche per la città». In che modo i centri urbani potrebbero diventare più attraenti? «Per esempio con la presenza di piccole colonie di uccelli o boschi

anche all'interno delle città - prosegue Cagol -, ma anche proponendo meno spazi per le auto e più

per le persone. Mi riferisco a zone pedonali, piste ciclabili e zone a velocità controllata, tutte soluzioni per migliorare la qualità della

vita». Ridisegnare le città, dunque, nel nome dell'urbanismo tattico, ma senza dimenticare la montagna, anzi. «La scorsa estate, come accaduto anche in Fvg, ha insegnato che c'è un crescente bisogno di spazi verdi e distanziamento. Le località di montagna sono perfette in questo senso e offrono qualità di esperienze per le quali i visitatori torneranno».

Un processo che deve coinvolgere tanto gli imprenditori privati, quanto gli enti pubblici più "illuminati". Anche perché è proprio l'ottica dell'utente che è cambiata «e gli ospiti sono sempre più attenti e consapevoli, disposti anche a pagare di più per

godere di una vacanza sostenibile. Ed ecco che ciò diventa possibilità per incrementare il business». Sono molte, comunque, le realtà che si stanno adeguando, con strumenti quali fotovoltaico per la produzione di energia pulita,

pompe di calore e sauna a legna. «Servirà anche - conclude Cagol - un'adeguata comunicazione, dato che oggi prenotare un viaggio sostenibile è praticamente impossibile».

Luciano Patat



Sergio Cagol,
consulente e formatore sui temi
del turismo e della cultura

**LE CITTÀ CON MENO SPAZI
PER LE AUTO E PIÙ PER
LE PERSONE SARANNO
SEMPRE PIÙ ATTRATTIVE**

WEBINAR MERCOLEDÌ 5 MAGGIO

I "NOMADI DIGITALI" ECCO I NUOVI TURISTI

«È necessario superare il digital divide, facendo uscire dalle zone a fallimento di mercato aree come la montagna del Friuli che hanno un grande potenziale. Questo sarebbe

un ottimo punto di partenza per la crescita turistica». Ne è convinto **Edoardo Colombo**, esperto e advisor sui temi dell'innovazione e delle tecnologie digitali, con specifico indirizzo verso il turismo, nonché autore di Turismo Mega Trend (Hoepi).

Questo sarà uno dei punti toccati durante il suo webinar, previsto per il 5 maggio.

«Durante l'ultimo anno - precisa Colombo - abbiamo assistito all'adozione di massa di nuove tecnologie. I sistemi di videoconferenza o i Qr Code per leggere un menu, soluzioni un tempo "avveniristiche", sono diventati di uso comune. È necessario tenerne conto quando si propone un'offerta turistica».

La pandemia, con i suoi riflessi sanitari, ha cambiato molte abitudini e, banalizzando, anche toccare un oggetto per molti è un'operazione rischiosa. Ecco quindi che chi proporrà, per esempio, dei check-in

contactless, avrà un vantaggio competitivo. «Dovremo guardare ai "nomadi digitali", che operano in smart working e saranno sempre di più. Questa modalità, da provvisoria, diverrà

permanente. Lavorando da dove si vuole - argomenta - molti sceglieranno destinazioni alternative, tipo i borghi rurali, a patto che ci sia connettività garantita, e lo faranno anche per periodi lunghi». Ecco quindi che sarà necessario mettere a disposizione spazi di coliving, per la condivisione di servizi aggregati.

In che direzione andare verso il futuro? «Oggi il turista guarda a più aspetti diversi, come per esempio la sostenibilità - conclude Colombo -. Il concetto di prossimità, coinvolgendo i produttori locali, sarà basilare. Per gli hotel, sarà fondamentale mettere a disposizione spazi per lavorare in tranquillità, ma anche quelli per colazioni di lavoro e riunioni.

Utilizzare, quindi, un'ottica integrata per proporre servizi ad ampio raggio. Un domani, nel mondo, ci sarà 1 miliardo di nomadi digitali, offriranno possibilità di business da cogliere al volo».

(l.p.)



Edoardo Colombo,
autore di Turismo Mega Trend
(Hoepi)

**PER GLI HOTEL SARÀ
FONDAMENTALE METTERE
A DISPOSIZIONE SPAZI PER
LAVORARE IN TRANQUILLITÀ**

WEBINAR MERCOLEDÌ 12 MAGGIO

ESPERIENZE "PHYGITAL" PER VISITATORI "EVOLUTI"

«Il 2020 e l'inizio di quest'anno saranno determinanti, anche in futuro, per cambiare le modalità di fruizione del turismo, soprattutto quello culturale». Parole di

Antonio Scuderi, fondatore e Ceo di Capitale Cultura Group, un acceleratore di business e audience development per i settori culturale, turistico, dell'enogastronomia. Sarà lui il protagonista, il 12 maggio, del webinar Cciao sul turismo culturale.

«Vivremo un'accelerazione digitale - argomenta Scuderi -, le modalità di fruizione non saranno più quelle che conosceamo. Le mostre affollate, i grandi concerti e le file ai musei non torneranno: il contingentamento del pubblico e anche le mutate

attitudini del pubblico porteranno a esperienze non troppo di massa». Le visite e gli eventi, così, diventeranno

esperienze "phygital", che abbineranno una parte tecnologica e una fisica.

«Sarà necessario puntare su piattaforme immersive sul web - prosegue l'esperto - capaci di un coinvolgimento sensoriale e cognitivo dell'utente. Se la visita digitale nel museo

prima ci sembrava "scontata", oggi diventa uno strumento fondamentale e la qualità sul web pagherà sempre più.

Faccio l'esempio di un museo: l'avvio dell'esperienza sarà sulle piattaforme tecnologiche, poi si passerà alla visita fisica e infine si potrà interagire con i curatori. Questo diventerà un "protocollo" non soltanto emergenziale, legato alla pandemia, ma stabile e strategico».

Le nuove dinamiche vedranno un modello non più anonimo come quello del passato, ma anzi sempre più personalizzato «e con strumenti come la realtà aumentata e quella digitale potremo coinvolgere visitatori "evoluti", pronti a godere dei beni culturali

in modo più profondo». Necessario, però, fare squadra: «Penso ad Aquileia - conclude Scuderi -: può diventare un punto di partenza per un museo diffuso, creando nuovi percorsi che coinvolgono

pure le realtà circostanti. Servirà anche una crescita degli operatori, ma tutti assieme possiamo vincere le sfide che ci attendono».

(l.p.)



Antonio Scuderi,
fondatore e Ceo
di Capitale Cultura Group

**LE VISITE E GLI EVENTI
ABBINERANNO UNA PARTE
TECNOLOGICA E UNA FISICA**

WEBINAR MERCOLEDÌ 19 MAGGIO

IL RICHIAMO DELLA BUONA TAVOLA

Il vino e la buona tavola, da sempre, sono in grado di richiamare visitatori entusiasti. E proprio sul turismo enogastronomico è incentrato il webinar

promosso dalla Cciao il 19 maggio. I relatori saranno **Roberta Garibaldi**, docente all'Università di Bergamo, da più di 20 anni impegnata nella promozione dei territori in ambito enogastronomico e culturale, e **Walter Filiputti**, docente dell'UniUd e presidente e coordinatore del consorzio di ristoratori Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori. Il turismo enogastronomico ha vissuto un'enorme crescita negli ultimi 10 anni, «e con l'avvento della pandemia - racconta Garibaldi - è stato uno degli argomenti più ascoltati e ricercati nel web. Non a caso, nei momenti di apertura sono arrivati i risultati, con molte visite alle esperienze in cantina». Durante l'ultimo anno

è cambiato anche l'approccio delle aziende? «Ci sono state tante innovazioni, come per esempio le degustazioni digitali, e sono aumentate le vendite del vino online, che possono rappresentare un'ot-

tima opportunità per incentivare l'utente a venire in cantina e a rafforzare le relazioni post visita. Le aziende hanno colto a pieno le nuove frontiere,

ma negli anni - conclude Garibaldi - visti i risvolti sanitari legati alla pandemia sarà importantissimo anche far percepire ai turisti che il luogo è sicuro». «Affronteremo un turista che, come tutti noi, sarà diverso da prima del Covid e gli operatori dovranno rendersi conto che le esigenze sono mutate - aggiunge Filiputti -. Non basterà la sola accoglienza, sarà necessario raccontare il territorio e ampliare l'offerta». Anche i momenti di condivisione saranno differenti: «Sarà utile portare sulle tavole per cena piatti semplici e legati alla tradizione, con un'ottica di sostenibilità in cucina. conclude -: non sprecare e far vedere che si lavora in un certo modo sono due elementi che potranno incontrare la sensibilità di molti. Il nuovo turismo enogastronomico sarà imperniato su una vera filiera culturale, con valori materiali e immateriali di cui tenere conto».

(l.p.)

**SARÀ NECESSARIO
RACCONTARE IL TERRITORIO
E AMPLIARE L'OFFERTA**



Roberta Garibaldi e Walter Filiputti, docenti universitari



(l.p.)

ATTIVITÀ CREATIVE, ARTISTICHE E DI INTRATTENIMENTO: LOCALIZZAZIONI ATTIVE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
ATTIVITÀ CREATIVE, ARTISTICHE E DI INTRATTENIMENTO	29	31
Rappresentazioni artistiche	1	1
Attività nel campo della recitazione	9	5
Altre rappresentazioni artistiche	17	17
Noleggio con operatore di strutture ed attrezzature per manifestazioni e spettacoli	17	14
Attività nel campo della regia	6	5
Altre attività di supporto alle rappresentazioni artistiche	142	128
Attività dei giornalisti indipendenti	1	1
Attività di conservazione e restauro di opere d'arte	75	77
Altre creazioni artistiche e letterarie	48	43
Gestione di teatri, sale da concerto e altre strutture artistiche	10	10

	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
ATTIVITÀ DI BIBLIOTECHE, ARCHIVI, MUSEI ED ALTRE ATTIVITÀ CULTURALI	3	3
Attività di biblioteche ed archivi	8	9
Attività di musei	18	16
Gestione di luoghi e monumenti storici e attrazioni simili	2	4
Attività degli orti botanici, dei giardini zoologici e delle riserve naturali	21	18
Ricevitorie del Lotto, SuperEnalotto, Totocalcio eccetera	33	35
Gestione di apparecchi che consentono vincite in denaro funzionanti a moneta o a gettone	67	68
Altre attività connesse con le lotterie e le scommesse	41	44

Fonte: Elaborazioni Centro Studi Cciaa Pn-Ud su dati Infocamere

C'È CHI È PRONTO A RIPARTIRE DA FINE MAGGIO, MA C'È IL NODO COPRIFUOCO

SI ALZI IL SIPARIO SULLA CULTURA

TEATRI E CINEMA PRONTI ALLA NUOVA ERA POST LOCKDOWN PUR CON MISURE DI LIMITAZIONI DELLA CAPIENZA PER IL NUOVO DPCM

» ALBERTO ROCHIRA

Teatri e cinema tra Udine e Pordenone guardano con speranza al "punto di svolta" segnato dalla riapertura delle sale in zona gialla il 26 aprile, pur con misure di limitazione della capienza. «Al Nuovo - spiega Giovanni Nistri, presidente della Fondazione **Teatro Nuovo Giovanni da Udine** - abbiamo continuato a programmare spettacoli di prosa e concerti, ma anche a dar vita a progetti artistici alternativi e fruibili a distanza, come il video teatrale dedicato al pittore e decoratore cui è intitolata la nostra sala, Giovanni da Udine, e i tre ascolti immersivi sulla commedia dantesca». Nistri non nasconde la sua preoccupazione per il futuro. «Impossibile, allo stato attuale, organizzare nel medio periodo una programmazione articolata su più appuntamenti - afferma - dato che le normative anticovid continuano a cambiare. E l'attuale limite imposto dal coprifuoco, se confermato, ci obbligherebbe a cambiare l'orario di svolgimento degli spettacoli».

Nessuno stop neppure al **Teatro Verdi di Pordenone**, che dalla fine dello scorso anno ad oggi ha proseguito la sua programmazione "on demand", con gli artisti che si sono spesso esibiti in live streaming dal palco a platea vuota: una "rivoluzione copernicana" sostenuta dal presidente Giovanni Lessio. «Conclusa da poco la rassegna "Verdi 4X4" - otto appuntamenti tra musica e prosa ancora disponibili sul rinnovato sito del Teatro pordenonese - dichiara Lessio - si pensa ora ad una ripartenza già programmata per l'ultima settimana di maggio con due importanti concerti e non

mancano i progetti anche per un'inedita programmazione estiva negli spazi all'esterno del teatro». Buoni auspici a Pordenone anche per **Cinemazero**, presieduto sempre da Lessio. «In questi mesi - commenta il presidente - abbiamo investito risorse e lavorato per garantire la sicurezza delle nostre sale, attraverso una sanificazione delle aree comuni e attraverso innovativi dispositivi per garantire il distanziamento sociale. Abbiamo migliorato anche la qualità di visione con innovativi e potenziati proiettori».



Modula, totem realizzato da Idea Prototipi con termoscanner e dispenser di gel igienizzante al Visionario (Foto di Alessandro Paderni)

«Le risorse digitali - affermano Sabrina Baracetti e Thomas Bertacche del **Cec di Udine** - ci hanno permesso di dare continuità ai nostri progetti. Tutte le attività sono state portate avanti online, aderendo alla piattaforma nazionale lorestoinsala, dando spazio e respiro online alle produzioni regionali con A d e s s o C i n e m a , adattando la struttura

e la linea editoriale del Far East Film Festival alla grammatica dello streaming, e infine creando Fareastream, il primo VOD italiano di cinema asiatico. Tutto questo non rappresenta la normalità di cui ognuno di noi ha urgenza - concludono - però rappresenta sicuramente un argine. E un ponte verso il dopo».

Anche la direzione artistica del **Css Teatro Stabile d'innovazione del Fvg**, con Rita Maffei, Luisa Schiratti, Fabrizia Maggi, Fabrizio Arcuri e Alberto Bevilacqua, conferma che "anche nei mesi di lockdown più rigido, la priorità è sempre stata trovare modalità sempre nuove per rimanere in contatto con il pubblico e per coinvolgere e dare lavoro agli artisti". Molte sono state le proposte veicolate dalla rete e da piattaforme di videoconferenza, tra cui il ciclo #iosonomecenate con gli artisti in diretta FB, gli spettacoli come Consegne, un vero e proprio delivery di cultura recapitato da un attore rider nelle case degli spettatori.

«Dall'estate 2020 - sottolineano - ogni volta in cui i Dpcm ce lo consentivano, ci siamo riaperti al pubblico in presenza, producendo spettacoli per piccoli gruppi di spettatori e attori dal vivo, in totale sicurezza, spesso all'aperto in luoghi della città, anche con l'aiuto di dispositivi tecnologici come l'uso di smartphone e l'ascolto in cuffia». E infine annunciano: «Siamo pronti a riaprire al pubblico dal vivo con una programmazione di eventi sia nei teatri a Udine che al Teatro Pasolini».



Teatro Nuovo Giovanni da Udine (Foto di Luca D'Agostino)

LA RICERCA DELL'IREs FVG

ADDETTI DELLO SPETTACOLO: UNDER 40 E AUTONOMI

L'IDENTIKIT DEI LAVORATORI DI QUESTO SETTORE MESSO IN CRISI PANDEMIA. LA GRAN PARTE OPERA A PORDENONE

Il settore dello spettacolo è stato sicuramente uno dei più colpiti dalla pandemia, anche in Friuli Venezia Giulia. A dirlo è il **ricercatore dell'Ires Fvg, Alessandro Russo**. Per provare a quantificare la dimensione di questo comparto in termini occupazionali e quindi stimare l'impatto dell'emergenza sanitaria, è possibile analizzare i dati provenienti dall'Osservatorio sui lavoratori dello spettacolo dell'Inps, che si basa sui contributi previdenziali versati. In Friuli Venezia Giulia nel 2019 (ultimo dato attualmente disponibile) il numero di lavoratori dello spettacolo era pari a oltre 7.000; si tratta di un valore in crescita nel tempo, nel 2015 se ne contavano meno di 5.000. Tale andamento è connesso ad un significativo sviluppo del settore della cultura, ma potrebbe essere in parte spiegato anche dalla sostanziale abolizione dei voucher per retribuire il lavoro occasionale, molto utilizzati in precedenza anche in questo ambito. A livello territoriale si può osservare che l'espansione

dell'occupazione è stata più marcata in provincia di Pordenone, che nel 2019 risulta il territorio con il maggior numero di lavoratori (circa 3.000). Le imprese attive in regione, in base ai dati delle Camere di Commercio, a fine 2020 erano più di 1.200.

I gruppi professionali più numerosi sono i concertisti e orchestrali (1.678 nel 2019 in tutta la regione), i conduttori e animatori (1.389, che comprendono i presentatori, i disc-jockey, gli animatori in strutture ricettive connesse all'attività turistica) e i lavoratori degli impianti e circoli sportivi (1.037). Le donne sono poco più di un terzo del totale (36%) e solo in pochi ambiti la componente femminile è nettamente maggioritaria (oltre l'80%): ballo, figurazione e moda; scenografi, arredatori e costumisti; truccatori e parrucchieri. Nel mondo dello spettacolo regionale si rileva un importante ruolo dei lavoratori autonomi (sono quasi la metà, il 47% nel 2019) e, tra i dipendenti, la maggior parte sono a tempo determinato o

stagionali. Il lavoro indipendente è particolarmente diffuso tra i conduttori e gli animatori e in ambito musicale, quello dipendente tra gli operatori e le maestranze, tra i tecnici e gli impiegati delle imprese del settore. Il comparto dello spettacolo, rispetto ad altri contesti, si dimostra infine un settore "giovane" per gli standard attuali, in quanto oltre la metà dei lavoratori ha meno di 40 anni. Le graduali riaperture che interesseranno anche un settore molto importante come quello della cultura, dovrebbero finalmente consentire a queste migliaia di lavoratori di riprendere presto, e si spera definitivamente, le loro attività.

I LAVORATORI DELLO SPETTACOLO PER PROVINCIA, FVG 2015-2019

Provincia	2015	2016	2017	2018	2019
Pordenone	1.715	2.013	2.499	3.203	2.956
Udine	1.429	1.508	1.593	1.803	1.902
Trieste	1.413	1.406	1.671	1.809	1.761
Gorizia	313	329	359	362	436
FVG	4.870	5.256	6.122	7.177	7.055

Fonte: elaborazioni IRES FVG su dati Inps.

Sono considerati i lavoratori con almeno una giornata retribuita nel corso dell'anno di riferimento.

DA GIUGNO AL VIA LE LEZIONI INDIVIDUALI

«RIAPRIRE, MA CON GLI STESSI PROTOCOLLI»

ASSOCIAZIONI SPORTIVE E PALESTRE: «NON SIAMO UN FOCOLAIO»
RISTORI IRRISORI, MA ANCHE UN "GRAZIE" ALLA REGIONE PER IL SOSTEGNO

» IRENE GIUROVICH

Un grido di disperazione. Il mondo delle società e associazioni sportive continua a leccarsi le ferite di una malattia resa cronico da pseudo-aiuti statali - spesso ridicoli - e dall'assenza totale di ristori nel 2021: questa l'amara considerazione vergata da **Roberto Bolelli**, rappresentante regionale ANIF, Associazione nazionale impianti fitness e sport, portavoce della condizione di annientamento in cui si trova il settore sportivo. «Almeno il 25 per cento delle palestre in Fvg non riaprirà. Siamo stati traditi, ci sentiamo presi in giro:

i collaboratori sportivi nel 2021 non hanno visto nemmeno un euro (l'anno scorso si sono dovuti accontentare di bonus di 600 euro poi portati a 800) e le palestre, da gennaio ad oggi, attendono ancora che venga finanziata la proposta del nuovo governo di un rimborso una tantum su cui al momento regna il silenzio assoluto!», spiega Bolelli a giustificazione del forte malessere della categoria che, anche per queste ragioni, è scesa in piazza.

«Avevamo chiesto che alle palestre venisse riconosciuto almeno il 30 per cento di sostegno rispetto al giro complessivo e non il misero 3 per cento, ma non siamo stati ascoltati», aggiunge il referente ANIF. I costi di gestione non si sono mai fermati - affitti, utenze, tasse -, inclusi quelli per il mantenimento degli impianti (si pensi alle strutture al cui interno ci sono piscine che non possono chiudere del tutto: la clorazione deve essere fatta, il funzionamento delle pompe e l'immissione di prodotti contro alghe e altre muffe non possono arrestarsi...), per non parlare dei mancati incassi. Spezza invece una lancia a favore della Regione Fvg che ha teso la mano con lo stanziamento in due tranche (luglio e dicembre 2020) di 18 milioni di euro per le palestre e con i sostegni di quest'anno agli istruttori libero-professionisti. Intanto si guarda con fiducia alle riaperture di giugno, purché si mantengano i protocolli già validati. «Molti iscritti avevano pagato l'abbonamento e, quando si riprenderanno le attività, usufruiranno dei voucher in cui abbiamo trasformato i pagamenti già effettuati». Nonostante una situazione non più sostenibile, il mondo delle



C'è chi anche in zona arancione ha attivato corsi all'aperto

IL GRIDO D'ALLARME: «I COLLABORATORI NEL 2021 NON HANNO VISTO UN EURO DALLO STATO»

società sportive è pronto per offrire agli iscritti l'ambiente sicuro e sanificato già conosciuto fin dalla ripresa a maggio 2020. «Dovremo essere bravi - sostiene Bolelli - a vincere le resistenze di chi ha paura di tornare e questo per colpa di una campagna denigratoria contro le palestre additate come untrici e luogo di contagi; i dati sono chiari: tutti i controlli hanno dimostrato che le palestre non sono state focolaio di infezione».

Ad augurarsi che le restrizioni non siano ancora più rigide di quelle, già severe, attuate in occasione delle prime riaperture è la personal trainer **Valentina Monte**, della palestra Sport&Fit a Udine,

secondo cui «questa ipotesi determinerebbe nuovi problemi relativi alle limitate risorse di cui disponiamo, per non parlare del disagio in cui si vive a causa dei pochissimi ristori e dell'assenza, da novembre, dei bonus promessi ai nostri collaboratori...». La Sport&Fit ha sempre garantito comunque una ricca offerta di attività online, oltre che, in zona gialla e arancione, grazie ad un'ampia area di mille mq di parcheggio, corsi all'aperto: ben quattro alla settimana e altri si aggiungeranno ascoltando le esigenze degli iscritti.

E se si ripartisse solo con lezioni individuali?

«Il nostro centro è avvantaggiato in quanto dispone di discreto spazio e di tutti gli strumenti necessari ad evitare assembramenti (prenotazione con app, controllo continuo degli accessi, sanificazioni)».

Ad auspicare senza mezzi termini la ripresa con il protocollo già rodato è anche **Renzo Sellan**, titolare di Olympia's Center a Sacile: «Sarebbe improponibile restare a galla solo con lezioni individuali all'interno: le nostre realtà hanno bisogno di un certo numero di persone che frequentano, altrimenti non avrebbe senso riaprire; non saranno di certo solo il fitness online o l'out-door a far vivere il nostro settore».

Ci sarà timore a rientrare ad allenarsi al chiuso?

«Il 70 per cento dei nostri clienti ha dichiarato di voler quanto prima tornare alla normalità, a riprova che i protocolli già sperimentati fornivano garanzie e sicurezza».

ATTIVITÀ CREATIVE, ARTISTICHE E DI INTRATTENIMENTO: LOCALIZZAZIONI ATTIVE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

	31 dicembre 2020	31 dicembre 2019
ATTIVITÀ SPORTIVE	3	3
Gestione di impianti sportivi	15	16
Gestione di piscine	27	26
Gestione di impianti sportivi polivalenti	13	12
Gestione di altri impianti sportivi nca	47	43
Attività di club sportivi	113	105
Palestre	136	133
Altre attività sportive	4	5
Enti e organizzazioni sportive, promozione di eventi sportivi	138	129
Attività delle guide alpine	1	1
Altre attività sportive nca	37	37
ATTIVITÀ RICREATIVE E DI DIVERTIMENTO	1	1
Parchi di divertimento e parchi tematici	29	17
Altre attività ricreative e di divertimento	5	5
Discoteche, sale da ballo night-club e simili	115	111
Gestione di stabilimenti balneari: marittimi, lacuali e fluviali	60	56
Sale giochi e biliardi	129	135
Altre attività di intrattenimento e di divertimento nca	138	141

Fonte: Elaborazioni Centro Studi Cciao Pn-Ud su dati Infocamere

ETICA&ECONOMIA

«BISOGNA DARE PROSPETTIVA A CHI SI È FERMATO»

Bar, ristoranti, palestre, piscine, cinema e teatri, attività sportive e culturali in generale sono quelle che più hanno sofferto e tuttora soffrono dai pesantissimi danni derivanti dalla pandemia Covid 19. Etico è pensare alla ripartenza di tutti, anche di queste attività.

L'obiettivo è quello di trovare una progettualità che dia slancio al Paese. La necessità è quella di dare una prospettiva a chi ha dovuto fermarsi e oggi giustamente preme per ripartire in sicurezza. È del tutto indispensabile far uscire l'Italia dallo stallo in cui si trova.

Se prestiamo attenzione alle tante, talvolta purtroppo anche contraddittorie indicazioni, formali e non, giunte a partire da marzo 2020 in merito a protocolli, prescrizioni, avvertenze, divieti non possiamo non rilevare come qualcosa non sia andato nel verso giusto. Non si tratta di gettare la croce addosso a nessuno. Prima di fine 2019 il Covid 19 non esisteva, nessuno sapeva cosa fosse, e la domanda su come evitare i contagi non era affatto di facile risposta. A distanza di più di un anno, però, qualcosa di più concreto e certo è obbligatorio fornirlo.

Alcuni esempi: oggi gli scienziati affermano che all'aperto il contagio è ridotto a percentuali minime. Perfetto, si favoriscano e, quindi, permettano tutte le attività all'aria aperta nel mantenimento di un corretto distanziamento. A proposito di quest'ultimo le misure si sono via via modificate. All'inizio qualcuno si spinse addirittura a misurare a una distanza di oltre 4 metri la permanenza nell'aria del virus. Oggi si dice di rimanere distanti di un metro all'aperto e due al chiuso. Anche qui occorre chiarezza e, possibilmente, non continue modifiche. Bar, ristoranti, palestre, piscine, cinema e teatri, attività sportive e culturali devono poter ripartire sulla base di protocolli anche stringenti, ma chiari e definiti, devono poter operare in sicurezza. Si apra e, poi, si attuino controlli efficaci e legati al buon senso da parte delle forze dell'ordine.

In questa ottica uno degli aspetti da analizzare è anche la revisione strutturale del sistema di welfare che tenga in considerazione quella parte di lavoro imprenditoriale, manageriale e autonomo che sino ad ora è rimasto orfano dei ristori e dei sostegni nei momenti di crisi come quella attuale. Non è più possibile scordarsi di queste situazioni.

Vi è, poi, la necessità di formare le nuove generazioni preparandole al futuro. Mi riferisco alla formazione professionale vista la domanda estesa di tecnici e informatici da parte delle imprese, ma siccome è corretto permettere a chiunque di seguire le proprie passioni, dove si realizza al meglio, è giusto garantire le condizioni, a chi lo desidera, di svolgere attività anche di altro tipo, nei settori della cultura e dello sport ad esempio, come pure in quelli del turismo e dei servizi.

Oggidi tutti inneggiano al cosiddetto "modello Genova" riferendosi alla ricostruzione del ponte "Genova San Giorgio", noto come Morandi, realizzato in due anni. In tempi normali ci sarebbero voluti forse addirittura dieci anni. È indubbio che la PA deve trovare modo e sistemi per rendere spedita la realizzazione di infrastrutture utili a tutto il territorio, a tutte le attività, a ogni persona.

In questa ottica un'opportunità di forte impatto e rilievo può derivare dal PNRR, il Piano nazionale di ripresa e resilienza. La sfida è quella di modificare i meccanismi di funzionamento del settore pubblico e di quello privato che non funzionano. Tutti hanno diritto a poter ambire a un operoso benessere.

Daniele Darnale



Anche gli impianti natatori attendono di tornare alla normalità

CONSOLIDAMENTO ASSIEME A FINEST

LA STRATEGIA DI SIMEON: PIÙ FORTI ALL'ESTERO

IL GRUPPO, CHE LAVORA NEL SETTORE DEGLI INVOLUCRI DI IMMOBILI DI ALTA RILEVANZA ARCHITETTONICA, OTTIMIZZA GLI STRUMENTI ISTITUZIONALI PER SVILUPPARE IL MERCATO



Charles de Gaulle, Parigi



Royal Hamilius, Lussemburgo

«Abbiamo reagito mettendo in atto un insieme di iniziative guardando sia al potenziamento delle risorse di struttura che all'organizzazione interna, al prodotto e ai mercati esteri dove ci siamo consolidati anche grazie a strumenti istituzionali e a collaborazioni come quella con Finest S.p.A.»

Marco Simeon, presidente dell'omonimo gruppo specializzato

nella costruzione di architetture integrate e sistemi complessi di pregio, sintetizza quelli che sono stati i principali interventi che hanno coinvolto la realtà con sedi in Friuli Venezia Giulia e Veneto. Un impegno operativo ed economico che ha permesso di gestire la ripercussione pandemica con solo pochissime ore di cassa integrazione speciale, necessarie alla riorganizzazione e dovute al

blocco del sistema esterno all'azienda ma specialmente di reagire immediatamente per dare prospettiva all'anno in corso e a quelli futuri. La risposta alla situazione è stata pianificata cominciando da un aggiornamento integrale del piano industriale 2020-2023, declinandosi poi su livelli diversi che hanno riguardato la conversione alla produzione di cellule per facciate in alluminio e vetro dello stabilimento di Aiello e il riposizionamento di dedicato alle strutture in acciaio operativo a Fagagna. Qui ha sede anche Effind, società in costante crescita presente all'estero con strutture per il mercato degli impianti petroliferi.

Gli interventi hanno portato a una crescita dimensionale con nuove assunzioni nelle aree produttive ma anche l'inserimento di figure manageriali e di potenziamento in quella HR delle Risorse Umane, come parte più ampia della riorganizzazione aziendale.

«Con il 90% di mercato estero è fondamentale per noi – continua Marco Simeon – la presenza diretta in alcuni Paesi. A marzo 2020 abbiamo costituito e messo a regime Simeon France, un'operazione perfezionata con la collaborazione di Finest, società finanziaria per l'internazionalizzazione del triveneto. Uffici a Parigi e 15 risorse fisse ci hanno consentito di seguire i cantieri e di affiancare i clienti sul posto quando spostamenti dall'Italia sarebbero stati impraticabili in pieno lockdown».

UNA RISPOSTA ALLA CRISI

LA RETE "GOTRANSFERFVG"

IL COMPARTO DI NOLEGGIO CON CONDUCENTE VERRÀ COINVOLTO NEI GRANDI EVENTI AL SERVIZIO DEL TURISMO REGIONALE

La richiesta di servizio di noleggio con conducente (Ncc), da marzo dello scorso anno è sprofondata in una grave crisi e, se non fosse per il trasporto sanitario che ha visto nei mesi un buon andamento di richieste, il settore sarebbe completamente al collasso. Ma gli autisti non si sono persi d'animo e hanno messo in piedi una rete, "GoTransferFvg", per poter rispondere al meglio alle esigenze del mercato non appena il settore ripartirà. In Friuli Venezia Giulia il comparto conta un centinaio di aziende con più o meno 600 autisti: se per 300 in questi mesi gli affari sono andati meglio per una superiore richiesta di servizi sanitari, per l'altra metà, legata al trasporto di viaggi di lavoro e business, non sono tempi facili. A complicare il quadro si aggiungono i carenti ristori, che non riescono a coprire le spese, e la poca chiarezza sulla collaborazione con il trasporto scolastico. A illustrare la situazione è Luigi De Fenza, referente Anitrv Fvg e consigliere nazionale: «Gli affari sono crollati anche del 90 per cento, alcuni hanno chiuso le attività e altri ridotto drasticamente il personale e abbiamo ricevuto poco contributo da parte del Governo,

mentre la Regione ha ascoltato con attenzione le nostre istanze. Per il supporto scolastico non ci hanno ingaggiati pur se inseriti nel contratto quadro - spiega - e in questa situazione difficile abbiamo deciso di dare vita a una rete, convinti che insieme il nostro comparto sarà più forte e vincente». "GoTransferFvg" (le aziende aderenti sono Miotti, Castellani, Alibus, Biagini, Dinsiuman, Dolvi, Stv, Nonis, Eurodriver, Pisana, Stulin, Taxsiluca, Drincar, Celotti, DeMonte, Zucca, Friulinc, N2c, Baldan, Nordest), nasce con l'obiettivo di migliorare il servizio con la creazione di una struttura comune di prenotazione che permetta di individuare il mezzo migliore, più vicino e con prezzo più adeguato all'esigenza, di strutture per customer satisfaction, gestionale e di controllo e un servizio a favore del turismo regionale, concentrandosi per un primo momento sulle aree di enogastronomia e bike. «Abbiamo stipulato accordi con ConfcommercioUdine e PromoTurismoFVG. Saremo coinvolti nei grandi eventi e negli appuntamenti che richiedono un servizio come il nostro. Vivremo tutti sotto lo stesso "tetto" ma mantenendo ognuno la propria identità».



Luigi De Fenza, referente Anitrv Fvg e consigliere nazionale



Le socie Roberta Marchese e Giulia Apollonio (Foto di Chiarabassi)

Sentirsi come una regina. Il desiderio viene esaudito nel regno dedicato alla bellezza e all'unicità: si spalancano gli orizzonti su atmosfere, abbinamenti e sensazioni di altre epoche nella storica profumeria "Regina di Saba", enclave di eleganza nel cuore del centro storico di Udine, in via Cavour: in un tempo emergenziale le socie **Roberta Marchese** e **Giulia Apollonio** rappresentano le ancelle di un tempo dedicato alla cura di sé. Tra il fascino del luogo in stile Liberty e l'istituzione simboleggiata dalla storica profumeria, il cui nome, non a caso, è stato mantenuto, i clienti si sentono avvolti da una pseudo-normalità che spezza l'ansia da pandemia, restrizioni e paure,

IN VIA CAVOUR NEL CUORE DI UDINE

VIAGGIO NELLA CULLA DELLA BELLEZZA

LA PROFUMERIA "REGINA DI SABA" È SPECIALIZZATA NELLA COSMESI NATURALE MA È ANCHE BIGIOTTERIA

grazie alle consulenze professionali. In questa culla di raffinatezza sono banditi i prodotti commerciali: «Ci presentiamo come artefici di scelte alternative: la nostra è una profumeria artistica - una parte rilevante è dedicata alla cosmesi naturale - ed è anche una bigiotteria differente, per amanti del non-comune, vero punto forte del negozio», spiegano Roberta e Giulia. Non nascondono le due socie, che non hanno ricevuto alcun ristoro, le difficoltà vissute nei periodi arancione e rosso: «Il nostro entusiasmo però non si è mai spento - dichiarano - , anzi ci siamo concentrate a coltivare altre realtà fra cui i canali social, inoltre abbiamo continuato nella ricerca di novità da proporre ai nostri

clienti»; quando dominava il periodo 'rosso', dopo un giallo che ha visto accanto alla storica clientela anche volti nuovi, la profumeria, che comunque è rimasta aperta (grazie ai prodotti afferenti all'igiene della persona), ha attivato anche il servizio di consegna e spedizione. Alla ricerca di gratificazioni: «Le nostre clienti, per donarsi un momento di pausa da quanto tutti viviamo, scelgono spesso di regalarsi un bijoux o di coccolarsi acquistando prodotti per la cura del viso e del corpo» e poi ci sono sempre gli appassionati di profumo alla ricerca di qualcosa che li faccia sognare e viaggiare verso altri lidi e altri regni.

Irene Giurovich

UNA REALTÀ UNICA NEL NORDEST AL CITTÀ FIERA

PROFUMI E SAPORI ALL'ACADEMIA DEL GUSTO

LA SCUOLA DI ALTA FORMAZIONE GASTRONOMICA È PROMOSSA DALL'ASSOCIAZIONE CUOCHI E SOSTENUTA DA OLTRE UNA DECINA DI REALTÀ PUBBLICHE E PRIVATE

» ANTONELLA LANFRIT

Neppure un anno dall'idea alla realizzazione, con circa 200mila euro di investimenti senza contributi pubblici. Il debutto è avvenuto proprio nel bel mezzo della grande pandemia da Covid-19, rallentando l'attività, ma non certo l'energia propulsiva, tanto che sono già in programmazione i corsi e le attività che caratterizzeranno maggio e i mesi avvenire.

Sono i primi profumi e sapori che si colgono entrando idealmente all'Accademia del Gusto Fvg, una formula unica a Nordest voluta e promossa dall'Associazione cuochi di Udine - che ne è socio unico - in stretta collaborazione con l'Associazione regionale e oltre una decina tra realtà pubbliche e private che la sostengono con il loro patrocinio.

«È una scuola di alta formazione gastronomica, luogo di valorizzazione della cucina del Friuli Venezia Giulia e dell'Italia, pensata per la crescita continua degli addetti di settore, per i giovani, per le donne e poi per tutti coloro che credono nell'importanza di un approccio consapevole al cibo e alla cucina», spiega **Marinella Ferigo**, presidente regionale dell'Associazione cuochi e componente il Consiglio di amministrazione dell'Accademia, insieme a **Daniele Piccoli**, presidente dell'Associazione cuochi di Udine, **Massimo De Lorenzo**, **Davide Patat** e **Pino Tronchi**.



TRA GLI OBIETTIVI RIUSCIRE A COSTRUIRE UNA SQUADRA DI GIOVANI CUOCHI PORTABANDIERA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

«Il progetto lo avevamo in mente da un po' di tempo, quando poco prima della pandemia si sono resi disponibili spazi a Città Fiera», ricostruisce Ferigo. Oggi quell'area è organizzata con tre ampie sale, una delle quali allestita con 12 postazioni dotate ciascuna di lavello, forno, prese, cassetti per pentole e utensili e per la raccolta differenziata. Una seconda sala è allestita per i corsi con tutto il necessario "faccia a vista", due celle frigo, gli spogliatoi e i bagni. Un terzo spazio è attrezzato come sala bar, dove gli allievi dello Ial hanno la possibilità anche di fare pratica per il servizio in sala.

In pochi mesi di attività, l'Accademia è già diventata «un luogo di incontro e di crescita per raccontare il territorio friulano e italiano, attraverso i suoi prodotti e le sapienti mani degli esperti e degli esperti del gusto». Grazie alle importanti relazioni che i fondatori hanno con la Federazione italiana cuochi e anche con le realtà contermini di Croazia, Slovenia e Austria, l'Accademia sta crescendo in attrattività, proponendo qualità di insegnamento anche per i cuochi o aspiranti tali di oltreconfine.

Tra gli obiettivi di Ferigo e dei colleghi, riuscire a costruire una squadra di giovani cuochi portabandiera del Friuli Venezia Giulia in grado di competere in contesti nazionale e non solo.



CON IL SUPPORTO DI CONFCOMMERCIO

PATTO PER IL TURISMO GRAZIE A CONFIDI FRIULI

LA CONVENZIONE PER I FINANZIAMENTI CON GARANZIA È STATA SOTTOSCRITTA DA CRÉDIT AGRICOLE FRIULADRIA E ALBERGATORI LIGNANO

Dall'anticipo contributi al sostegno alla liquidità aziendale, dal supporto all'avvio della stagione fino al prestito partecipativo. Sono i contenuti della convenzione sottoscritta da Crédit Agricole FriulAdria, Consorzio Lignano Holiday, Confidi Friuli, Confcommercio e Federalberghi Udine, un'intesa per dare una spinta alla ripartenza di un settore, il turismo, duramente colpito dall'emergenza sanitaria e conseguentemente economica effetto della pandemia.

Linee di intervento specifiche per l'accesso al credito delle imprese che necessitano di liquidità immediata o di un finanziamento a breve-medio termine per la prossima stagione turistica, ma anche di aziende che abbiano intrapreso processi di rafforzamento patrimoniale. Tra i beneficiari pure albergatori che abbiano effettuato interventi di ristrutturazione edilizia o efficientamento energetico e maturato bonus fiscali cedibili ai sensi della normativa vigente.

Un'importante opportunità, dunque, per favorire una stagione che necessariamente non potrà essere ancora "normale", ma che, accompagnata dal decollo della campagna di vaccinazione, si spera rappresenti un primo segnale di uscita dalla drammatica crisi sanitaria ed economica conseguenza del Covid. Per Lignano, in particolare, si tratta al solito di sfruttare i mesi della bella stagione

per contenere i danni e dunque serve liquidità per far fronte alle necessità immediate di tornare a essere competitivi.

A entrare nel dettaglio di tipologia del prodotto, importi, tassi e durata sono stati, in occasione di un webinar condotto dal presidente del Consorzio Lignano Holiday **Martin Manera**, **Luciano Lovisotto**, responsabile commerciale aziende retail per il Fvg di Crédit Agricole FriulAdria, e **Remigio Venier**, direttore di Confidi Friuli.

LINEE DI ACCESSO AL CREDITO DELLE IMPRESE CHE NECESSITANO DI LIQUIDITÀ IMMEDIATA O DI UN FINANZIAMENTO A BREVE-MEDIO TERMINE PER LA PROSSIMA STAGIONE

Nel corso dell'incontro è stata inoltre sottolineata l'importanza del supporto Confcommercio, con il vicepresidente **Alessandro Totton** che ha ricordato anche gli strumenti messi a disposizione dalla Regione: Fondo Sviluppo e Frie.

COOP SOCIALI DI TIPO B

PREOCCUPAZIONE PER I GRANDI APPALTI



Le cooperative sociali di tipo B si occupano dell'inserimento lavorativo di persone svantaggiate nel manifatturiero, commercio, servizi e agricoltura: un sistema che in Friuli occidentale vede 11 realtà aderenti a Confcooperative Pordenone e Consorzio Leonardo, per un totale di 311 soci dei quali 83 svantaggiati e 65 volontari. Le persone inserite sono seguite nel loro diritto ad avere un lavoro consono alle loro condizioni di fragilità. Un lavoro che oltre a essere fondamentale per la propria realizzazione economica, lo è anche per quella personale e terapeutica, facendo sentire utili per la società le persone svantaggiate.

Ma l'epidemia da Covid-19 ha reso questi ultimi mesi molto ardui per le cooperative, che ora devono anche fare i conti con una tendenza da parte dei Comuni della zona di indire appalti per grandi servizi e con grandi importi, nei quali le realtà locali invece non sono competitive. Però l'emergenza sanitaria ha anche creato delle nuove opportunità, prontamente colte da quelle cooperative che si occupano di sanificazione e cura del verde. Infine la ripartenza del settore manifatturiero pordenonese ha portato a nuovi ordini conto terzi per grande aziende del territorio da sempre attente al valore sociale del lavoro, a partire dalla Savio.

Questi gli spunti emersi nella riunione che i rappresentanti delle cooperative L'Acero Rosso, Il Piccolo Principe, Futura, Karpòs e Fvg Servizi hanno avuto con il presidente di Confcooperative Pordenone **Luigi Piccoli**, il direttore **Marco Bagnariol** e **Giuliana Colussi** referente provinciale del settore delle cooperative sociali. Riflessioni condivise poi con le altre cooperative del gruppo Il Seme, Arca, Oasi, Solidarietà familiare, La Fenice e Il Ponte.

«Da parte delle nostre associate - spiega Bagnariol - c'è l'apertura a una maggiore sinergia tra di loro per rispondere a queste richieste, ma va sottolineato il rischio di un impoverimento del tessuto imprenditoriale locale se proseguirà da parte del settore pubblico il concentramento dei servizi in soli grandi appalti».

«In autunno ci saranno le elezioni in diversi Comuni del territorio - conclude Luigi Piccoli, che è anche presidente del Consorzio Leonardo - e sarà nostra cura presentare ai candidati sindaco il valore che le cooperative sociali producono per le comunità. Con quest'opera di sensibilizzazione proveremo a far capire come in vari settori, dalla cura del verde pubblico alla gestione dei rifiuti fino all'economia circolare nel nuovo quadro della green economy, come per esempio nel riutilizzo degli indumenti, ci sono già delle realtà locali che lavorano bene e con passione».



TRATTAMENTI TERMICI TODESCO

FLESSIBILITÀ NELL'AMBITO DELL'ACCIAIO

Specializzata in lavorazioni conto terzi, la Trattamenti Termici Todesco di Maniago opera su più fronti: «I settori che copriamo sono molteplici, da quello dell'auto, alla meccanica in generale, passando per l'ambito medicale, della refrigerazione e dell'elettronica», ha spiegato **Alessandra Todesco**, dal 2012 titolare dell'azienda insieme al fratello Gianluca. Senza dubbio un settore nel quale la tecnologia ha influito, partendo dalla programmazione e la tracciabilità della produzione.

«Il nostro sistema informatizzato – ha raccontato – ci permette di avere, per ogni commessa, la piena tracciabilità di ogni singola fase di produzione e di controllo finale». Non solo, perché a questo si aggiunge il fatto che «l'introduzione di software di analisi sempre più sofisticati permettono di testare, in maniera ancora più rigorosa, i risultati ottenuti».

Un'azienda attenta all'innovazione, dunque, che oggi impiega 15 persone, ma la cui storia è cominciata nel primo Novecento «con la coltelleria del bisnonno», **Angelo**.

«Dobbiamo aspettare il 1968 per vedere nascere la Trattamenti Termici Todesco, azienda voluta da nostro nonno, persona attenta alle richieste di mercato, e specializzata nei trattamenti termici degli acciai».



Nel 1996 per la TTTodesco c'è il primo significativo implemento del parco forni e la nascita di un laboratorio metallurgico interno, un vero e proprio fiore all'occhiello. Nel 2007 arriva la certificazione ISO9001. Dodici anni dopo anche la ISO14001. Certificazioni «indispensabili per rispondere alle richieste di mercato in termini di qualità e di controllo di processo», e per le quali questa sas continua a lavorare.

«Al momento – ha sottolineato la titolare – siamo impegnati per il raggiungimento della IATF16949 riguardante il settore automotive», che consentirà all'azienda un'espansione direttamente nel mercato straniero.

Fino a oggi, infatti, la TTTodesco ha operato principalmente sulla piazza italiana, nella quale ha costruito rapporti ormai consolidati da parecchi anni, lavorando secondo un preciso codice etico (scaricabile anche dal loro sito) «che rappresenta un'opportunità per definire in modo chiaro la cultura aziendale e i suoi standard di condotta, utili per sviluppare un ambiente di lavoro sicuro, meritocratico e integro, con valori come l'onestà e l'attenzione alla persona che sono alla base della governance aziendale. È importante conservare e trasmettere un'immagine integra e trasparente – ha precisato – sia nei confronti delle istituzioni, che dei propri partner, clienti e stakeholder». Una realtà che nell'ultimo anno, a causa della pandemia e delle criticità che ha determinato, non si è mai fermata «essendo una fase fondamentale del processo produttivo», e che ha chiuso il 2020 «senza scossoni».

Eleonora Cuberli



NEL 2022 COMPIRÀ MEZZO SECOLO DI VITA

MECCANICA DI PRECISIONE

INTERMEK OPERA NEI SETTORI TESSILE, DEI GRANDI IMPIANTI,
DELLE ATTREZZATURE METEOROLOGICHE, DELL'AERONAUTICA E DEL DESIGN

» ALESSANDRO CESARE

Accuratezza, cura dei dettagli, innovazione. Intermek è un'azienda di Cordenons che da quasi cinquant'anni (taglierà il traguardo del mezzo secolo di vita nel 2022) è specializzata nelle lavorazioni meccaniche di precisione. Una realtà fondata da **Antonio ed Elide Barbarin**, che dal 1972 a oggi ne ha fatta molta di strada, ampliando la capacità produttiva, puntando su nuovi reparti e strutturandosi in modo da supportare il cliente lungo tutto l'iter di sviluppo del prodotto, dall'idea alla fornitura in serie di elementi complessi. «Ciò che ci ha contraddistinto in questi ultimi anni – chiarisce **Francesca Fadalti**, responsabile marketing dell'azienda – è la capacità di dare assistenza ai nostri clienti, di affiancarli nel processo di miglioramento di un prodotto. Lavoriamo per conto terzi su progetti già definiti, ma siamo anche in grado di progettare e sviluppare prodotti in casa». Intermek opera su una superficie di 2.400 metri quadrati, dando lavoro a 42 persone. Numero destinato a crescere nell'arco dei prossimi mesi. «Il 2020 è stato difficile a causa della pandemia, con il mondo che si è letteralmente fermato – aggiunge Fadalti – ma per fortuna quest'anno è cominciato bene, e dopo aver inserito in azienda tre nuove persone, ne stiamo valutando altre due. Puntiamo molto ai giovani e alla formazione, quindi quando assumiamo qualcuno lo facciamo per farlo crescere, nel corso del tempo, insieme all'azienda».

GRAZIE ALLA CONOSCENZA DEI
DIVERSI MACCHINARI SI È IN
GRADO DI APPORTARE DEGLI
ACCORGIMENTI AL PEZZO CHE
VIENE CHIESTO DI REALIZZARE

Diverse le specializzazioni dell'impresa di Cordenons, che opera nei settori tessile, dei grandi impianti, delle attrezzature meteorologiche, dell'aeronautica e del design. «Il più delle volte in azienda arrivano commesse di componenti ideati e progettati da



altri. Grazie alla conoscenza che abbiamo dei diversi macchinari – evidenzia Fadalti – siamo in grado di apportare degli accorgimenti al pezzo che ci viene chiesto di realizzare in modo da ridurre non solo i tempi di produzione ma anche i costi. Mettiamo a disposizione la nostra esperienza e il nostro knowhow, riuscendo a risolvere problematiche che sulla carta non avrebbero potuto essere sbrogiate. Andiamo oltre a tornio e fresature, proponendo soluzioni non solo tecniche ma anche di processo», chiude Fadalti. Intermek si trova a Cordenons in via Amman 45 (info al numero 0434 44183 o sul sito www.intermek.it).

SONO 45 I DIPENDENTI

SOLUZIONI IN MATERIA PLASTICA

Un sodalizio che dura da 20 anni e mai anniversario (professionale) fu più felice. Una sinergia davvero riuscita, quella tra **Mauro Pol Bodelto** e **Cristiano Brunetta**, che nel 2001 fondarono a Brugnera la Gammplast (<http://www.gammplast-italia.com/>), scommettendo sulla competenza acquisita nell'azienda in cui, da colleghi, si erano conosciuti e formati, ma soprattutto sull'intraprendenza, la curiosità e la passione che tuttora li muove verso traguardi sempre più ambiziosi.

GAMMAPLAST È SPECIALIZZATA
NEL SETTORE DAL PROGETTO
AL PEZZO FINITO E NELLO
STAMPAGGIO AD INIEZIONE DI
MATERIE TERMOPLASTICHE

Gammplast (che fortunatamente non ha risentito, eccetto nei primissimi mesi del primo lock down dello scorso anno, della emergenza sanitaria) è un'azienda specializzata nella produzione di soluzioni in materia plastica, dal progetto al pezzo finito, e nello stampaggio ad iniezione di materie termoplastiche.

Suddivisa in tre reparti produttivi - l'impianto produttivo costituito

da presse a iniezione Arburg, l'officina per la progettazione e costruzione degli stampi, il reparto di assemblaggio automatizzato, oltre agli uffici con la direzione, le divisioni Qualità, Acquisti e Commerciale, le attività di Marketing e Comunicazione e di Ricerca e Sviluppo - dà lavoro a circa 45 giovani dipendenti (età media 30-35, le donne sono la maggioranza). Una realtà consolidata, frutto dell'entusiasmo dei due titolari, che questo mese si sono guadagnati l'ambito copertina di Plast Design, prestigiosa rivista di settore.

Mauro e Cristiano si definiscono "complementari", e non smettono mai di inventare e trovare soluzioni. "Per fortuna ancora ci divertiamo. La curiosità è il sale del nostro mestiere." Azienda 4.0, pluricertificata, Gammplast punta ad essere sempre più innovativa, digitalizzata, automatizzata nei processi e non solo nella produzione. La clientela è variegata: va dal Triveneto all'Austria e Germania fino alla Svizzera.



Mauro Pol Bodelto
e Cristiano Brunetta

Rosalba Tello

GIOVANI IMPRENDITORI

ELISA, PASSIONE PER GRAFICA E DESIGN

Attenzione al cliente, qualità dei prodotti e consulenza. Sono i punti di forza della Tipografia Marioni di Udine, storica azienda tipografica. Fondata nel 1935 da **Torribio Marioni**, dopo l'ingresso della figlia **Giulia Marioni**, può contare oggi sulla terza generazione con **Elisa Stella**.

«La tipografia - ha raccontato Elisa - è stata fondata da mio nonno negli anni Trenta e poi il testimone è passato a mia mamma. E dal 2019 sono entrata in azienda anch'io». La giovane imprenditrice arriva da un percorso professionale maturato a Milano nel settore dell'architettura.

«Ho lavorato a Milano - racconta Elisa - per 5 anni come architetto, dove mi occupavo soprattutto di gestione di progetti complessi e coordinamento tecnico di progetti. Ma a fine 2019 ho deciso di rientrare in Friuli Venezia Giulia».

Quale motivo l'ha spinto a rientrare?

«Milano è una città che mi ha dato tanto e mi ha permesso di fare ottime esperienze. Ma sentivo che era arrivato il momento di rientrare in Friuli, dove la qualità della vita è più alta». Quindi dopo il rientro in regione, è stata naturale anche la scelta di entrare nell'azienda di famiglia, vista la grande passione per la grafica e il design, accanto alla possibilità di lavorare a contatto con le persone. La sua forte spinta innovativa si è inserita nell'esperienza

storica di famiglia, puntando soprattutto ad ampliare i prodotti, le tipologie di materiali, le proposte offerte.

«La tipografia - racconta Elisa - è specializzata nella creazione di prodotti stampati "sartoriali", realizzati con cura sulle esigenze specifiche del cliente. Dedichiamo una grande attenzione

alle richieste della clientela, puntando molto sulla consulenza e sulla qualità dei prodotti realizzati».

Come ha influito la pandemia nel vostro settore?

«Prima del Covid abbiamo sempre lavorato moltissimo per le fiere e gli eventi in generale. In questo periodo tutto si è fermato. Noi, nonostante le difficoltà, non ci siamo fermati e in contro-tendenza, abbiamo investito su nuovi macchinari e quindi su nuovi prodotti».

Non solo carta, ma anche prodotti per l'interior design, come la carta da parati, o materiali

diversi, come il policarbonato, banner acrilici e canvas.

Quali sono i progetti futuri?

«Lavorare sempre di più coniugando il mondo dell'arredo accanto ai classici prodotti in carta». «Sono soddisfatta della scelta di rientrare - conclude Elisa - anche se spesso sento la mancanza di Milano. Sono sicura che, una volta finito questo periodo, sarà più facile viaggiare e magari far conoscere la Tipografia Marioni, anche oltre ai confini regionali».

Mara Bon



Elisa e Giulia Marioni

LA TIPOGRAFIA MARIONI È SPECIALIZZATA NELLA CREAZIONE DI PRODOTTI STAMPATI "SARTORIALI" BASATI SULLE ESIGENZE DEL CLIENTE

GIOVANI IMPRENDITORI

IMO, QUANDO IL LEGNO VUOL DIRE CASA

Il suo profumo, i suoi nodi e la sensazione di calore che trasmette. Legno vuol dire casa. È questa la filosofia che guida l'abile lavoro artigiano - come un tempo - della Falegnameria Bertolla, l'impresa artigiana a conduzione familiare a Cusano di Zoppola. Qui, dalla sapienza di abili mani escono numerosi

elementi in legno, dalle cassette ai gazebo, dagli steccati che richiamano le cittadelle americane alle robuste fioriere in legno di larice, fino ai chioschi realizzati interamente con legno di abete. Nata nel 1973 quando Achille Bertolla mosse i primi passi, oggi la Falegnameria conta otto persone tra famiglia, dipendenti e apprendisti. Nel 2016 è stata accreditata come Bottega Scuola per le attività di ebanisteria e carpenteria in

legno. Non solo produzione, dunque, ma anche la volontà di trasmettere un antico mestiere, quello del falegname per portare avanti la lavorazione di un prodotto che contraddistingue il Friuli Venezia Giulia: il legno. Oggi a guidare tutta la parte produttiva della Falegnameria è Imo Bertolla che ha fatto il suo ingresso in azienda nel 1998, allora giovanissimo imprenditore e appassionato del legno. «Oggi non è facile trovare giovani che si cimentano nella lavorazione del legno che richiede passione e cura per i dettagli». Per quello che fino a qualche anno fa sembrava

un prodotto superato la parola d'ordine è qualità. «Negli ultimi anni il legno è stato rivalutato - conferma Bertolla - le case, ad esempio, hanno un confort unico, ma ogni dettaglio deve essere seguito con scrupolo. Il mercato richiede prodotti con standard elevati e personalizzati».

Meno quantità ma tanta qualità e un impiego limitato della tecnologia che «fa risparmiare tempo, ma qui si lavora molto a mano» precisa l'imprenditore confermando che il mercato del legno continua a crescere, soprattutto nelle città. «Il nostro è un mercato interno regionale, ma ci affacciamo anche al vicino Veneto. Espandersi oltre è difficile perché i tempi di produzione sono lunghi, quindi anche l'e-commerce può essere rischioso». La Falegnameria strizza l'occhio

anche all'on-line, «ma ci dobbiamo attrezzare per questo tipo di vendita - precisa Bertolla - e lo faremo solo per certi prodotti. Comunque, l'obiettivo per un imprenditore è crescere. Avendo la nicchia giusta ci vorremmo affacciare anche al mercato americano, dove negli ultimi due anni c'è stata una riscoperta del legno». Il tutto senza perdere di vista il rispetto della tradizione e del lavoro artigianale. Infatti qui nulla è prodotto in serie e a farla da padrone sono l'abete, che rappresenta il 60% del legno lavorato, larice e rovere.

Lisa Zancaner

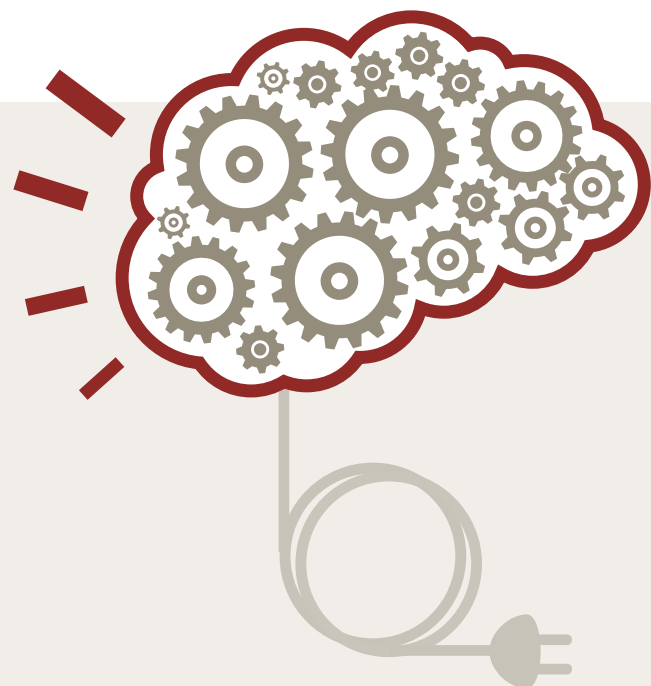


Imo Bertolla

LA FALEGNAMERIA BERTOLLA PRODUCE CASSETTE, GAZEBO, STECCATI, ROBUSTE FIORIERE E PERFINO CHIOSCHI

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.

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

Il servizio è gratuito.

Regolazione del Mercato
(Tutela della proprietà industriale)

• Sede di Udine
tel. 0432 273 560
brevetti@pnud.camcom.it

• Sede di Pordenone
tel. 0434 381 247 / 258
brevetti@pnud.camcom.it

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



DONNE IMPRENDITRICI

DAGLI USA AL FRIULI UNA STORIA DI DOLCEZZA

Dagli Stati Uniti al Friuli, seguendo talento, creatività e soprattutto dolcezza. È la storia di **Annie Dearborn**, classe 1990, nata nel New Hampshire, che da 8 anni vive e lavora in Friuli dove ha fondato la sua impresa di pasticceria, Sugarfix.

«Lavoravo come pasticceria da Del Posto, il famoso ristorante newyorchese della famiglia Bastianich: nel 2013 Brooks Headley (capo pasticciere) mi chiese di far parte della squadra di Orsone e nel giro di pochissimo mi ritrovai sull'aereo, destinazione Cividale del Friuli. Ci rimasi circa un anno e poi, dopo varie esperienze in Italia, capii che quello che volevo fare davvero non lo avrei trovato come dipendente e decisi di mettermi in proprio».

Così Annie ha saputo portare la tradizione statunitense di dolci, torte e biscotti e adattarli al gusto italiano e friulano con grande talento e creatività: affitta il laboratorio del ristorante Costantini di Tarcento e lavora per eventi, locali, ristoranti. «L'emergenza sanitaria ha purtroppo bloccato le cerimonie ma per il 2021 ho già una decina di matrimoni a calendario, battesimi e compleanni. Sono una bambina dentro: mi piace l'idea di portare gioia agli altri con una torta o un vassoio di biscotti. In questo

periodo caratterizzato da grande difficoltà e tristezza, è importante godere dei piccoli momenti senza paura di sembrare frivoli.» Le torte preferite dei friulani? Sicuramente la red velvet, una magia per gli occhi fatta di morbidi strati bianchi e rossi, la torta al cioccolato, i cupcake e ovviamente l'americana che tutti conoscono, la cheese cake.



Annie Dearborn

E poi ci sono i Furlans, i biscotti creati con la farina di grani antichi, macinata a pietra del Molino Persello di Caporivacco: «volevo un biscotto friulano al 100% e così ho deciso di scrivervi sopra tre frasi tipiche: Ce vitis, Po no po e Tò Agne. È stato un successo oltre ogni aspettativa.»

Per contattare Annie, ordinare una torta o acquistare i biscotti, basta cercare Sugarfix Udine su Instagram.

Annie ha già ben definiti i prossimi passi: «ho acquistato uno spazio a Reana dove creare laboratorio e rivendita. L'idea e il progetto di ristrutturazione sono pronti ma non ho fretta, vediamo come va questo 2021 prima di affrontare un ulteriore investimento. Ma sono ottimista: credo che il mio sogno si realizzerà il prossimo anno.»

Francesca Gatti

**NELLA PASTICCERIA SUGARFIX
CI SONO DOLCI, TORTE
E BISCOTTI STATUNITENSIS
ADATTATI AL GUSTO ITALIANO
E FRIULANO**

DONNE IMPRENDITRICI

ELEMENTI D'ARREDO INNOVATIVI E "GREEN"

Rispetto per l'ambiente, ottimizzazione energetica e dei processi produttivi, innovazione, capacità di adattarsi ai repentini cambiamenti del mercato, sono questi i plus di Gammalegno, storica azienda di Pasiano di Pordenone che dal 1977 è attiva nella filiera dell'industria del mobile collaborando con grandi aziende del settore e general contractor internazionali. «La nostra è un'azienda di famiglia che da oltre quarant'anni è attiva nel settore contract, arredo casa e ufficio – afferma **Giulia Roman**, titolare insieme al fratello Paolo



Giulia Roman assieme al padre e al fratello Paolo

–. Per noi la collaborazione e il lavoro di team sono elementi fondamentali per il successo imprenditoriale – continua la Roman –; sono una mamma, ho tre figlie e il ritmo della giornata è assai serrato ma sono tranquilla, mio fratello

Paolo, in assoluta prima linea, sa guidare con grinta un team specializzato di collaboratori e, grazie a tutte le 40 persone che fanno parte di Gammalegno, siamo in grado di fornire supporto tecnico e logistico ai nostri clienti».

Il core business di Gammalegno è l'Italia anche se gran parte delle commesse dei clienti sono destinate al mercato estero. «L'emergenza

Covid-19 ha ridefinito l'attività imprenditoriale dell'ultimo anno, avendo spostato il nostro indotto, che prima della pandemia era maggiormente orientato al settore contract,

sul mercato interno – commenta Roman –. All'ordine del giorno sono verniciature just in time realizzate mediante robot di nuova generazione con cambi colore veloci, o lavorazioni di singole fasi con pantografi CNC dalle elevate prestazioni o, ancora, supporto tecnico nello sviluppo di disegni e nuovi progetti». Oltre agli investimenti nei

macchinari è prioritaria anche la formazione delle persone, sia essa tecnica che relazionale, grazie da una consulenza esterna specializzata. Il rispetto per l'ambiente è un altro punto chiave per l'azienda che, oltre che ad avere la certificazione UNI EN ISO 9001:2015, è certificata FSC. Ottimismo nelle parole dell'imprenditrice per il "dopo pandemia" che, nonostante la preoccupazione legata all'aumento delle materie prime, chiosa: «Trattandosi di una crisi esogena ritengo, e mi auguro, che tutto possa andare anche meglio di prima».

Giada Marangone

**GAMMALEGNO, STORICA AZIENDA
DI PASIANO DI PORDENONE, DAL
1977 È ATTIVA NELLA FILIERA
DELL'INDUSTRIA DEL MOBILE**

IMPRENDITORE STRANIERO

LA FORMULA VINCENTE PER I SUOI RISTORANTI

Sulla scorta della migliore tradizione "espansiva" dell'imprenditoria cinese, punta ad ampliarsi e a rafforzarsi nel post pandemia il titolare da tre anni del Koi Restaurant di viale Palmanova a Udine (angolo via Valdagno), giunto in Italia dal Paese della Grande Muraglia 32 anni or sono, e approdato in Friuli quattordici anni fa.

Jianfu Qiu, 41 anni, diplomato al Liceo Linguistico a Modena, sposato con due figli, imprenditore da sempre, ammette che i tempi delle chiusure a causa della pandemia, "sono stati molto duri". Lui, però, non si è lasciato prendere dallo sconforto, anzi.

«La riapertura all'esterno la cogliamo come un'occasione preziosa per ripartire e per rilanciare la nostra attività», annuncia sorridendo da dietro il bancone del grande ristorante alla periferia sud del capoluogo friulano. Jianfu riprende all'aperto le attività di servizio al tavolo, con almeno un centinaio di posti a sedere (ce ne sarebbero tantissimi anche dentro il locale, ovviamente), sfruttando al meglio il "dehors", cioè l'area di fronte all'ingresso dove si trovano anche numerosi parcheggi.

L'imprenditore durante il lockdown causa Covid si è concentrato sull'asporto e sul delivery a domicilio. «Attività che ci hanno consentito di sopravvivere – commenta –, ma solo la riapertura ci può dare un vero sollievo e proiettarci verso traguardi futuri».



Jianfu Qiu

Titolare anche del ristorante Ye's Wok di Pradamano (ancora chiuso per la pandemia), Jianfu pensa in grande e ha in programma anche di aprire un'analoga sala a Tavagnacco, di fronte alla Corte Smeralda (nell'ex sede di Poltrone&Sofà), entro il mese di maggio, «compatibilmente con i tempi che stiamo vivendo». Il "format" del locale è quello che oggi ha maggiore successo tra il pubblico italiano ed europeo. «È ancora attuale la formula dell'all-you-can-eat – spiega il ristoratore – anche se non funziona più 'a buffet', ma i piatti vengono serviti ai tavoli».

Il menù è "smisurato": conta oltre 150 piatti, tutti ispirati dalla tradizione cinese e asiatica (anche giapponese, con il Sushi), il 95% a base di pesce, il resto a base di carne bianca (pollo e vitello). Per prenotazioni, si può telefonare al numero fisso 0432 280933 o al cellulare 339 8058168.

Alberto Rochira

**AL KOI RESTAURANT IL MENÙ
È "SMISURATO": CONTA OLTRE
150 PIATTI, TUTTI ISPIRATI DALLA
TRADIZIONE CINESE E ASIATICA**

IMPRENDITORE STRANIERO

SEMPRE PIÙ AFFEZIONATI AI SAPORI INDIANI

Avevamo già parlato dell'avventura imprenditoriale di **Afrin Nira Sazia**, giovane di origini indiane che nel 2019 ha aperto il suo ristorante "Indian Masala" a Sacile dopo alcuni anni di lavoro in questo campo nel nostro Paese, nel numero dello scorso luglio; ed ora, dopo che il prolungarsi della pandemia ha posto pesanti sfide a questo genere di attività, siamo tornati a fare il punto della situazione con questa rappresentante dell'imprenditoria femminile cosmopolita nel pordenonese. «Abbiamo colto l'occasione per chiudere un breve periodo e rinnovare la cucina – spiega il marito di Nira, **Rakbir Hasan** –; ma poi abbiamo aperto per asporto ed anche una piccola



Afrin Nira Sazia e Rakbir Hasan

quota di consegne a domicilio». In realtà la novità più grossa è che ci confrontiamo con Rakbir perché Nira è in dolce attesa, e quindi si è presa il

doveroso periodo di pausa; cosa che ha portato il marito a lasciare il lavoro precedente per sostituirla (ma non gli studi universitari in filosofia, con la laurea ormai prossima) nonché alla ricerca di un ulteriore aiuto. Anche perché, assicura, «per quanto ci sia naturalmente stato un calo del fatturato dovuto alle chiusure, in realtà

per noi è stato abbastanza relativo: avendo aperto nel 2019, che è quindi stato un anno in cui il ristorante non era ancora al pieno delle sue potenzialità, il 2020 – che nelle

nostre previsioni avrebbe dovuto essere un anno di crescita – in realtà non si è discostato molto. Ha però permesso di consolidare il nostro giro di clienti, che ho visto ripresentarsi più volte e affezionarsi: anzi, mi ha molto colpito come abbiano continuato a farlo anche dopo la chiusura temporanea. Non abbiamo nemmeno apportato grandi cambiamenti al menu, perché vediamo che i piatti sono apprezzati».

Ora naturalmente si spera nelle riaperture, specie contando che «disponiamo anche di alcuni tavoli all'aperto: l'auspicio, come per tutti, è quello di ritornare prima possibile alla normalità».

Il ristorante si trova in Viale della Repubblica 7B a Sacile; e offre servizio da asporto sia a pranzo che a cena tutti i giorni eccetto martedì. Per informazioni e prenotazioni: info@indianmasala.it; 0434 311947; 327 1999999; www.indianmasala.it; e la pagina Facebook.

Chiara Andreola

**IL RISTORANTE "INDIAN MASALA"
DI SACILE HA SAPUTO LOTTA
CONTRO LA PANDEMIA
GRAZIE ALL'ASPORTO
E ALLE CONSEGNE A DOMICILIO**



UN SEGNALE DI FIDUCIA NEL FUTURO

IL CORAGGIO DI INVESTIRE DURANTE IL LOCKDOWN

L'HOTEL RISTORANTE DA LUCIANO DI ZOPPOLA SI RINNOVA CON DUE SALE DA 120 POSTI E 24 CAMERE. UN AMBIENTE FREQUENTATO ANCHE DAI LAVORATORI DI PONTE ROSSO

» MARCO BALLICO

Una ristrutturazione completata in piena pandemia è un segnale di fiducia nel futuro. **Mirko Caldieraro** parla con orgoglio di un locale tutto nuovo, in stile contemporaneo: un ristorante con due sale da 120 posti e una veranda da un'altra cinquantina, valore aggiunto in una situazione in cui la convivenza con il virus rende indispensabili gli spazi all'aperto.

«A completare il tutto ci sono 24 camere riammodernate, in linea con l'intero stabile – racconta il titolare dell'hotel ristorante da Luciano di Zoppola, frazione Orcenico Superiore –; un investimento coraggioso in un periodo difficile».

La storia inizia nel 1967. Cipriano Caldieraro, conosciuto come Luciano, avvia l'attività partendo da un piccolo bar fino a farlo diventare, con un primo intervento di ampliamento, un punto di riferimento sia per la ristorazione che per la ricettività. Mirko entra in azienda poco più che ventenne, affianca il padre, scomparso alcuni anni fa dopo una vita di lavoro, e oggi è alla guida.

MIRKO CALDIERARO PUNTA TUTTO SULLA CUCINA STAGIONALE E DEL TERRITORIO

La clientela?

«Lavoriamo con prodotti del territorio e chi ci viene a trovare sono persone che apprezzano questo tipo di proposta – spiega Mirko –; tra gli altri i lavoratori della zona industriale Ponte Rosso e aree limitrofe».



Cucina stagionale, quella del ristorante da Luciano, di terra e di mare. Nel menù di primavera, tra gli antipasti il carpaccio di black Angus con julienne di carciofi freschi, il misto di pesce della casa, il duetto di spada e tonno affumicati; tra i primi la crespella con genovese di vitello e caprino, la lasagna con asparagi e taleggio, i paccheri di Gragnano alla busera di gamberi; tra i secondi il filetto di scottona al pepe verde, il filetto di orata in cartoccio di Fata con asparagi, pomodorini confit e polvere nera di Bella di Cerignola, la tagliata di pollo bio su letto di patate e carciofi e scaglie di pecorino romano. In questi lunghi mesi di restrizioni «il menù è stato inevitabilmente ridotto e abbiamo tenuto duro con asporto e consegne a domicilio, puntando sui piatti forti degli ultimi vent'anni e aggiungendo grigliate e la paella, protagonista in passato di alcune serate a tema. Il riscontro è stato positivo, speriamo ora di poter ripartire in maniera continuativa».

Per le prenotazioni all'hotel ristorante da Luciano 0434/977251.

L'OSTERIA "GERMANO REALE"

A PERCOTO IL RICHIAMO DELLA CARNE



Jafari Noorullah
(detto Nuri)

Il "sottotitolo" dell'osteria con cucina di Percoto, "Germano Reale", recita: Robis buinis par buine int. E la buine int non l'ha mai abbandonata, nemmeno ai tempi del Covid19. Riaperta nel marzo del 2018, dal bravo e intraprendente giovane cuoco afgano (oggi cittadino italiano), **Jafari Noorullah** (detto Nuri), coadiuvato da una piccola ma empatica squadra di friulani, l'osteria non ha mai chiuso del tutto (a parte il periodo di confinamento della primavera scorsa). Infatti, essendo praticamente impossibile continuare a tenere aperta l'osteria, ci si è gettati a capofitto sulla cucina. Così, è stato avviato e potenziato un bel servizio di pranzi convenzionati e menù da asporto. Pur di accontentare i clienti e mantenere attivo il locale, Nuri e i suoi collaboratori (tutti sempre presenti), si sono attrezzati per la consegna gratuita a domicilio nel territorio comunale e in quello dei Comuni limitrofi (con un impegno d'ordine di almeno 30€). Il menù proposto spazia fra una trentina di ricette (soprattutto a base di carne), facilmente trasportabili e riscaldabili senza perdere in qualità. Una lista che Nuri adatterà alla nuova stagione, nelle prossime settimane, abbandonando i piatti tipici invernali e accendendo la griglia. L'osteria ha una quarantina di posti a sedere e uno spazio esterno riservato. Per i vini (compreso quello della casa), si punta sulle aziende dei Colli Orientali mentre sono molto apprezzate dalla clientela le birre austriache e tedesche. Le bollicine sono targate Treviso. Dunque, in piena sicurezza, in attesa di nuove disposizioni normative, il "Germano Reale" resta "aperto" tutti i giorni della settimana per pranzi e cene in convenzione e per asporto. Anche le consegne a domicilio (dalle 18,30 in poi) sono sempre attive, lunedì escluso. E, con ottimismo imprenditoriale, Nuri prevede di mettere a disposizione una decina di posti letto, nella parte superiore dell'edificio dell'osteria, nei prossimi mesi.

Per informazioni e ordinazioni: 324 6627397.

Adriano Del Fabro

LA BIRRERIA BIERENGE

UN ANGOLO DI BAVIERA A CORDENONS

Il titolare lo definisce "un angolo di Baviera in provincia di Pordenone": e la descrizione calza bene al Bierengel, birreria di Cordenons aperta nel 1999, e guidata da Andrea Rosolen dal 2004. A dipingere il quadro è in primo luogo naturalmente la birra, sia alla spina che in bottiglia – con una carrellata di stili tedeschi, dalle Keller alle Weiss; pur non mancando di allargare lo sguardo al mondo belga e britannico.

«Sicuramente l'impronta resta bavarese – spiega **Rosolen** –: per le birre, la cucina, l'arredamento, e anche il costume tipico indossato dal personale. Ma vogliamo andare incontro anche a chi ha altri gusti: io stesso sono appassionato di birre scozzesi e inglesi, e volentieri ne bevo una spillata dalla nostra pompa».

Anche la cucina, pur presentando i classici piatti di carne bavarese, va oltre la tradizione di Monaco: «Abbiamo un bravissimo cuoco altoatesino, Martin – spiega il titolare – che ha introdotto anche la



tradizione tirolese: è lui a fare i canaderli e gli spätzle, ad esempio. Ma anche i dolci, come la Linzer e lo Strudel, sono tra i suoi piatti forti». Sono presenti anche proposte vegetariane e per bambini. Al

Bierengel viene poi curato l'abbinamento cibo-birra: «Abbiamo messo delle indicazioni sul listino – assicura Rosolen – ma diamo spesso anche indicazioni a voce».

Il Bierengel ha reagito efficacemente anche al Covid: «Già lo scorso anno, con il lockdown, eravamo pronti per l'asporto e la consegna a domicilio dopo tre giorni. Devo ringraziare la nostra clientela affezionata, che ha dato un'ottima risposta nei periodi di chiusura e ci ha sostenuto».

In quanto ai progetti per il futuro, «ne abbiamo nel senso che non stiamo mai fermi; abbiamo in mente un nuovo sistema di vendita della birra, ma non posso aggiungere altro».

Info www.bierengel.it

Chiara Andreola

FONDO DI PEREQUAZIONE TORNANO LE "STORIE DI ALTERNANZA"

Si rinnova anche per l'edizione 2021 la partecipazione della Camera di Commercio Pordenone-Udine al Premio "Storie di alternanza", un'iniziativa promossa da alcuni anni dall'Unioncamere e dalle Camere di commercio italiane con l'obiettivo di valorizzare e dare visibilità ai racconti, realizzati in video, dei progetti di alternanza scuola lavoro proposti con il contributo di docenti e con la collaborazione dei tutor esterni e aziendali.



Il Premio è rivolto agli studenti, singoli o in gruppo, che si trovano a essere regolarmente iscritti e frequentanti Istituti scolastici italiani di istruzione secondaria di secondo grado, quali Licei, Istituti tecnici e Istituti professionali, al momento dello svolgimento del progetto presentato al concorso, che deve testimoniare un'esperienza di Pcto (Percorsi per le competenze trasversali, come viene ora definita l'alternanza) o, a seconda della scuola frequentata, di "alternanza rafforzata" in azienda di almeno 400 ore annue. Per gli studenti iscritti a un Centro di Formazione Professionale (Cfp) devono aver realizzato un percorso di "alternanza rafforzata" di almeno 400 ore annue oppure sottoscritto un contratto di apprendistato di 1° livello finalizzato all'ottenimento della qualifica, del diploma professionale o del certificato di specializzazione tecnica superiore (Ifts, esclusi quelli realizzati con Università).

Le domande per candidare il proprio progetto possono essere presentate online entro il prossimo ottobre (ore 17:00) e la domanda va presentata online seguendo le indicazioni presentate sul sito web <https://www.storiedialternanza.it>. Tutte le informazioni specifiche per aderire e la modulistica sono presenti anche sul sito della Camera di Commercio, www.pnud.camcom.it.

Il Premio prevede due livelli di partecipazione. Innanzitutto, c'è il primo locale, promosso e gestito dalla Cciao Pordenone-Udine. Quindi c'è un livello di premio nazionale, gestito da Unioncamere, cui è possibile accedere solo superando la selezione locale. Un'apposita commissione locale selezionerà i racconti di alternanza e l'ammontare complessivo tra tutti i premi che saranno assegnati a livello locale è pari a 10 mila euro.

LE INIZIATIVE WEB

ISCRIZIONI PER I #LUNEDÌDIGITALI

Scadono il 30 aprile le iscrizioni per il prossimo dei #lunedidigitali, iniziative web ideate dalla Camera di Commercio Pn-Ud per conoscere, tramite corsi online molto operativi, i servizi digitali con cui cittadini e imprese possono relazionarsi in modo facile e veloce con la Pubblica amministrazione.

LA SCADENZA PER IL PROSSIMO WEBINAR È FISSATA PER IL 30 APRILE

Il tema del prossimo webinar, in calendario lunedì 3 maggio dalle 15 alle 16, è di grande interesse per le imprese, perché tratta di fatturazione elettronica. Nell'occasione, sarà presentato il portale gratuito per la fatturazione elettronica realizzato per le Camere di Commercio da Infocamere. I partecipanti potranno capire come utilizzarlo in tutte le sue funzionalità.

I #lunedidigitali sono stati avviati il 12 aprile, con il webinar dedicato allo Spid, per capire a cosa serve, dove e come usare l'identità digitale unica che permette di accedere a numerosi servizi della Pa. Il secondo dei "lunedì digitali" si è concentrato sulle istruzioni per usare correttamente e proficuamente la Digital Dna Wireless, di cui molti imprenditori sono in possesso, mentre il 26 aprile si sono approfondite firma digitale e firma remota.



Il 3 maggio si parlerà di fatturazione elettronica

I #lunedidigitali proseguono il 10, il 17 e 24 maggio, parlando libri digitali, Spid e, il 24, con "Turismo, ospitalità e accoglienza: il digitale per la crisi", organizzati con Eccellenze in digitale di Unioncamere-Google e aperta a tutti (anche a studenti).

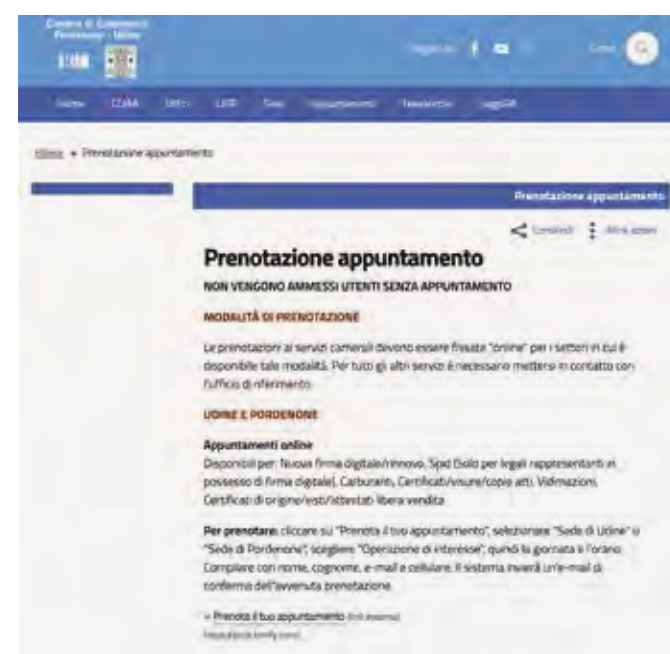
Il calendario aggiornato e le istruzioni per iscriversi sono sul sito camerale, [shortlink bit.ly/CciaoPnUd_lunedidigitali](http://shortlink.bit.ly/CciaoPnUd_lunedidigitali).

COME PRENOTARE

UFFICI E APPUNTAMENTI IN CCIAA

È riaperto regolarmente al pubblico, dopo lavori di ristrutturazione, l'ufficio di Tolmezzo della Camera di Commercio Pordenone-Udine, con i consueti orari, cioè, per quanto riguarda Servizi anagrafici e firma digitale, lunedì e giovedì 9-12 su appuntamento (per certificati, visure, copie atti, però, l'appuntamento non è necessario), mentre per il servizio Carburanti lunedì 14-16.30 su appuntamento.

Gli appuntamenti si prendono per accedere a tutte le sedi della Camera di Commercio e direttamente online dal sito camerale www.pnud.camcom.it, per Nuova firma digitale/rinnovo, Spid (solo per legali rappresentanti in possesso di firma digitale), carburanti, certificati/visure/copie atti, vidimazioni, certificati di origine/visti/attestati libera vendita.



Come evidenziato nella sezione Appuntamenti del sito, basta cliccare su "Prenota il tuo appuntamento", selezionare "Sede di Udine", "Sede di Pordenone" o "Sede di Tolmezzo", scegliere "Operazione di interesse", quindi la giornata e l'orario. Il modulo va compilato con nome, cognome, e-mail e cellulare. Il sistema invierà un'e-mail di conferma dell'avvenuta prenotazione.

Per prenotare servizi diversi da questi e per qualsiasi altra esigenza, tutti gli uffici sono contattabili direttamente ai loro indirizzi email, indicati sempre sul sito.

Per poter accedere agli sportelli e ai locali della Camera di Commercio è obbligatorio indossare una mascherina e più in generale rispettare tutte le disposizioni di igienizzazione, distanziamento e sicurezza, evidenziate anche in ingresso e all'interno delle sedi.

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.pnud.camcom.it

UDINE
I.TER Società consortile a r.l.
tel. 0432 273245
ricercaformazione@pnud.camcom.it
www.pnud.camcom.it
facebook: @cciaaudformazione

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

CORSI FINANZIATI online



COMPETENZE LINGUISTICHE INGLESE B1

Data: aprile 2021
Durata: 80 ore
Docente: madrelingua

LA NUOVA STRATEGIA DI SVILUPPO: INNOVARE LA FORMA DEL FUNNEL MARKETING CON L'INBOUND MARKETING

Data: 20 maggio 2021
Durata: 57 ore
Docente: diversi

CORSI GRATUITI PER IMPRESE online

IL CONTROLLO DI GESTIONE NELLE PICCOLE AZIENDE. UN SISTEMA SEMPLICE ED EFFICACE

Data: 07 maggio 2021
Durata: 9 ore
Docente: Brian De Lotto

... ed inoltre ...



PROTOCOLLI ANTICOVID PER LE STRUTTURE RICETTIVE: LA SICUREZZA AL PRIMO POSTO

Data: 29 aprile e 03 maggio 2021
Docente: Matteo ROLLO Costo: gratuito

RIPARTIRE DALLA PROPRIA MOTIVAZIONE PER TRASMETTERE FIDUCIA E SICUREZZA NEL CLIENTE

Data: 06 maggio 2021
Docente: Fabio TURCHINI Costo: gratuito

STRUTTURE RICETTIVE ED ECO SOSTENIBILITÀ: A CHE PUNTO SIAMO?

Data: 13 maggio 2021
Docente: Simone RICCARDI Costo: gratuito

REALIZZATO CON ICCO CANADA IN COLLABORAZIONE CON PROMOTURISMO

CANADESI ALLA SCOPERTA DEI NOSTRI SITI UNESCO

SI CHIAMA "DISCOVER FRIULI" ED È IL CICLO DI WEBINAR IN QUATTRO PUNTATE RISERVATO AI NORDAMERICANI CHE VOGLIONO SCOPRIRE LA NOSTRA REGIONE

È partito martedì 20 aprile e si protrarrà per quattro puntate "Discover Friuli", il ciclo di webinar riservati a cittadini e imprese canadesi che vogliono scoprire la nostra regione, la sua economia e in particolare la sua ospitalità attraverso i Siti Unesco presenti sul territorio e le tante eccellenze enogastronomiche.



Il percorso è stato realizzato dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine con Icco Canada, la Camera di Commercio Italiana in Ontario, con la collaborazione di PromoTurismo Fvg. I webinar sono organizzati ovviamente in modalità online, ma è comunque una modalità piuttosto particolare, perché c'è una parte di fruizione teorica e una molto pratica e... gustosa.

La prima parte, infatti, dopo il saluto introduttivo del presidente

CHI SI ISCRIVE AI WEBINAR PUÒ RICEVERE UN KIT PER METTERSI ALL'OPERA E REALIZZARE POI PERFETTAMENTE LE RICETTE PROPOSTE A CASA PROPRIA

camerale Giovanni Da Pozzo, che si sofferma nella presentazione dei principali aspetti economici che caratterizzano maggiormente il Friuli Venezia Giulia, e dei rappresentanti di Icco, prevede un'immersione in ciascuno dei siti tutelati da Unesco: Aquileia, Palmanova, Cividale, Dolomiti friulane e Palù di Livenza.

Si entra poi nel "pratico", raccontando e preparando una vera ricetta friulana e degustando i nostri vini, grazie al fatto che chi si iscrive

ai webinar può ricevere un kit per mettersi all'opera e realizzare poi perfettamente le ricette proposte a casa propria. Tra gli speciali piatti in scaletta, ovviamente ci sono anche i due capisaldi della nostra storia e delle nostre abitudini culinarie: il frico e il tiramisù di Tolmezzo.

Il percorso Discover Friuli si inserisce in un'ampia campagna di sensibilizzazione sull'autentico gusto e cultura italiani nel grande Paese nordamericano, campagna che è nello spirito di Icco a tutela dei prodotti e delle preparazioni italiane all'estero e per una corretta conoscenza dell'Italia, delle sue tradizioni, della sua economia e del suo vero "sapore" nelle sue tantissime declinazioni regionali.

METALMECCANICA

CINQUE AZIENDE UNISCONO LE FORZE

Non fermarsi mai. È questo l'obiettivo che ha spinto 5 aziende del comparto della metalmeccanica del territorio Brovedani, Costam, Mevis, Pettarini e Pezzutti a unire le forze e ad aggregarsi formando A3 Alliance for the Art of Assembly il gruppo di lavoro che dal 12 al 16 aprile ha partecipato ad Hannover Messe, la più importante fiera mondiale dedicata al tema della trasformazione industriale che quest'anno si è svolta in forma digitale.

Il gruppo A3 Alliance è il risultato del progetto Re-Action Fvg, ideato e avviato da Comet - Cluster della metalmeccanica Fvg che, durante il lockdown che ha fermato l'Italia dal 9 marzo a 3 maggio 2020, ha coinvolto le aziende del manifatturiero in una serie di tavoli di lavoro online dedicati ad imprenditori e manager che, guidati da figure di spicco del mondo accademico e dell'industria italiana, hanno affrontato i temi centrali della ripresa.

Un'attività grazie alla quale in pochi giorni 40 aziende si sono unite in 8 gruppi di lavoro tra cui, appunto, A3 Alliance for the Art of Assembly che, con il coordinamento di Comet, finalizza la collaborazione partecipando alla fiera di Hannover, dove si è proposta come un'istituzione forte e concorrenziale.

IL CASO

APPELLO PER LA SCARSITÀ DI MATERIE PRIME

Sull'impennata dei prezzi delle materie prime e sulla conseguente scarsità, è intervenuto non senza preoccupazione, a più riprese, il Presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti**.

«La pandemia – dice – è l'amplificatore di situazioni verificatesi



Il vice presidente Cciao Pn-Ud
Michelangelo Agrusti

negli anni, aggravate da scelte scellerate operate in Italia e in Europa. La visione ideologica del modello di sviluppo ci ha portati a questo punto, a nodi che sono giunti pericolosamente al pettine, alla tempesta quasi perfetta. Il parlare ossessivo di green economy – osserva ancora Agrusti – riconduce a questo: inutile parlare di riconversione digitale se mancano le materie

prime per produrre i macchinari sofisticati che ci consentiranno di farlo... Se manca l'hardware non andiamo da nessuna parte. E, come al solito, in Italia, si passa da un estremo all'altro. La transizione verso l'elettrico troppo rapida – siamo di nuovo nel segmento automotive – rischia di sacrificare 1 milione 200 mila posti di lavoro. Tenuto poi conto che per i prossimi dieci anni circa l'80% dei componenti per le batterie delle automobili saranno cinesi».

Concettualmente, secondo Agrusti, la soluzione, temporanea e palliativa, deve mutuare l'appello/imposizione che Ursula von der Leyen ha rivolto ai produttori di vaccini europei, esortati a supportare prioritariamente i cittadini del Vecchio Continente: «Dobbiamo chiedere ai produttori europei di semilavorati, a coloro i quali hanno disponibilità di materie prime, di soddisfare anzitutto l'esigenza del manifatturiero interno. E in Italia ci sono alcune realtà come il legno che potrebbero, nella sola fase emergenziale, privilegiare i produttori italiani anziché quelli esteri. Senza inseguire la speculazione». La soluzione immediata, secondo Agrusti, è quindi quella di cercare quest'incrocio virtuoso adottando parallelamente tra le istituzioni, strategie emergenziali governabili a livello regione / nazione: «A chi sta predisponendo il Recovery plan, accanto alle politiche green, va chiesto di progettare e costruire le infrastrutture per creare l'hardware necessario alla riconversione digitale. Occorre un'assunzione immediata di responsabilità da parte dell'Europa. Altrimenti diventeremo un'appendice della Cina o fratelli minori degli Usa».

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

MAGGIO	LA GESTIONE DELLA CLAUSOLA DI GARANZIA NEI CONTRATTI DI FORNITURA INTERNAZIONALE DI MACCHINARI 05 maggio 2021 webinar Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità
	(PN) INTERNATIONAL SALES DEVELOPMENT 05-12 maggio 2021 corso virtuale Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	DIGITAL INBUYER - ABBIGLIAMENTO 11-12 maggio 2021 online Altro (Moda)
	B2B@EUSAIR FORUM 2021 - EEN 11-12 maggio 2021 online SLOVENIA Food&Wine, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro (Turismo, ICT)
	EXPORT 45: MARKET INTELLIGENCE PER LE PMI DEL MADE IN ITALY CHE GUARDANO AI MERCATI ESTERI 12 maggio 2021 online Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	INDUSTRIA EUROPEA 2030: NUOVI PROCESSI ORGANIZZATIVI E CULTURALI PER UNA TRANSIZIONE VERDE E DIGITALE 13 maggio 2021 webinar formativo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(PN) VINO - INCONTRI VIRTUALI CON OPERATORI TEDESCHI 17-21 maggio 2021 online GERMANIA Wine
	(UD) PROGETTO EUMATCH 17 maggio-09 luglio 2021 seminari e incontri B2B online Food&Wine
GIUGNO	DIGITAL INBUYER - TURISMO 08-10 giugno 2021 online Altro (Turismo)
	FOOD EIREEN MEET THE BUYER AND MATCHMAKING EVENT 2021 - EEN 09 giugno 2021 online IRLANDA Food&Wine, Meccanica Elettronica
	I MARKETPLACE GLOBALI: CANALI DI BUSINESS EXPORT 2021 PER LE PMI 16 giugno 2021 online Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
LUGLIO	DIGITAL INBUYER - WINE&SPIRITS (viticinolo e distillerie) 13-15 luglio 2021 online Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
OTTOBRE	FIERA HOST - MILANO 22-26 ottobre 2021 ITALIA Ristorazione professionale - HoReCa

EXPORT FLYING DESK

Vuoi un incontro personalizzato con esperti ICE? Rivolgiti allo sportello "Export Flying Desk" presso la tua sede di riferimento e prenota un appuntamento "in remoto" collegandoti a <https://www.ice.it/it/export-flying-desk>.

INTERNAZIONALIZZAZIONE PORDENONE-UDINE

WWW.PNUD.CAMCOM.IT

Tutte le iniziative sempre aggiornate sul sito camerale. Le imprese continueranno a rivolgersi agli uffici camerale della sede territorialmente competente.

Le strutture specializzate per l'internazionalizzazione della Cciao rimangono a disposizione per ogni approfondimento utile.

Puoi contattarci via posta elettronica:

PORDENONE - CONCENTRO

internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it

UDINE - PROMOS ITALIA

udine@promositalia.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 struttura nazionale del sistema camerale a supporto dell'internazionalizzazione

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

EEN

L'EUROPA PER LA MOBILITÀ DELLE IMPRESE

Per promuovere e incrementare l'imprenditorialità e l'internazionalizzazione tra imprese, l'Europa mette a disposizione dei programmi di scambio e mobilità transfrontaliera.

Progetto MobiliseSME

MobiliseSME (mobilise-sme.eu) è un programma avviato dall'Unione europea per aiutare a sviluppare le capacità del personale delle aziende sostenendo brevi trasferte in "mobilità transfrontaliera" in un'altra azienda, ma mantenendo il legame contrattuale con il loro datore di lavoro. Centro di contatto locale è il Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio. Ecco chi può partecipare. Nell'azienda di invio, costituita da almeno un anno, personale dipendente, dirigenti e proprietari (anche lavoratori autonomi e imprese individuali). L'azienda ospitante deve essere anch'essa costituita da almeno un anno. Il tipo di attività per il lavoro in mobilità sono ricerche di mercato, strategie di marketing in altri mercati, innovazione, sviluppo di nuovi prodotti o servizi, ricerca e collaborazione per trovare possibili clienti nei mercati esteri. Il progetto può essere realizzato negli Stati membri Ue nonché in Islanda, Norvegia, Albania, Repubblica della Macedonia del Nord, Montenegro, Serbia e Turchia.

Sostegno finanziario è fornito al personale dell'azienda di invio e serve a coprire le spese di viaggio, una parte delle spese di espatrio e integrazione e, se del caso, una breve formazione linguistica. RegISTRAZIONI fino alla prima metà del 2022.

Programma Erasmus for Young Entrepreneurs

Erasmus per giovani imprenditori (www.erasmus-entrepreneurs.eu) è un programma di mobilità avviato dall'Ue nel 2009 che mira a formare nuovi o aspiranti imprenditori attraverso un'esperienza lavorativa all'estero, in una piccola o media impresa. Il programma di scambio transfrontaliero offre ai nuovi imprenditori - o aspiranti tali - l'opportunità di imparare i segreti del mestiere da professionisti affermati. Il centro di contatto locale è Unioncamere del Veneto - Eurosportello Veneto. Per il nuovo imprenditore o aspirante che intende partecipare, è importante conoscere la lingua del Paese dove effettuare lo scambio oppure avere una buona conoscenza dell'inglese. L'imprenditore estero ospitante avrà invece una funzione di coach o mentore. Possono partecipare le imprese di qualsiasi settore, purché pmi. Oltre agli Stati membri, i Paesi coinvolti sono Albania, Armenia, Bosnia-Herzegovina, Montenegro, Repubblica della Macedonia del Nord, Serbia, Islanda, Turchia, Regno Unito, Ucraina, and Kosovo.

Il sostegno finanziario è fornito ai nuovi imprenditori per contribuire a coprire le spese di viaggio e per quelle di soggiorno.

enterprise europe network

SELL OR BUY aprile 2021

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.pnud.camcom.it, sezione Enterprise Europe Network.

1 TURCHIA: Azienda produttrice di profili in alluminio estruso per diversi settori tra cui edilizia, arredo, elettronica, automotive, air-conditioning con capacità produttiva annua di 72.000 tonnellate cerca agenti in Europa. (Rif. WE @ catalogue Apr. 21-1)

2 BOSNIA ERZEGOVINA: Azienda con 24 anni di esperienza, leader sul proprio mercato della Bosnia Erzegovina, situata vicino al confine croato si offre per lavorazioni metallo, tornitura e fresatura con servizi di trasporto e disbrigo pratiche doganali. (Rif. WE @catalogue Apr. 21-2)

3 TURCHIA: Azienda disegna e realizza fiori artificiali in svariati materiali, fornisce KOÇTAŞ, una filiale di B&Q la multinazionale britannica DIY - Do it yourself è interessata ad accordi di distribuzione per i propri prodotti dal design unico. (Rif. WE @catalogue Apr.21-3)

4 SLOVACCHIA: Azienda specializzata nell'importazione di accessori, tessuti e materiali ecologici dall'India attraverso una stabile rete di fornitori è interessata ad accordi con distributori articoli di moda e accessori, accordi di produzione con aziende settore tessile e abbigliamento. (Rif. WE @catalogue Apr.21-4)

5 RUSSIA: Società nella regione di Tver specializzata in taglio laser, stampaggio, piegatura e saldatura, verniciatura a polvere del metallo e produzione lamiere cerca fornitori di metallo e materiali per la lavorazione dei metalli. (BRRU20210325001- Apr.21)

6 GERMANIA: Start up cerca tester pilota di arredi automatizzati per la condivisione della postazione di lavoro attraverso un'applicazione mobile che permette la personalizzazione di tavolo e sedia dedicata a diversi utilizzatori per un ufficio 4.0. L'azienda offre accordo prestazione di servizi. (BRDE20210301001 - Apr. 21)

7 ARMENIA: Importatore di carne surgelata dall'Unione Europea e da altri Paesi cerca accordi di distribuzione e agenzia commerciale per la vendita all'ingrosso in Armenia e nei propri negozi di pollame surgelato. (BRAM20210305001 - Apr.21)

8 AUSTRIA: Società con oltre 25 anni di esperienza in materia di sicurezza macchinari e impianti in tutto il mondo, supporta operatori e produttori durante l'intero ciclo di vita dei macchinari. L'azienda offre soluzioni e servizi attraverso accordi di agenzia e distribuzione. (BOAT20210331001 - Apr.21)

9 SLOVACCHIA: Produttore slovacco di scarpe e calzini barefoot, fasce per neonati e marsupi cerca partner per accordi di distribuzione. (BOSK20210323001 - Apr.21)

10 ISRAELE: Azienda propone soluzioni innovative per riscaldamento a terra adatto a diversi tipi di pavimento (marmo, ceramica, legno e moquette), è interessata ad accordi di distribuzione. (BOIL20210131002 - Apr.21)

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: <https://www.pnud.camcom.it/>

Per le imprese della provincia di Pordenone: Azienda Speciale Concorso

tel.+39 0434 381250-609 - internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it

Per le imprese della provincia di Udine: I.TER

tel. +39 0432 273531-537 - promozione.ud@pnud.camcom.it

NASCE RADIO CONFAPI

LA RADIO DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA

Il 21 aprile ha debuttato Radio Confapi la Web-Radio istituzionale della piccola e media industria privata con un'impronta editoriale basata sull'attualità, sul mondo politico ed economico e sulle attività di Confapi, delle Associazioni territoriali, tra cui Confapi Fvg.

Mobile First - perché è accessibile da una applicazione mobile per smartphone Android/iOS, che consente l'ascolto della diretta sia dall'applicazione mobile, sia dal sito internet www.confapifvg.it, sia dai social e delle repliche in formato podcast, anche sui principali aggregatori come Spreaker.

La Radio parte con un palinsesto di 2 ore giornaliere con 2 finestre in diretta: la mattina presto e la sera. Per Confapi e Confapi Fvg, in particolare, costituisce uno strumento di informazione e comunicazione su tutti i temi d'interesse delle piccole e medie industrie, anche mezzo di confronto perché offre uno spazio dedicato per raccontare quello che accade sul nostro territorio.

UN LUOGO DOVE DAR VOCE AGLI IMPRENDITORI, DIVULGANDO LE LORO STORIE DI SUCCESSO E DANDO UNA VISIBILITÀ NAZIONALE ALLE LORO ISTANZE SUI TEMI PIÙ ATTUALI

Queste le rubriche: Il credito e le aziende; Donne di impresa; Il mondo del welfare; Salute e sicurezza; Il diario della politica; Trading room; Dritti al punto; Radio Confapi news; Si fa sera; Transizione ecologica e digitale; Vento internazionale; Nell'ufficio del direttore; Pronto, Ministero Radio Confapi permette di offrire un'opportunità in più perché sarà il luogo dove dar voce agli imprenditori, divulgando le loro storie di successo e dando una visibilità nazionale alle loro istanze sui temi più attuali.



APPUNTAMENTI UFFICI CAMERALI

Gli uffici sono aperti al pubblico da lunedì a venerdì, 08:30 - 12:30.

TUTTI GLI UFFICI RICEVONO SOLAMENTE SU APPUNTAMENTO

Appuntamenti online disponibili per:

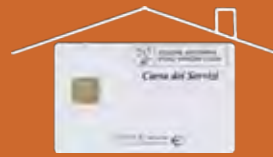
Nuova firma digitale/rinnovo, Spid (Solo per legali rappresentanti in possesso di firma digitale), Carburanti, Certificati/visure/copie atti, Vidimazioni, Certificati di origine/visti/attestati libera vendita.

Per gli altri servizi contattare l'ufficio di riferimento.

Tutti gli uffici sono contattabili ai loro indirizzi email.

TESSERA CARBURANTI

Comodamente da casa!



Per nuovo rilascio e per sostituzione tessera in caso di danno, smarrimento o furto, è possibile richiedere il servizio "via posta".

La tessera sarà spedita all'indirizzo di residenza con raccomandata A/R entro 15 giorni lavorativi dalla presentazione della richiesta.

CONTATTI UTILI REGISTRO IMPRESE

CALL CENTER REGISTRO IMPRESE

Attivo da lunedì a venerdì, festivi esclusi, dalle 09:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00.

• Rete fissa: 848 800 410

Da tutto il territorio nazionale al costo di una telefonata a tariffa urbana Telecom.

• Rete mobile: 049 2030352

Tariffazione urbana prevista dal contratto stipulato con il proprio fornitore di telefonia

CONTATTO REGISTRO IMPRESE E ALBO IMPRESE ARTIGIANE

per problematiche complesse del RI e AIA

Ud 0432 273267 - da lunedì a venerdì, 11:30 - 12:30
Pn 0434 381710 - da lunedì a venerdì, 11:30 - 12:30

RIAPERTURA UFFICI DI TOLMEZZO

Gli uffici di Tolmezzo sono riaperti dal 19 aprile 2021 con i consueti orari

AUTOIMPRENDITORIALITÀ - ORIENTAMENTO

Nuove imprese a tasso zero: domande dal 19 maggio

LA FINANZA ALTERNATIVA AL SERVIZIO DELLE IMPRESE

Webinar gratuito il 20 maggio (10:00 - 12:15)

"MAGRAID - CORRENDO NELLA STEPPA" 2021

Avviso pubblico manifestazione interesse sponsorizzazione

ATLANTEI4.0

Il portale per la digitalizzazione delle imprese

FUTURE FORUM 2021

"Di turismo e accoglienza facciamo il nostro orgoglio"

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 17 maggio (dopo le ore 13:00)

FIRMA REMOTA

La firma remota permette di firmare i documenti senza dover avere a portata di mano un Token Digital DNA o Smart Card.

Prendi appuntamento in Camera di commercio!

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 47

Centralino 0434 3811

mail: urp@pnud.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4

Centralino 0432 273111

mail: urp@pnud.camcom.it

LE IMPRESE DEVONO RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLA SEDE TERRITORIALMENTE COMPETENTE

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

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

