



IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA GIOVANI E SOSTENIBILITÀ

IL NUOVO LIBRO, IL BOOM DEI SETTORI DI NICCHIA, I PROGETTI E LE INTERVISTE DA PAG. 3 A PAG. 7



@ Christian Siega



@ Stefano Scata



@ Zerofarm

CAPACITÀ INNOVATIVA FVG TERZA REGIONE

Pag. 8



MANIFATTURIERO SEMPRE PIÙ DIGITALE

Pag. 9



ECCO OPUS LOCI, PROGETTO PER L'UNESCO

Pag. 14





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



UPEconomia in formato digitale!

SOMMARIO



AGRICOLTURA pagine 3,4,5,6,7

LE ECCELLENZE SOSTENIBILI PAG. 3

“UN MONDO IN PIENA RIVOLUZIONE” PAG. 3

LE INTERVISTE ALLE AZIENDE PAG. 4 E 5

ECCO COME IN DIECI ANNI IL SETTORE È CAMBIATO PAG. 6

LA FILIERA PUÒ CREARE RICCHEZZA PAG. 6

GLI UNDER 35 GUIDANO LA RIPRESA PAG. 7

CONTRIBUTI UE PIÙ VELOCI CON L'ORGANISMO PAGATORE REGIONALE PAG. 7



IMPRESE INNOVATIVE pagina 8

IL FVG È LA TERZA REGIONE PER CAPACITÀ INNOVATIVA PAG. 8



MANIFATTURIERO pagina 9

I PROPULSORI DELLA TRASFORMAZIONE DIGITALE PAG. 9

SCHIERARSI A FIANCO DELLE NUOVE IMPRESE PAG. 9



LE IMPRESE DEL MESE pagine 10,11,12



GLI ASSAGGI DEL MESE pagina 13



CAMERA DI COMMERCIO pagine 14,15,16

I PERCORSI CHE VALORIZZANO L'UNESCO PAG. 14

ORIENTAMENTO: VIDEO ED EVENTI PER COINVOLGERE I GIOVANI PAG. 14

SPORTELLO ETICHETTATURA: UN AIUTO IMPORTANTE PER LE IMPRESE PAG. 15

DOMANDE PER CONTRIBUTI A SOSTEGNO DELLE START UP PAG. 15

RISTORI COOPCA C'È TEMPO FINO AL 15 FEBBRAIO PAG. 15

EEN, LE STRATEGIE PER UN TURISMO SOSTENIBILE PAG. 16

CONFINDUSTRIA AA, IN PRIMO PIANO LA SALUTE E LA DIGITALIZZAZIONE PAG. 16

WEBINAR SULLA TRANSIZIONE ECOLOGICA PAG. 16

PERCORSO FORMATIVO PER ALBERGATORI PAG. 16

PRIMO PIANO SUI GIOVANI E LE LORO IMPRESE

LE ECCELLENZE SOSTENIBILI

PRESENTATO IL TERZO VOLUME DELLA COLLANA PROMOSSA DALLA CCIAA, «QUADERNI DI AGRICOLTURA». TANTE LE SFIDE INNOVATIVE

L'agricoltura e l'impresa agricola friulane viste attraverso la lente del futuro, della sostenibilità e dei giovani. Nuove sfide, opportunità e decisioni sono al centro del terzo volume della collana «Quaderni di Agricoltura», iniziativa promossa e supportata dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine nell'ambito dell'animazione economica, libro interattivo, poiché composto di una parte cartacea e approfondimenti web su quadernidiagricoltura.it, che va a scandagliare di anno in anno un punto di vista diverso sul settore che rappresenta tanto una delle tradizioni più classiche quanto uno sviluppo nell'innovazione tra i più originali e significativi.

«Quaderni di agricoltura», realizzato da Tundra Studio e edito da Vinibuoni Biblioteca e presentato alla presenza dell'autore **Walter Filiputti**, del presidente Cciao **Giovanni Da Pozzo** e dell'assessore regionale alle attività produttive e turismo **Sergio Bini**, ospita numerose interviste, in cui si parla di produzioni tradizionali e di nicchia, dal tartufo di Muzzana alla brovada, dallo zafferano al craut garp agli olivi. Ma anche di vere e proprie novità, di prodotto – come per esempio la spirulina – e di processi di coltivazione e commercializzazione, come l'azienda pordenonese che produce insalatina e basilico risparmiando il 98% di acqua e suolo, senza utilizzo di pesticidi. Ancora: idee nuove per andare sul mercato, come le esperienze di rete di Alc di Bon o il network tra produttori locali e operatori della ristorazione creato da Soplata.



L'assessore regionale Sergio Bini, il presidente della Cciao Giovanni Da Pozzo e l'autore del volume Walter Filiputti

Come precisa Filiputti, i giovani agricoltori hanno capito bene i cambiamenti, non solo climatici, in atto, hanno assimilato fin da piccoli l'innovazione e pensato tecnologie che lavorano di pari passo con la tutela ambientale, mettendo in atto una vera e propria rivoluzione in termini di approccio all'impresa, di vocazione e mentalità imprenditoriale. «Filiputti è sempre bravissimo – ha commentato il presidente Da Pozzo –: ci accompagna per mano in storie coinvolgenti. E Filiputti è uno che nei giovani crede, che nei

I GIOVANI AGRICOLTORI HANNO COMPRESO I CAMBIAMENTI, NON SOLO CLIMATICI, E HANNO MESSO IN ATTO TECNOLOGIE CHE LAVORANO DI PARI PASSO CON LA TUTELA AMBIENTALE

giovani e nel loro talento investe e l'ha sempre fatto, con sensibilità, entusiasmo e curiosità. Scorrete queste pagine, guardate (e ascoltate) le belle interviste che, sul web, corredano l'edizione cartacea, e scoprirete meraviglie del nostro Friuli produttivo». In particolare, ha rilevato Bini, «si analizzano nuove sfide e opportunità legate alla proposta di vari prodotti agroalimentari, valorizzando quelli già conosciuti e altri in fase di lancio, raccontati attraverso la storia di operatori che sanno interpretare le opportunità e le sfide del momento».

Il libro si può trovare nelle librerie di Udine e della regione.



INTERVISTA A WALTER FILIPUTTI

«UN MONDO IN PIENA RIVOLUZIONE»

Alla scoperta di uno dei motori dell'economia del Friuli Venezia Giulia: l'agricoltura, quella 4.0. Un viaggio che ben descrive Walter Filiputti nel terzo volume della collana «Quaderni di Agricoltura».

Cosa ispira questo volume?

«È un'ispirazione partita tre anni fa, una ricerca del futuro dell'agricoltura e la curiosità di scandagliare come si muove questo mondo che è in piena rivoluzione, più di altri sistemi. Le sorprese sono molte e più che positive. Mi piace attirare l'attenzione sulle idee dei giovani, che sono decisi e precisi nelle loro scelte circa le loro scelte sull'agricoltura 4.0, un metodo che sta portando profonde innovazioni. L'agricoltura opportunamente gestita è una scelta intelligente che può portare grandi vantaggi».

Si possono definire agricoltori millennials?

«Non solo. È vero che sono tanti i giovani che intraprendono questa strada. Ma ce n'è anche di meno giovani, che hanno 30 o 40 anni».

Si crea un gap tra l'agricoltura tradizionale e quella moderna?

«C'è un grande rispetto reciproco, ma, come si parla nel libro, si sta creando una situazione nuova che per i giovani è naturale. Loro scelgono una via moderna per il concetto di agricoltura. Anche gli strumenti di vendita sono, oggi, quello che ieri non esisteva».

L'agricoltura moderna è attenta all'ambiente e alla sostenibilità. È una strada che costa di più?

«Questo è vero, ma dobbiamo abituarci a pagare il giusto prezzo di quello che viene prodotto. In poche parole, dobbiamo darci una svegliata e porre più attenzione a quello che acquistiamo e consumiamo. Ed è per la nostra salute. Abbiamo la fortuna di vivere in un territorio variegato, dobbiamo solo trovare il giusto equilibrio. Comunque, oggi si nota una maggiore sensibilità in questo senso».

Innovazione e attenzione all'ambiente. Costano. Ma si può sfatare il luogo comune per cui l'agricoltura non produce ricchezza, o meglio reddito?

«Non si può certo dire che gli agricoltori si arricchiscano con il loro mestiere, è un po' come una volta. Certo, l'agricoltura oggi ha bisogno di sovvenzioni, bisogna capire che la manodopera ha un costo. Ma, devo aggiungere, l'agricoltura inizia a guadagnare nel momento in cui tiene in mano la filiera completa: è questa l'agricoltura del futuro. Si deve andare in questa direzione e nel libro ci sono tanti esempi a proposito. Lo scopo è proprio quello di mettere in evidenza le esigenze del mercato a una parte, dall'altra informare e far capire all'agricoltore che deve dedicarsi anche alla vendita, non solo alla produzione. Il futuro sarà quello dei prodotti just in time, sani e in linea con le esigenze di qualità».

Lisa Zancaner

LE PRODUZIONI DI NICCHIA IN FRIULI VENEZIA GIULIA, LOCALIZZAZIONI ATTIVE CON MAGGIORE CRESCITA TRA IL 2011 E IL 2021.

| DESCRIZIONE | LOCALIZZAZIONI ATTIVE AL 30.09.2021 | VARIAZIONE ASSOLUTA (2021-2011) | VARIAZIONE % (2021-2011) |
|---|-------------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| Coltivazione di piante tessili | 19 | 19 | Produzione non presente nel 2011 |
| Coltivazione di altre colture permanenti (inclusi alberi di Natale) | 17 | 16 | 1600,0% |
| Coltivazione di altri alberi da frutta, frutti di bosco e in guscio | 75 | 60 | 400,0% |
| Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche | 47 | 37 | 370,0% |
| Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo | 72 | 51 | 242,9% |
| Allevamento di altri bovini e bufalini | 45 | 31 | 221,4% |
| Riproduzione delle piante | 73 | 37 | 102,8% |
| Coltivazione di frutti oleosi | 73 | 30 | 69,8% |
| Allevamento di ovini e caprini | 104 | 38 | 57,6% |
| Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi | 595 | 89 | 17,6% |
| Coltivazione di uva | 2.362 | 165 | 7,5% |

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

SOPLAYA

CON UN CLICK I PRODOTTI ARRIVANO NEL RISTORANTE

Acquistare con un click. Soplava è un marketplace B2B per le forniture della ristorazione che garantisce la consegna di oltre 10.000 prodotti tipici, artigianali, bio, slowfood e in alcuni casi anche introvabili in 12-48 ore a più di 1.900 ristoranti. Si tratta di un vero e proprio mercato digitale che semplifica gli approvvigionamenti grazie a una piattaforma digitale (completa di dati e statistiche d'acquisto) dove i ristoratori acquistano direttamente da più di 250 produttori in tutta Italia mediante un semplice click.

Soplava permette un risparmio medio per il ristorante del 20% rispetto ai distributori tradizionali, bypassando tutti gli intermediari, riesce a portare agli chef un prodotto di alta qualità ad un prezzo molto competitivo facendo al contempo guadagnare di più il produttore. Fondata nel 2018 da **Mauro Germani, Gian Carlo Cesarin, Ivan Litvinenko e Davide Marchesi**, Soplava è nata da un'esigenza personale.

«Prima di Soplava, aiutavamo i ristoranti a digitalizzarsi e migliorare la propria presenza online – le parole di Mauro Germani, Ceo e co-founder di Soplava -. È lì che ci siamo resi conto di quanto fosse obsoleta, inefficiente e poco trasparente l'intera catena di fornitura. Il nostro

obiettivo è quello di costruire il primo servizio di forniture alimentari che sia sostenibile, automatizzato e cliente-centrico».

La startup friulana ha già ottenuto 3,5 milioni di euro di finanziamento e mira a diventare una mobile-first company, capace di coniugare

agli aspetti legati al food, al territorio con i benefici di logistica e tecnologia. Soplava ha chiuso il 2020 con un fatturato di 1,7 milioni di euro e annovera già 2 hub in Friuli Venezia Giulia e Veneto con l'obiettivo di coprire il Nord Italia entro il 2022. A settembre 2021 Soplava ha lanciato

Il team di Soplava



anche la propria App, spostando dalla «carta» allo smartphone sia il processo di ricerca degli ingredienti che quello di riordino evitando così errori e problemi di comunicazione.

«È certamente un ulteriore passo avanti verso la semplificazione e automatizzazione dell'esperienza d'ordine e d'acquisto di ristoratori e chef - commenta Mauro Germani, Ceo e co-founder di Soplava -. Siamo certi che la tecnologia mobile sarà un tassello fondamentale per realizzare la nostra missione di rendere la filiera agroalimentare più efficiente, trasparente e sostenibile, nell'interesse di produttori e ristoratori».

Giada Marangone

ORTO FELICE

UNA "BIBLIOTECA" VEGETALE A CIELO APERTO A UDINE

Da quasi 35 anni, la famiglia Romanelli coltiva secondo i principi dell'agricoltura biologica e dell'agroecologia, 8 ettari di terreno, con 12 serre, e il resto a pieno campo, oltre ad alcuni ettari, attualmente a riposo, che verranno in seguito destinati a olivicoltura. Una tradizione familiare lungimirante che ha visto Orto Felice certificato biologico nel 1989.

Caterina Romanelli, agricoltrice, dopo aver dedicato 7 anni di studio a Parigi su sviluppo sostenibile e responsabilità d'impresa, rientra in Italia e decide di dedicarsi all'azienda di famiglia portando innovazione, nuova linfa, idee e un bagaglio culturale e formativo internazionale.

Attualmente l'azienda coltiva oltre una centinaia di verdure nel corso dell'anno, preservandone la stagionalità, rape acide (bruada), produce bevande e verdure fermentate, coltiva quasi 70 varietà diverse di fagioli.

È possibile ordinare settimanalmente attraverso il loro sito www.ortofelicebio.com cassette bio, da 3 o 5 kg a domicilio: si tratta di vere e proprie «mystery box» con prodotti di stagione come frutta, erbe aromatiche e spontanee, fagioli antichi, pane con lievito madre, passata di pomodoro, farine, formaggi, yogurt, kombucha

e fermentati. Una distribuzione capillare quella di Orto Felice. Sono presenti con uno stand dedicato il martedì, giovedì, venerdì e sabato mattina, dalle 8.00 alle 13.00, al mercato di piazza XX settembre a Udine e il sabato, con il medesimo orario a quello di Viale Vat a Udine

e di via Sant'Antonio a Trieste oltre a quello di Villacco del venerdì. Il lunedì, mercoledì e venerdì, dalle 15.00 alle 19.30, è aperto lo spaccio aziendale di via dei Carlini 31. Commercializzano i loro prodotti anche mediante la piattaforma Soplava e il gruppo d'acquisto Aiab Fvg Aps. Quest'ultimo riunisce gli operatori biologici e biodinamici, tecnici, consumatori, Enti locali, e si propone di riconoscere l'agricoltura biologica come strumento di sviluppo sostenibile.

Orto felice è molto altro. Organizza corsi di cucina, corsi di raccolta e uso in cucina di erbe spontanee, corsi di fermentazione; ospita inoltre intere scolaresche per giornate di apprendimento in azienda. Crea esperienze formative personalizzate su cibo e agricoltura. Durante il periodo estivo Orto Felice organizza «le cene nell'orto», vere e proprie esperienze immersive dove creare connessioni tra il cibo, la musica e le persone.

(g.m.)



Caterina Romanelli

CORTE TOMASIN

L'OLIO DI OLIVA CHE CONQUISTA I PALATI

Un Evo di qualità «made in Friuli Venezia Giulia» quello di Corte Tomasin. **Ellis Tomasin**, terza generazione di una famiglia vocata alla terra, ha deciso nel 2004 di piantare a Castion di Strada oltre 4000 piante di olivo e di essere una delle prime in regione a introdurre la coltura dell'olivo per la produzione di olio extravergine di alta qualità.

Attualmente è uno dei massimi produttori in regione.

«Ho avuto coraggio ad aver avviato questa attività in regione – le parole del titolare Ellis Tomasin -. A lungo termine sta portando dei bei risultati a livello di qualità dei prodotti perché anche in Friuli si produce olio «buono», magari prima era sconosciuto. Si è – di fatto –

riscoperto qualcosa che negli anni Venti prima dei grandi geli si coltivava in regione e poi con gli anni è andato dismesso».

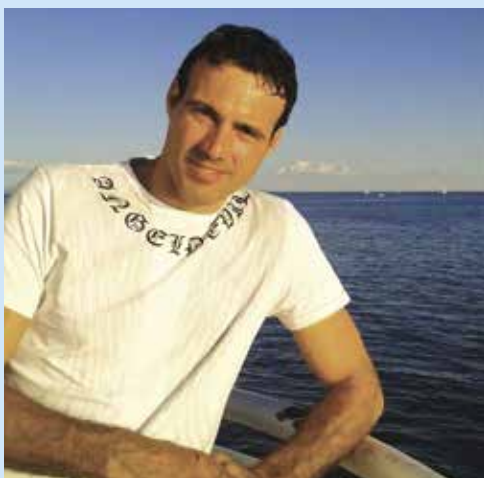
L'attività è in continua evoluzione. «Siamo partiti piantando le piante per fare olio, abbiamo poi inserito il frantoio aziendale e abbiamo iniziato a frangere le nostre olive notando che, in base allo stadio di maturazione dell'oliva e al blend di alcune varietà piuttosto di altre, si ottengono prodotti diversi con caratteristiche organolettiche adatte a soddisfare qualsiasi palato e pietanza – prosegue Tomasin -. Abbiamo

pertanto creato ben sei etichette per distinguere i vari olii. A seguire abbiamo introdotto anche l'estrazione del nocciolino per lo smaltimento delle sanse, una parte è destinata all'utilizzo per il «brucio» e una parte va ai biogas e pertanto anche lo scarto viene utilizzato. Sono «piccole cose» che però hanno un «grande valore» sia per migliorare il lavoro in azienda che per migliorare il sistema. La speranza e prospettiva futura è quella di ampliare i mercati» conclude il titolare.

Attualmente l'olio d'oliva extra vergine Corte Tomasin viene distribuito per l'80% sul territorio del Friuli Venezia Giulia, un 15% nel resto d'Italia, solo il 5% è destinato all'Estero, nei principali Paesi

confinanti con il Belpaese, nei Paesi nordici e in USA. La distribuzione è variegata: si va dalla vendita porta a porta, alla vendita nei mercatini e nelle piazze. Un'ampia produzione è destinata alla ristorazione, alla vendita al dettaglio in negozio tipici e panifici d'élite. L'azienda è stata premiata durante la cerimonia di Premiazione dell'Economia e dello Sviluppo della Camera di Commercio di Pordenone-Udine per la qualità dei prodotti e il dinamismo imprenditoriale.

Ellis Tomasin



(g.m.)

ZERO

IL PROGETTO DEL SITO DI VERTICAL FARMING

Investimento da 100 milioni per il Future Farming District. Uno dei siti di vertical farm più grandi del mondo nascerà a Capriolo, nel Parco dell'Oglio, in provincia di Brescia: ad annunciare lo è stata Zero, società pordenonese ad alto impatto tecnologico, nata nel 2018 e attiva in Italia e all'estero nel campo del vertical farming. Iseo Idro - società di investimento specializzata nell'acquisizione e nella gestione di impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili - e l'imprenditore trevigiano Gianantonio Tramet con la sua società di intermediazione specializzata in servizi alla gdo sono gli altri partner del progetto.

Il progetto vedrà un investimento iniziale di più di 60 milioni di euro per la prima fase e di ulteriori 40 milioni per lo step successivo previsto per il 2025. Soddisfazione per

Daniele Modesto, Ceo di Zero, che ha trascorso gli ultimi anni a studiare il vertical farm e nello stabilimento di ricerca e sviluppo di Pordenone, insieme a un team di esperti, l'ha letteralmente reinventata. «In tutto il mondo oggi esistono 30 ettari di vertical farming rispetto ai 500.000 ettari di serre high tech - commenta Modesto -. I numeri dovrebbero essere superiori, considerato che questo tipo di tecnologia è assolutamente

vantaggiosa dal punto di vista della produttività, dell'impatto ambientale e della qualità del prodotto che è senza pesticidi. Mi sono allora chiesto: esiste un modo per reinventare il vertical farming e renderlo scalabile e applicabile su una dimensione più ampia?

Oggi – prosegue il Ceo di Zero - abbiamo una tecnologia proprietaria; ogni singolo strumento è stato ridisegnato e abbiamo creato un nostro sistema per fare vertical farming, in modo da renderlo molto più efficiente dal punto di vista dell'investimento.

Il nostro sistema di realizzazione dell'impianto – sottolinea Modesto - è modulare, veloce, semplice, efficiente e permette di andare sul mercato anche molto velocemente. Questo è stato un lavoro fatto in 5 anni con risorse personali ancora prima che

esistesse la società. Con il 2021 siamo riusciti ad industrializzare questa nostra produzione e portarla sul mercato. Abbiamo poi scelto di non vendere la tecnologia e di costruire noi gli impianti con quegli attori che danno il contributo di competenze, capitali, di infrastrutture necessarie. In pratica dal micro componente elettronico fino all'insalata sullo scaffale, una filiera integrata in maniera verticale».

(g.m.)



Daniele Modesto

ENO-BEE

IL MATRIMONIO TRA API E VITI

Il miele in vigna. Una produzione «salutare» perché le api non mentono. In una parola Eno-Bee, un unicum nazionale, invidiato anche oltre confine. «Nel 2018 – spiega **Maria Grazia De Belli** – siamo riusciti a dimostrare che, grazie a piccoli accorgimenti agronomici e rispettando determinati momenti per eseguire i trattamenti, si può ottenere la completa sinergia fra apicoltura e viticoltura nel rispetto dell'ambiente». L'idea è nata nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, a Cormons, un territorio collinare a estrema vocazione vitivinicola che aveva bisogno, stando



alle ideatrici di questo progetto, di riscatto «La viticoltura è compatibile con gli insetti pronubi? Il posizionamento di alveari detti di monitoraggio (di proprietà nostra) a ridosso dei vigneti, ci ha consentito di capire quanto i due mondi fossero strettamente in simbiosi, legati e compatibili. Abbiamo analizzato dei parametri di controllo moria, produzione miele e derivati. A fine stagione abbiamo sottoposto il miele e la cera prodotta ad analisi chimiche per multi parametro residuali. I risultati sono stati molto incoraggianti». Molte aziende del Collio e dei Colli Orientali si sono avvicinate a questo

progetto, sono un una trentina attualmente, e hanno accolto alcuni apicoltori con i loro alveari in concessione a titolo gratuito dello spazio in azienda, senza alcun diritto sul miele prodotto che resta dell'apicoltore. Un'idea che fa gola anche in altre regioni d'Italia. «Siamo stati contattati da molte aziende dall'Umbria alla Toscana – dice Maria Grazia – e con il prossimo anno conteremo altre 10 aziende nella zona di Conegliano e Valdobbiadene». «Eno-Bee» è un modo innovativo per tutelare e valorizzare un territorio realmente pulito. L'ape stessa si fa

da garante dello stato di salute dell'ambiente che la circonda, fornendo un'opportunità per dimostrare la sostenibilità delle aziende e dando un concreto valore aggiunto al vino che nasce in quei vigneti. «Sostanzialmente l'obiettivo è creare un territorio controllato dal «sistema ape». Immaginiamo un matrimonio fra enoturismo e apiturismo, un metodo semplice per indicare un ambiente in equilibrio». Una start-up nata nel 2018 che oggi è una realtà apprezzata e in crescita, all'insegna del rispetto per l'ambiente e di un prodotto di qualità.

Lisa Zancaner

AUGUSTO NANINO

IL REGNO DELLE ERBE OFFICINALI

Sostenibilità e tradizione. Un connubio possibile? Sì, almeno nell'azienda di **Augusto Nanino**, dove le erbe aromatiche e officinali fanno da padrone. «facciamo un'agricoltura che non richiede trattamenti invasivi – spiega – Siamo riusciti a sostituire i trattamenti tradizionali, con quelli rispettosi dell'ambiente. Abbiamo eliminato i diserbanti e ci riteniamo un'azienda alternativa, con l'opportunità di fare un buon prodotto senza interventi chimici». Il Friuli Venezia Giulia, come ben spiega Nanino, è una terra che si presta a questo tipo di produzione, proprio perché sul nostro territorio non viene praticata l'agricoltura intensiva. «Il consumatore apprezza questa attenzione» aggiunge Nanino, con uno sguardo al futuro. «Negli ultimi anni le erbe aromatiche sono andate molto bene sul mercato, e da qui ci siamo orientati in particolare alla ristorazione più che al consumatore finale». Un obiettivo che detta anche una diversa impostazione del packaging perché oggi, anche e si parla di prodotti agricoli, anche il minimo dettaglio deve essere curato e ha la sua importanza per riuscire a piazzarsi sul mercato. Un'azienda intraprendente e in



espansione che ha dovuto, però, come tante altre, fare i conti con la pandemia e affidarsi al solo canale distributivo rappresentato dall'e-commerce. «Abbiamo avuto grosse difficoltà – non nasconde Nanino – e negli ultimi due anni ci siamo reinventati. Oggi siamo riusciti a

ripartire bene e lanceremo a breve tre nuovi prodotti». Il Covid, dunque, non ha fermato la voglia e la passione di produrre salutari erbe officinali che trovano un po' di spazio anche oltre i confini regionali, «riusciamo a portare i nostri prodotti nel milanese, piuttosto che in Austria» dove si strizza l'occhio ai prodotti che vengono coltivati nel rispetto dell'ambiente. Che sia moda o che sia salute, queste erbe trovano il loro spazio anche su mercati

importanti. «Grazie alla ricerca del circuito biologico – spiega ancora Nanino – si possono creare prodotti naturali che non necessitano, per forza, dell'etichetta bio», un iter burocratico non da poco, ma di prodotti naturali si tratta. E così, traendo spunto dalla riviera ligure, crescono le erbe friulane. Erbe di qualità, comprese e apprezzate.

(l.z.)

CARLO SANTAROSSA

A PINEDO DI CLAUT L'AGRICOLTURA 4.0

Siamo a Pinedo di Claut, un paesino sperduto della montagna friulana. **Carlo Santarossa** ha 37 anni e dal 2016 ha fatto una precisa scelta di vita: l'agricoltura sostenibile. «L'agricoltura è considerata, nel sentire comune, una pratica tradizionale – spiega – ma oggi tutto è cambiato e si può fare agricoltura 4.0, ovvero pratiche antiche con mezzi moderni».

Al bando, dunque, aratro, buoi e consumo senza limiti di terreno. Stop a pesticidi e fertilizzanti chimici. Oggi l'agricoltura si pratica, e con buoni risultati, nel rispetto dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità. «Il concetto – precisa



Santarossa – è rispettare tutti gli scarti possibili, in linea con il greening. Insomma, non si butta via niente, si recupera e si riutilizza». Nascono e crescono così le preziose e profumate erbe in quel di Pinedo di Claut, un'agricoltura biologica che presuppone una conoscenza approfondita. «È una scelta di vita – sostiene con convinzione Carlo – legata a quello che vogliamo lasciare alle generazioni future». E non è fantasia. La convinzione di Carlo e la sua passione si vedono e si sentono negli aromi della camomilla in fiore, piuttosto che nell'olio essenziale di pino mugu, recuperando vecchie tradizioni che i

consumatori apprezzano sempre. Prodotti intramontabili, ma coltivati all'insegna del rispetto per la terra e della natura, che non si possono sfruttare all'infinito, almeno non senza regole nuove che tutelino e proteggano l'ambiente. Questo non significa non riuscire a «fare mercato» perché questi prodotti

sono apprezzati anche all'estero. Una spinta, naturalmente, l'ha data l'e-commerce, la vendita on line sviluppata soprattutto in era Covid. «Un metodo di vendita già avviato in precedenza – dice Santarossa – ma che ha avuto un forte impulso con

la pandemia. A me personalmente – sostiene – piacerebbe che la gente, oltre ad acquistare on line, venisse a conoscere il nostro territorio. Io ho concepito la mia azienda anche come una sorta di orto botanico», tutto da scoprire. «In questo modo – conclude – spingiamo anche una forma di turismo con visite guidate e l'idea per il futuro è questa, cercando di capire se sia un modello sostenibile». Viene da chiedersi: «Ma chi te lo fa fare?». «A volte si fanno due lavori per arrotondare, ma questa è una scelta di vita, non business».

(l.z.)

GIACOMO BRANDOLIN

L'ALGA SPIRULINA MADE IN FRIULI

Le sue qualità furono scoperte negli anni '70 in Congo, durante una lunga carestia. Chi se ne cibava riusciva a sopravvivere: è l'alga spirulina. Da alcuni anni ha fatto la sua comparsa sui nostri mercati sotto forma di integratore, ma ancora conosciuta a pochi per le sue molteplici proprietà.

Proprietà che ha ben imparato a gestire il giovane agricoltore **Giacomo Brandolin**, diplomato all'entecnica di Cividate del Friuli, ma con un'innata sensibilità verso il bio.

«Sono partito da qui per sviluppare idee che andassero verso questo stile di vita» racconta. E da



qui è nata la sua passione sulle microalghe e gli studi che sono serviti per diventare, oggi, un produttore di alga spirulina. «Sono stato il primo in Friuli a occuparmi di questo prodotto che mi piace anche come tecnologia di produzione». Un percorso non facile, che richiede lunghe tubazioni e non le vasche tradizionali, una ricerca che arriva da un impianto brevettato nel vicino Veneto, all'insegna della sostenibilità ambientale. «Oggi in Italia ci sono tre metodi di produzione – spiega Brandolin – dai laghetti in vasca alle tubazioni a cielo aperto con tutta una serie di tecnologie. La parte più innovativa che ho portato nella mia produzione è l'utilizzo

fresco». Un prodotto, dunque, che arriva nelle cucine degli chef come appena raccolto, un ingrediente a tutti gli effetti per piatti anche stellati.

In Fvg è stato decisamente un visionario perché l'alga spirulina bisogna saperla coltivare e per

un prodotto così nuovo e innovativo sui nostri mercati si scontra anche con una burocrazia decisamente impegnativa. Giacomo Brandolin ci ha creduto e la sua passione lo porta oggi ad avere anche aspettative importanti: «Nell'immediato stiamo lavorando

a una linea cosmetica, poi ci possono essere tanti altri impieghi dell'alga spirulina, dagli integratori ai fertilizzanti biologici che stimolano le piante».

Un prodotto, insomma, a tutto tondo e totalmente naturale che può trovare ulteriori sbocchi anche nell'ambito della ristorazione, ma sempre sotto la bandiera dell'alta qualità. «È questo ciò che serve oggi – conclude Brandolin – la vera sfida è riuscire a portare l'alga spirulina fresca a chi la richiede». Una sfida che al momento Giacomo sta vincendo, con un prodotto ancora tutto da scoprire.

(l.z.)

LE ELABORAZIONI DEL CENTRO STUDI DELLA CCAA

COM'È CAMBIATA IN UN DECENNIO L'AGRICOLTURA

 SEMPRE PIÙ IMPRENDITORI NELLE PRODUZIONI DI «NICCHIA»
E PRODOTTI CHE CONQUISTANO L'ESTERO

IL SETTORE AGROALIMENTARE IN FRIULI VENEZIA GIULIA LOCALIZZAZIONI ATTIVE AL 30.09.2021

Fonte: InfoCamere.

| SETTORE | LOCALIZZAZIONI ATTIVE AL 30.09.2021 |
|---|-------------------------------------|
| Agricoltura, silvicoltura e pesca | 13.950 |
| Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi | 13.167 |
| Silvicoltura e utilizzo di aree forestali | 402 |
| Pesca e acquacoltura | 381 |
| Trasformazione alimentare e delle bevande | 1.172 |
| Industrie alimentari | 1.035 |
| Industria delle bevande | 137 |
| TOTALE SETTORE AGROALIMENTARE | 15.122 |

L'EXPORT DEL FRIULI VENEZIA GIULIA NEL SETTORE AGROALIMENTARE NEL PRIMO SEMESTRE 2021

Fonte: Coeweb Istat.

| MERCE | EXPORT (valori espressi in euro) |
|--|----------------------------------|
| Prodotti agricoli, animali e della caccia | 63.667.925 |
| Prodotti di colture agricole non permanenti | 13.079.513 |
| Prodotti di colture permanenti | 24.367.606 |
| Piante vive | 25.115.718 |
| Animali vivi e prodotti di origine animale | 1.105.088 |
| Prodotti della silvicoltura | 8.779.786 |
| Prodotti della pesca e dell'acquacoltura | 14.829.923 |
| Prodotti alimentari | 349.498.994 |
| Carne lavorata e conservata e prodotti a base di carne | 33.535.132 |
| Pesce, crostacei e molluschi lavorati e conservati | 7.937.923 |
| Frutta e ortaggi lavorati e conservati | 3.691.271 |
| Oli e grassi vegetali e animali | 35.699.582 |
| Prodotti delle industrie lattiero-casearie | 17.165.789 |
| Prodotti della lavorazione di granaglie, amidi e prodotti amidacei | 4.410.432 |
| Prodotti da forno e farinacei | 105.383.912 |
| Altri prodotti alimentari | 138.934.188 |
| Prodotti per l'alimentazione degli animali | 2.740.765 |
| Bevande | 74.549.354 |
| TOTALE EXPORT AGROALIMENTARE | 511.325.982 |

IL FUTURO

LA FILIERA PUÒ CREARE RICCHEZZA

È un mondo che cambia e si evolve, quello dell'agricoltura in Fvg. Lo testimonia il trend evinto dai dati Infocamere resi noti dalla Camera di commercio di Pordenone Udine e che offre spunti, in particolare, sul buon andamento delle produzioni di nicchia.

Quali le nuove frontiere del mondo agroalimentare in regione?

«Assistiamo a un deciso ritorno alla terra, in cui la fuga dalle campagne verso la città in cerca di un posto in ufficio e di una sicurezza non c'è più: ora si assiste anche a un fenomeno opposto - argomenta **Philip Thurn Valsassina**, presidente di Confagricoltura Fvg -. Dopo un certo scarto generazionale, oggi i giovani prendono o riprendono in mano i terreni dei nonni e ne intuono le potenzialità». Aiutano, e non poco, il ricambio anche i contributi al mondo agricolo e una rinnovata attenzione per la coltivazione.

I prodotti di nicchia potranno continuare ad avere successo anche

Al 30 settembre erano oltre 15.000 le localizzazioni attive, tra sedi principali e secondarie, legate al settore agroalimentare in Friuli Venezia Giulia. Lo rileva la Camera di commercio di Pordenone-Udine, citando dati di Infocamere. Il giro d'affari complessivo, per quanto riguarda l'export, è considerevole e assicura un fatturato di 511 milioni 325.982 euro, segno tangibile che i prodotti regionali piacciono anche all'estero, eccome. Un punto di forza è assicurato anche dalle produzioni «di nicchia». Molte di queste fanno registrare un balzo avanti notevole rispetto a 10 anni fa: è così per le colture permanenti (appena 1 nel 2011, contro le 17 oggi, con un +1600%), quella di alberi da frutto, frutti di bosco e in guscio - passata da 15 a 75 (+400%) - e spezie ed erbe aromatiche e farmaceutiche, salite da 10 a 47 (+370%). Cresce anche uno dei capisaldi dell'agricoltura regionale, la coltivazione dell'uva: sono 165 le localizzazioni attive in più nel 2021 (con una crescita del 7,5%), su un totale attuale di 2.362.

Il trend è seguito con attenzione da **Cesare Magalini**, direttore di Coldiretti Fvg.

«La pandemia - premette - ha fatto scoprire e riscoprire la possibilità di puntare non solo sul turismo, ma anche sui prodotti tipici del territorio. Abbiamo nuove opportunità in mano e gli agriturismi sono una risorsa. La gente cerca prodotti particolari ed è un filone che va sviluppato». Fra le produzioni che registrano particolari accelerazioni ci sono quelle dei frutti di bosco, per esempio: «Gli spazi ci sono e l'aumento della superficie frutticola lo testimonia. È necessario investire in infrastrutture, come per esempio le reti antigrandine e i sistemi anti-brina. L'ortofrutta può avere un ruolo di rilievo in Fvg in futuro, molto più che in altre regioni». Secondo Magalini, il ricambio generazionale potrà avere un impatto notevole nella crescita dell'agricoltura in regione: «Le nuove leve, spesso ragazzi che entrano nelle aziende di famiglia e talvolta le riattivano, portano innovazione, che potrà essere trasferita alla terra. Non solo reddito, però: si va verso un'ottica ancor più sostenibile - chiude Magalini -, che valorizzi al meglio le tante qualità possedute dal nostro territorio».



Cesare Magalini
Direttore Coldiretti Fvg



Philip Thurn Valsassina
Presidente Confagricoltura Fvg

«Per quanto riguarda le produzioni di nicchia - analizza così i dati di **Philip Thurn Valsassina**, presidente di Confagricoltura Fvg -, l'incremento indica che gli agricoltori in regione sono sempre più imprenditori: dopo essere stati abituati per anni alla vite o a colture estensive, ora meno redditizie, hanno saputo reinventarsi. L'accelerazione nel ricambio generazionale ha favorito la sperimentazione». Tecnologia e aggiornamento costante fanno il resto: «L'agricoltore di oggi è sempre più formato e sono molti i giovani laureati, capaci di avvicinarsi a questo mondo con un approccio differente. Non tutte le produzioni di nicchia avranno successo anche in futuro, ma è uno stimolo per molti vedere che ci sono possibilità differenti e maggiori rispetto al passato. Si può scommettere su nuove frontiere. In Friuli Venezia Giulia - conclude Thurn Valsassina - c'è molta terra per fare l'agricoltore, il limite finora è stata la fantasia e la capacità di metterli a reddito. Oggi abbiamo fatto dei passi in avanti».

Luciano Patat

nei tempi a venire?

«È difficile dire quali potranno farsi strada - rileva Thurn Valsassina -. Sono tutte «start up», oggi: posso però affermare che avranno più possibilità di sviluppo e successo quelle con una filiera alle spalle, capaci di creare prospettiva e ricchezza».

Per **Cesare Magalini**, direttore di Coldiretti Fvg, all'agricoltura del futuro serviranno «trasformatori, che valorizzino al meglio le colture. I veri progetti legati al made in Italy e alle produzioni locali potranno avere un buon successo e regalare all'economia un deciso aumento del Pil». Ad agevolare lo sviluppo del comparto, anche le nuove produzioni: «La differenziazione apre nuovi orizzonti, ma poi bisogna saper vendere al meglio i prodotti e in questo è necessario fare ancora qualche passo avanti», conclude Magalini.

(l.p.)

IL PRIMO RAPPORTO SUI GIOVANI IN AGRICOLTURA DI COLDIRETTI

GLI UNDER 35 GUIDANO LA RIPRESA DEL SETTORE

SONO 800 LE IMPRESE CONDOTTE DALLE NUOVE GENERAZIONI IN FRIULI VENEZIA GIULIA, IL 4% IN PIÙ DEL 2019

Sostenibilità, innovazione, Psr, Direttiva nitrati, Ersa e Agea, l'organismo pagatore che la Regione Fvg intende superare. Sono state le sollecitazioni dei giovani imprenditori di Coldiretti Fvg all'assessore alle Risorse agroalimentari **Stefano Zannier** nel corso dell'incontro organizzato a palazzo Kechler a Udine.

LA DIMOSTRAZIONE EVIDENTE DELLA DINAMICITÀ DI UN SETTORE CHE NEL FRIULI VENEZIA GIULIA HA SEMPRE SAPUTO SUPERARE I MOMENTI PIÙ DIFFICILI

La delegata Coldiretti Giovani Impresa Fvg **Anna Turato** ha consegnato nell'occasione a Zannier il Primo Rapporto sui Giovani in Agricoltura, volume che ha l'obiettivo di approfondire il ruolo che le nuove generazioni rivestono nel settore agricolo. Sullo sfondo i numeri significativi delle imprese agricole condotte da under 35 in Friuli Venezia Giulia: 800 (426 in provincia di Udine, 288 a

Pordenone, 58 a Gorizia, 28 a Trieste), il 4% in più del 2019. «La conferma – dichiara Turato – della dinamicità di un settore capace di attrarre moltissimi giovani sia per fare una esperienza di lavoro come dipendenti che per esprimere creatività imprenditoriale». In un contesto nazionale in cui l'agricoltura si colloca nelle prime posizioni per numero di nuove aziende under 35 nel 2020 (più di 6 mila su un totale di 55mila, +8% sul 2016, a fronte del -11% degli altri comparti), il Fvg conta poco meno di un migliaio di under 40 iscritti a Coldiretti (550 a Udine, 329 a Pordenone, 82 a Gorizia, 15 a Trieste). «I giovani agricoltori dimostrano di saper guardare in avanti, di essere proiettati verso il futuro del mondo rurale, hanno la capacità di capire che è necessario saper inseguire i cambiamenti, ma anche che essi possono essere una fonte di redditività e di sviluppo». È il commento dell'assessore regionale alle Risorse agroalimentari e forestali, Stefano Zannier, a conclusione dell'incontro. «I dati sono la dimostrazione evidente della dinamicità di un settore che nel Friuli Venezia Giulia ha sempre saputo superare i momenti più difficili ritrovando in essi lo stimolo a rincorrere nuovi traguardi di sviluppo e crescita, in una terra che in fatto di risorse agroalimentari detiene numerose eccellenze, tali da farne una realtà attrattiva e di

richiamo anche per il turismo specializzato». «Ciò che va evidenziato - ha aggiunto Zannier - è la capacità dei giovani di implementare nelle proprie aziende elementi di novità e innovazione, ma anche di rapportarsi con le possibilità di sostegno che la Regione e l'Europa sono in grado di predisporre a loro vantaggio».

LE SOLLECITAZIONI DEI NEO IMPRENDITORI ALLA REGIONE: SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE, PSR, DIRETTIVA NITRATI, Ersa e AGEA, L'ORGANISMO PAGATORE CHE LA REGIONE FVG INTENDE SUPERARE

«Sono infatti una garanzia - ha proseguito l'assessore - di proficuo utilizzo delle risorse che le istituzioni sono in grado di destinare loro per favorire il consolidamento e la crescita delle aziende».



L'assessore regionale Stefano Zannier, la delegata Fvg Giovani Impresa Anna Turato e il delegato Pn Giovani Impresa Francesco Nocente

SUDDIVISIONE IMPRESE UNDER 35 PER ATTIVITÀ PRODUTTIVA

| COMPARTO | NUMERO IMPRESE | % SUL TOTALE |
|-----------------------------|----------------|--------------|
| COLTIVAZIONI CEREALICOLE | 214 | 27% |
| VITICOLTURA | 156 | 20% |
| ORTICOLTURA E FRUTTICOLTURA | 123 | 16% |
| ZOOTECNIA | 111 | 14% |
| ATTIVITÀ DI SUPPORTO | 53 | 8% |
| SILVICOLTURA | 52 | 7% |
| ATTIVITÀ MISTE | 40 | 6% |
| PESCA | 13 | 2% |

Fonte: Coldiretti Fvg

L'INTERVISTA ALL'ASSESSORE REGIONALE STEFANO ZANNIER

CONTRIBUTI UE PIÙ VELOCI CON L'ORGANISMO PAGATORE REGIONALE

«Un'agricoltura con «tasso elevato di innovazione, nei processi produttivi e nelle scelte di specializzazione. Se all'agricoltura 5.0 non possiamo dire di esserci ancora, quella è la tendenza. Non sarà un traguardo di tutti, ma la riduzione dell'uso dei prodotti di sintesi e un uso oculato dell'acqua saranno obiettivi che tutte le imprese dovranno centrare».

I TEMPI DI ATTESA SARANNO PIÙ BREVI. ORA BISOGNA ASPETTARE MESI, IN QUALCHE CASO UN ANNO. IN VENETO SOLO 45 GIORNI

È la visione che dà l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari e forestali **Stefano Zannier** del settore primario regionale, all'indomani dell'approvazione della Finanziaria 2022 che, rispetto all'anno scorso, parte con una dotazione maggiore per il Fondo di Rotazione (16 milioni anziché 12) e una maggiorazione di 4 milioni per le attrezzature. Il Piano di sviluppo rurale, inoltre, copre con 50 milioni la decina di bandi già programmati per i mesi. S'aggiungeranno i pagamenti diretti comunitari, mentre il settore per ora non sarà tra i beneficiari del Pnrr, se si escludono i Consorzi di bonifica, per i quali ci sono una sessantina di milioni per la trasformazione degli impianti irrigui. Complessivamente

l'assessorato inizia l'attività del prossimo anno con un budget di oltre 81 milioni.

La legge di Stabilità 2022 entrerà nella storia dell'agricoltura regionale, però, soprattutto perché ha previsto «l'istituzione dell'Organismo pagatore regionale che sarà istituito entro l'Ersa, con personale regione e tecnologia messa a disposizione dall'omologo organismo regionale del Veneto – spiega Zannier -. Sarà operativo nel 2023 e comporterà una svolta nei tempi di pagamento dei contributi Ue: il taglio dell'attesa sarà netto – assicura -. Ora, dovendo transitare attraverso l'organismo pagatore nazionale, ci vogliono mesi, in qualche caso un anno. In Veneto, invece, i pagamenti avvengono in media entro 45 giorni».

Le sfide, però, non sono finite. «Nelle linee guida del II Pilastro del Piano strategico nazionale riferito alla nuova Pac, per gli anni 23-27, dobbiamo riuscire ad ottenere capisaldi che consentano al Friuli Venezia Giulia di declinare questa politica secondo le necessità del territorio», spiega Zannier. «Dobbiamo cioè poter decidere in loco quante vacche si può avere per ogni ettaro di pascolo e di prato – esemplifica -, o se vi è necessità di una misura specifica per un determinato territorio, dobbiamo poterla realizzare». È una partita che si giocherà nel I trimestre dell'anno, così come la definizione dei criteri di suddivisione dei fondi del II Pilastro della Pac. «Oggi il 50% delle risorse va al Sud, dobbiamo ottenere criteri oggettivi di riparto, il Friuli Venezia Giulia avrebbe da guadagnarci in termini percentuali», conclude.

Antonella Lanfrit

LE IMPRESE UNDER 35 IN FVG

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Totale imprese fvg | Imprese under 35 |
| 12.450 | 800 |
| % sul totale | % aumento rispetto 2019 |
| 6% | 4% |

Fonte: Coldiretti Fvg

ISCRIZIONI DELLE IMPRESE GIOVANILI PER SETTORE ECONOMICO FEBBRAIO 2021

| Settore | Nr iscrizioni |
|---|---------------|
| Agricoltura e attività connesse | 114 |
| Attività manifatturiere, energia, minerarie | 66 |
| Costruzioni | 211 |
| Commercio | 241 |
| Turismo | 92 |
| Trasporti e spedizioni | 19 |
| Assicurazioni e Credito | 59 |
| Servizi alle imprese | 178 |
| Altri settori | 118 |
| Non classificate | 143 |
| Totale | 1.241 |

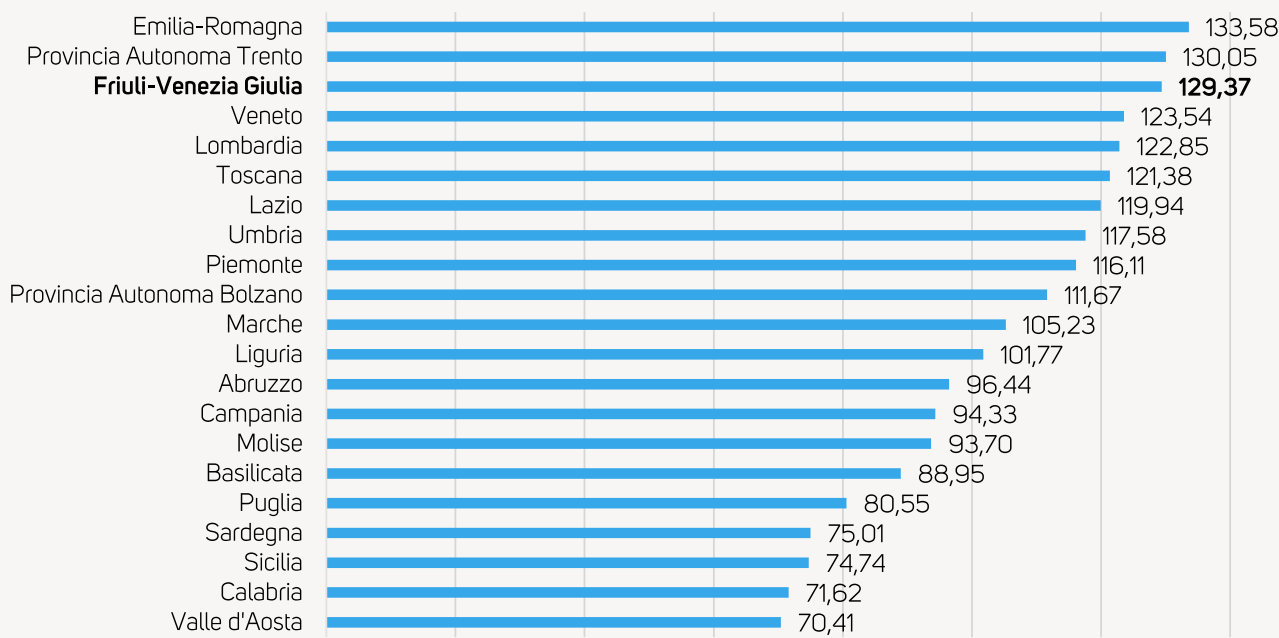
Fonte: Coldiretti Fvg



IL FVG È LA TERZA REGIONE PER CAPACITÀ INNOVATIVA

L'ECCELLENZA È LEGATA ALLE SPESE IN INNOVAZIONE E AI PROCESSI INTRODOTTI DALLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

REGIONAL INNOVATION SCOREBOARD 2021: LA CLASSIFICA DELLE REGIONI ITALIANE



Le regioni italiane con un livello di innovazione FORTE sono: Emilia Romagna (punteggio 133,58), Provincia Autonoma di Trento (130,05), **Friuli Venezia Giulia (129,37)**, Veneto (123,54), Lombardia (122,85), Toscana (121,38) e Lazio (119,94).

L'Umbria (117,58) e il Piemonte (116,11) rientrano invece nella top ten degli innovatori MODERATI seguite da: Provincia autonoma di Bolzano (111,67), Marche (105,23), Liguria (101,77), Abruzzo (96,44), Campania (94,33), Molise (93,70), Basilicata (88,95), Puglia (80,55), Sardegna (75,01) e Sicilia (74,74).

La Calabria (71,62) e la Valle d'Aosta (70,41) sono le regioni italiane con il punteggio inferiore e rientrano quindi nella classifica degli innovatori EMERGENTI.

Nessuna regione italiana è classificata come LEADER di innovazione.

fonte: Commissione Europea

Parlando di capacità innovativa delle economie locali, il «Regional Innovation Index 2021» della Commissione Europea fornisce una valutazione comparativa delle prestazioni dei sistemi di innovazione in 240 Regioni di 22 Paesi dell'Ue più Norvegia, Serbia, Svizzera

IN FRIULI VENEZIA GIULIA CI SONO IN TOTALE 248 STARTUP INNOVATIVE, PARI ALL'1,8% DEL TOTALE ITALIANO. IN PARTICOLARE, 110 SONO SITUATE NELLA PROVINCIA DI UDINE E 64 NEL TERRITORIO DI PORDENONE

e Regno Unito. Vi sono regioni «leader» di innovazione, innovatori «forti», «moderati» e i cosiddetti «emergenti». Se l'Italia nel suo complesso è classificata come innovatore «moderato» (penalizzata dai parametri sulla spesa in ricerca e sviluppo e la quota di

popolazione laureata), quasi tutte le regioni del Nord, incluso il Friuli Venezia Giulia, sono invece considerate innovatori «forti». Il Fvg, in particolare, è la terza regione italiana per capacità innovativa.

Gli aspetti in cui la nostra regione eccelle sono quelli legati alle spese in innovazione (non R&S), alle innovazioni di processo introdotte dalle pmi, alle co-pubblicazioni scientifiche internazionali e alla collaborazione delle pmi innovative con altre imprese. Il Fvg risulta invece più penalizzato da altri elementi, come per esempio la spesa in ricerca e sviluppo nel settore privato delle imprese, la padronanza delle competenze digitali di base o la quota di popolazione con educazione terziaria.

Se nel 2019 in Italia la spesa in R&S è pari all'1,47% del Pil, le differenze sono piuttosto significative tra singole regioni: il Piemonte è primo con il 2,26% e seguono Emilia Romagna e il Lazio. Al quarto posto c'è il Friuli Venezia Giulia con l'1,71%, superiore al valore medio nazionale.

Particolare attenzione meritano, nel contesto dell'innovazione produttiva, quelle società iscritte alla sezione delle «startup innovative» del Registro imprese delle Camere di commercio italiane. A livello nazionale, queste startup sono 13.970 (+2.071

rispetto al 31 dicembre 2020, +17,4%). In valore assoluto, la regione con il maggior numero di startup innovative è la Lombardia con 3.644 (pari al 26,1% del totale). Seguono il Lazio (1.659, 11,9%), la Campania (1.262, 9,0%), il Veneto (1.113, 8,0%) e l'Emilia Romagna (1.086, 7,8%).

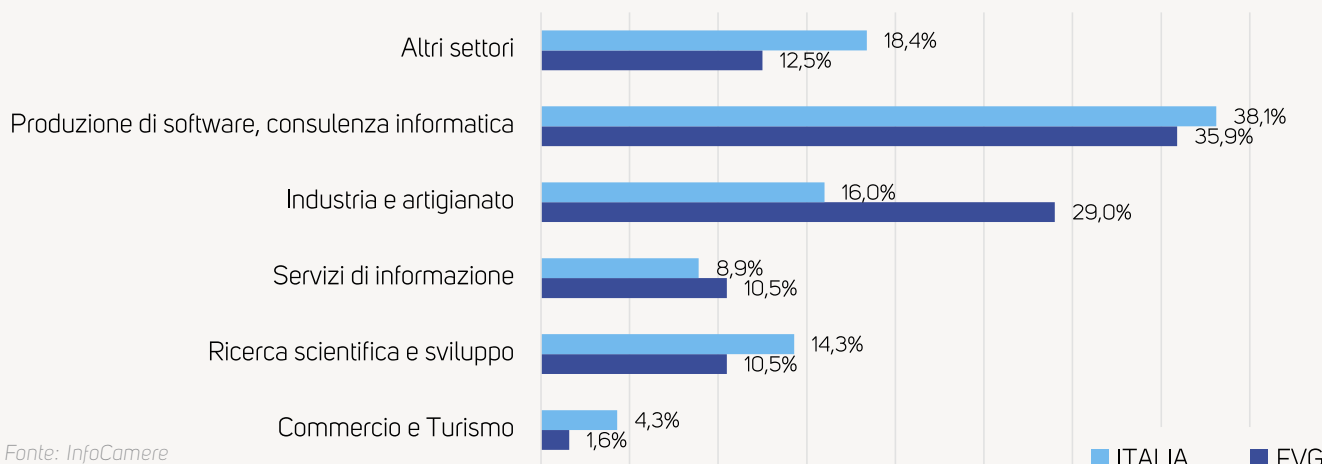
In Friuli Venezia Giulia ci sono in totale 248 startup innovative, pari all'1,8% del totale italiano. In particolare, 110 sono situate nella provincia di Udine, 64 nel territorio di Pordenone, 57 in quello di Trieste, 17 in provincia di Gorizia. Le startup innovative in Fvg sono rimaste sostanzialmente stabili: sono scese di sole 3 unità rispetto al 31 dicembre 2020. Se andiamo a considerare la percentuale di startup innovative sul totale delle nuove società di capitali, in Italia siamo al 3,9% e i valori più alti sono quelli del Trentino Alto Adige (5,7%) seguiti proprio dal nostro Friuli Venezia Giulia, con il 5,3%, quindi Lombardia e Basilicata (5,1%) e Valle d'Aosta (5,0%). La provincia di Trento è prima per rapporto tra numero di startup

PER QUANTO RIGUARDA I SETTORI ECONOMICI, IN FVG AL PRIMO POSTO TROVIAMO LA PRODUZIONE DI SOFTWARE E LA CONSULENZA INFORMATICA (35,9%)

innovative e nuove società di capitali (7,7%), seguono Milano (6,4%), Ascoli Piceno (6,1%), Trieste e Bologna (5,9%). Pordenone e Udine sono rispettivamente al dodicesimo e tredicesimo posto della classifica, entrambe con un valore pari a 5,4%.

Per quanto riguarda i settori economici, le startup innovative in Italia si concentrano nella produzione di software e consulenza informatica (38,1%), industria e artigianato (16%), ricerca scientifica e sviluppo (14,3%), servizi di informazione (8,9%), commercio e turismo (4,3%). Anche in Fvg al primo posto troviamo produzione di software e consulenza informatica (35,9%). Seguono l'industria e l'artigianato (29%, oltre 10 punti sopra il dato nazionale), i servizi di informazione, la ricerca scientifica e sviluppo (10,5%), il turismo (1,6%).

LE START UP INNOVATIVE PER SETTORE ECONOMICO IN ITALIA E IN FVG (Novembre 2021)



Fonte: InfoCamere

FVG MANUFACTURING FORUM ALLA LEF DI SAN VITO

I PROPULSORI DELLA TRASFORMAZIONE DIGITALE

UN TEMPO LEVA PER INCREMENTARE LA COMPETITIVITÀ, OGGI PREREQUISITO SENZA IL QUALE SI È TAGLIATI FUORI DAL MERCATO: IL PUNTO IN UN INCONTRO

Il digitale non è più, come un tempo, la leva in grado di incrementare il tasso di competitività dell'impresa, semmai il prerequisito senza il quale, dal mercato, si rischia di essere rapidamente tagliati fuori. Un assunto che è figlio dell'accelerazione impressa ai nostri tempi dalla pandemia che ha di fatto cambiato paradigmi esistenziali e socioeconomici, concetto questo emerso con estrema chiarezza al **Fvg Manufacturing Forum** svoltosi alla **Lef** di San Vito al Tagliamento e moderato da Marco Olivetto, direttore generale della fabbrica modello fondata da **Confindustria Alto Adriatico**, **McKinsey** e altri partner territoriali, tra cui la **Camera di Commercio di Pordenone - Udine**.

Marco Taisch, Scientific Chairman World Manufacturing Foundation, ha portato in Friuli Venezia Giulia echi provenienti dall'ultimo World Economic Forum di Cernobbio spiegando che i percorsi delle aziende verso la trasformazione digitale e la sostenibilità, un tempo distinti, oggi debbono essere considerati come un corpo unico. Ma ha anche precisato che la transizione ecologica non può esistere senza quella digitale. «Al manifatturiero – ha argomentato in tal senso – può essere imputata una quota importante delle emissioni nocive ma è altrettanto vero che esso ha il ruolo di maggior generatore di lavoro. Ecco perché i due processi non possono essere scissi. Affinché questa convergenza possa verificarsi – ha aggiunto Taisch – è necessario lavorare sull'utilizzo dei dati (monitorare i consumi, ad esempio, è il più grande driver verso la circolarità di un sistema produttivo), sull'internet delle



Alcune immagini del Forum che si è svolto alla Lef di San Vito al Tagliamento

LA SOSTENIBILITÀ È BASATA SUL MONITORAGGIO DEI CONSUMI, SULL'INTERNET DELLE COSE E SUL MACHINE LEARNING

cose (che sono essi stessi accumulatori di dati) e sul machine learning». Taisch ha spiegato anche che secondo l'Ocse l'ostacolo più ingombrante che si frappone a questa trasformazione non è tecnologico ma culturale e di competenze visto che l'Italia è, in termini di capacità di adozione e diffusione delle tecnologie digitali, uno degli ultimi in Europa, ventiquattresimo su ventisette.

Di qui l'importanza di lavorare come sistema Paese per la diffusione dei **Digital Innovation Hub** e dei **Competence center**. Ma, anche, all'incremento della sensibilità dei lavoratori nei confronti della formazione che spesso interpretano come una perdita di tempo, quand'invece, al giorno d'oggi, è divenuta un dovere. Chi rischia di diventare obsoleto non sono le tecnologie – ha concluso lo Scientific

Chairman World Manufacturing Foundation – ma le persone».

Un sentire condiviso dal Presidente di Lef e Confindustria, **Michelangelo Agrusti**, che però ha ammonito: «C'è, invero, una questione ancora irrisolta che riferisce alla nostra capacità di comprendere se esista o meno la democrazia del digitale, se con esso saremo in grado di far stare meglio più o meno gente; io credo di sì – ha detto – ma solo se saremo in grado di costruire un futuro fatto di un progresso umile, a disposizione di tutti. Altrimenti le conseguenze potrebbero essere molto gravi. E alcune di queste risposte stanno in capo alla politica». In tema di formazione Agrusti ha ricordato l'impegno di Confindustria Alto Adriatico verso gli Istituti assicurando un impegno costante «affinché i nostri ragazzi possano sempre avere le migliori skill richieste dal mercato». Proprio su quest'ultimo punto, il Presidente ha proposto una riflessione seria sulla necessità di creare per questi ultimi una diversa chance di trattamento economico con l'apertura di una stagione contrattuale più «fantasiosa» rispetto al passato.

Franco Scolari, Direttore generale del **Polo Tecnologico Alto Adriatico** ha ripercorso l'esperienza della Bussola Digitale, «iniziativa attivata cinque anni fa attorno a una valutazione effettuata tramite un'analisi dell'azienda necessaria a definire e tracciarne lo stato di maturità digitale, soprattutto in relazione agli aspetti tecnologici, gestionali e organizzativi, propedeutica e di supporto – ha aggiunto – a scelte strategiche da compiere prima di effettuare investimenti in ottica di digitalizzazione. Ci siamo mossi a Pordenone, Udine, Trieste, acquisendo esperienza, portando a termine 150 assessment ed individuando i cosiddetti fari manifatturieri, dieci leader che fossero da esempio, diciamo pure propulsori di opening innovation, capaci di portare esperienza ad

L'OSTACOLO MAGGIORE È DI TIPO CULTURALE E DI COMPETENZE. DI QUI L'IMPORTANZA DELLA DIFFUSIONE DEI DIGITAL INNOVATION HUB E DEI COMPETENCE CENTER

altre imprese di filiera. Nel 2022 ci attende un compito affascinante e impegnativo, vale a dire l'interpretazione del 4.0 su determinati tools di produzione ma non solo. Nostro compito – ha detto infine Scolari – sarà quello di capire, di determinare se e come con questi strumenti, in ottica 4.0, potranno essere gestite una serie di cose».

ETICA&ECONOMIA

SCHIERARSI AL FIANCO DELLE NUOVE IMPRESE



Si fa presto a dire start up. Realizzarla è ben più impegnativo, senza un sistema bancario a fianco spesso diventa impraticabile. Di converso alcuni grandi gruppi imprenditoriali italiani si adoperano a incentivare la crescita di imprese innovative e questo è meritorio ed etico. Ma a fare la loro parte devono essere anche gli advisors e le società di consulenza che se lecitamente puntano a guadagnare sulle start up di pari passo è indispensabile che gli stessi forniscano un concreto valore aggiunto.

Appare improcrastinabile aprire una discussione tra i soggetti che lavorano effettivamente per agevolare lo sviluppo dell'innovazione e delle start up.

Basta parlare con speranzosi startupper, condividendo sogni, aspettative, delusioni, amarezze, e, soprattutto, tanto lavoro, per comprendere che questo sistema, in specie per come si sta evolvendo, non sia più sostenibile e necessiti di un cambio di rotta.

Il mondo delle start up è affascinante, ricco di entusiasmo e stimoli che nessun altro ambito imprenditoriale oggi può offrire, ma l'attuale proliferare di acceleratori, consulenti, eventi e premi, (quelli autoreferenziali o con l'obiettivo di lucrare poche centinaia sui sogni di giovani ed inesperti imprenditori non servono a nulla), provoca esclusivamente la nascita esponenziale di start up col rischio che si rivelino presto fallimentari, magari perché sono solo imitazioni di cose che già esistono (con più o meno successo), senza alcuno studio, struttura o esperienza alle spalle.

BANCHE, FINANZA, ADVISOR E CONSULENTI DEVONO INNALZARE IL LIVELLO QUALITATIVO DELL'ECOSISTEMA DELLE START UP

Il diffondersi dell'idea che creare una start up, con lo scopo principale di ricercare soci finanziatori, sia la soluzione più veloce e meno faticosa per sfuggire alla disoccupazione e alle difficoltà che una qualsiasi attività lavorativa comporta, rischia di provocare l'implosione del sistema prima che lo stesso abbia raggiunto la sua completa maturità.

Se si vuole davvero che l'ecosistema delle start up diventi un settore trainante per la crescita economica dell'intero sistema FVG e Nordest, coinvolgendo un numero sempre maggiore di investitori sviluppando nel contempo l'open innovation, occorre che i soggetti virtuosi adottino un modello etico, che punti in maniera chiara allo sviluppo ed alla crescita delle idee imprenditoriali davvero valide.

In un mondo dove il concetto di etica fa talvolta fatica a entrare è chiaro che coloro che operano in maniera davvero costruttiva affianco agli startupper, evidenziano una visione di lungo periodo, creando una rete di soggetti affidabili (e perché no, certificati) che possa diventare un porto sicuro per la crescita di giovani aziende. Chi rischia davvero con le start up, investendo tempo e lavoro, non deve avere paura di ideare un sistema che scoraggi le idee insostenibili cercando di promuovere tutti quei progetti che, invece, possono diventare trainanti per l'economia del nostro Paese.

La sfida che attende nel 2022 tutti gli operatori del settore è quella di innalzare il livello qualitativo dell'ecosistema delle start up. Per cui buona start up, buona etica, buon 2022 a tutti noi.

Daniele Damele



SISTEMI DI CONTROLLO QUALITÀ BASATI SU MACHINE VISION E ROBOTICA

VIDEO SYSTEMS TECNOLOGIA CIRCOLARE

L'AZIENDA DI CODROIPO STUDIA COME RIUTILIZZARE IL PRODOTTO SCARTATO PER OTTIMIZZARE MATERIE PRIME E TEMPO E RIDURRE LA PRODUZIONE DI CO₂

Tecnologie e soluzioni abilitanti per processi produttivi sostenibili. Non solo perché tendono allo "scarto zero" ma anche, ed è l'ulteriore frontiera di sviluppo entro una logica di economia circolare, a riutilizzare il prodotto scartato, per ottimizzare materie prime e tempo e ridurre la produzione di CO₂.

Sono queste le credenziali tecnologiche che oggi caratterizzano il profilo più innovativo e lungimirante di Video Systems, l'azienda friulana che da Codroipo, partendo nel 1993, ha raggiunto ogni angolo del mondo con le sue proposte, dapprima attraverso i propri interlocutori nazionali e poi direttamente. C'è un unico Paese dove Video Systems non è ancora presente, il Giappone. «La pandemia da Covid ha giocato la sua parte – commenta il presidente amministratore delegato **Alessandro Liani** –, poiché avevamo avviato un paio di contatti proprio quando il mondo ha dovuto fermarsi e fare i conti con le conseguenze prodotte dal virus».

Nata per sviluppare soluzioni di visione e intelligenza artificiale per massimizzare la qualità e l'efficienza della produzione in ogni settore, Video Systems è cresciuta con costanti investimenti in ricerca e sviluppo, accettando sfide complesse, confrontandosi con soggetti i più diversi, dagli istituti di ricerca a imprese di ogni dimensione.

È da questa mentalità dinamica che è maturata con grande anticipo l'attenzione al contributo che la tecnologia può dare per una produzione sostenibile. Oggi le soluzioni di Video systems prevedono sistemi di controllo qualità basati su machine vision, Ai e robotica che riescono a supportare la grande e media manifattura nell'implementazione di processi produttivi e sostenibili.

«Intercettare con alta affidabilità e ripetibilità i difetti sui prodotti o

sui semilavorati in uscita da ogni fase di trasformazioni - illustra il presidente Liani - permette all'industria di non eseguire lavorazioni e processi su prodotti non conformi, ottimizzando quindi tempi, energia e risorse impiegate, e di non immettere sul mercato prodotto fallato che poi deve essere gestito».



Il team Ai di Video Systems con Alessandro Liani al centro

I progetti europei ai quali Video Systems collabora «rientrano nel paradigma Zero Defect Manufacturing che nella nuova programmazione europea di HorizonEurope si sta spostando su Zero Waste Manufacturing – spiega l'imprenditore -. In sostanza, oltre a gestire processi Zero Defect stiamo studiando come riutilizzare anche il prodotto risultato scarto, grazie a processi di economia circolare. Tutto questo in un'ottica di ottimizzazione delle

risorse energetiche e di riduzione di produzione di CO₂ ed inquinanti in genere», conclude Liani.

Poi ci sono casi limite che più di tutti spiegano la grande affidabilità dei prodotti a marchio Video Systems: «Un'azienda del settore della siderurgia - ma le stesse cose le viviamo nel settore del legno, del vetro - il mese scorso – aggiunge Liani - ci ha fatto una richiesta per un ricambio di un prodotto installato addirittura nel 1997. Andremo a proporli prodotti di nuova generazione perché quello realizzato oltre 20 anni fa, oggi non è neanche riproducibile per l'obsolescenza della componentistica elettronica. Ecco perché, sempre all'interno del concetto di affidabilità che vogliamo offrire, le nuove tecnologie che sviluppiamo permettono sempre il retrofit

IL PRODOTTO NUOVO CHE VIDEO SYSTEM SVILUPPA PUÒ SEMPRE ANDARE A SOSTITUIRE IL PRODOTTO PIÙ OBSOLETO INSTALLATO, PER RIMANERE AL PASSO CON LE TECNOLOGIE PIÙ ATTUALI

sui vecchi impianti, in maniera tale, quindi, che il prodotto nuovo che sviluppiamo possa sempre andare a sostituire il prodotto più obsoleto che abbiamo installato, per rimanere sempre al passo con le tecnologie più attuali».

INFOSTAR

UNITÀ CONTRO LO SPIONAGGIO INDUSTRIALE

In un mondo in cui i dati si stanno trasformando nella nuova materia prima dell'economia, Infostar, impresa informatica di Tarcento (Ud) ha organizzato un'innovativa business unit per rispondere alle nuove esigenze di imprese ed imprenditori: garantire la sicurezza e la riservatezza sul valore tangibile ed intangibile delle aziende.



Cristian Feregotto

Con l'Internet of Things che prende sempre più piede e i gemelli digitali delle macchine che affollano i server di dati in costante aggiornamento, l'aspetto della sicurezza informatica non può che rivestire un ruolo chiave. Senza contare, poi, la massiccia mole di informazioni personali che riguardano addetti e dipendenti. Infostar ha creato una business unit formata da quattro esperti contro lo spionaggio industriale per mettere al sicuro proprietà intellettuale, brevetti, segreti industriali, progetti, ma anche preventivi, bilanci e buste paga. Il sistema di tracciamento sviluppato da Infostar si chiama 'data blog'. Il ceo dell'azienda udinese, **Cristian Feregotto**, conferma che le soluzioni aziendali consentono di tracciare tutti i movimenti dei file: quando escono, da dove transitano, chi ne fa uso, per una 'governance IT' piena ed efficace. «Siamo in grado di garantire la piena tracciabilità di tutti i file» spiega Feregotto.

«È stato, il nostro, un lavoro laborioso e certosino per mettere a punto un protocollo flessibile, per ogni esigenza, ma che getta una linea base di azione verificata, condivisa e soprattutto capace di garantire risultati». Un esempio dei sistemi di sicurezza e data loss prevention targati Infostar è Argo Supervisor, che grazie ad una sofisticata ed innovativa piattaforma di controllo permette all'azienda di monitorare e prevenire situazioni sospette, guasti e malfunzionamenti.

LAMITEX

IL PROGETTO "FORESTA AZIENDALE"

"Regaliamo più alberi al mondo" è il nuovo progetto a sostegno della causa ambientale intrapreso da Lamitex Spa, grazie a una partnership con ZeroCO₂, società benefit impegnata nell'organizzazione e gestione di progetti di riforestazione che contribuiscono alla sicurezza alimentare e al sostegno economico di famiglie contadine dei diversi paesi dove opera. Una priorità imprescindibile per l'azienda spilimberghese produttrice di



laminati decorativi d'alta gamma per l'interior design è sempre stata l'ecosostenibilità, impegno rafforzato ancor più in questi ultimi mesi con l'avvio del progetto che porterà alla realizzazione del primo report di sostenibilità entro giugno 2022. Non solo: quest'anno Lamitex ha preso particolarmente a cuore la causa della riforestazione. «È ormai risaputo che una delle azioni più efficaci nel contrasto alla crisi climatica sia la riforestazione» – affermano i vertici di Lamitex – «In linea con i nostri principi, abbiamo deciso quindi di cominciare con la piantumazione di 100 alberi che andranno a creare la Foresta Lamitex, contribuendo con un solo gesto a migliorare la salute del nostro pianeta, e alla qualità della vita delle comunità che lo abitano». Una riforestazione "ad alto impatto sociale", da attuarsi attraverso la sensibilizzazione delle persone sull'importanza di adottare uno stile di vita più responsabile, e al contempo supportando la produzione di frutta da parte delle cooperative coinvolte, che potranno utilizzare i prodotti per finanziare i propri progetti sociali.

SimulArte

PIATTAFORMA DIGITALE PER GLI ARTISTI

Ci sono voluti due anni di duro lavoro ma ora è finalmente online TAG The Artist Garage, la



prima piattaforma digitale di questo tipo nata in Italia dedicata al settore musicale e discografico. L'innovativo progetto è nato in Friuli Venezia Giulia grazie a SimulArte a seguito di un programma di incubazione di 24 mesi in stretta collaborazione con Area Science Park e Friuli Innovazione, finanziato da fondi regionali su bando Por Fesr finalizzato alla realizzazione di progetti di sviluppo di nuove imprese caratterizzati da un rilevante connotato culturale e creativo.

«Sono molto orgogliosa – ha commentato durante la presentazione dell'evento l'assessore regionale Tiziana Gibelli – di ospitare la presentazione di questa bella e innovativa novità che riassume tutto quello che stiamo cercando di fare sulle imprese culturali e creative, perché a dispetto di quanto dice qualcuno, la cultura genera punti di Pil».

La piattaforma offre un nuovo "one stop place" di servizi per artisti e manager per la gestione di tutti i processi della filiera musicale, dalla produzione alla pubblicazione e promozione di nuove opere, con l'obiettivo di supportare gli artisti nelle fasi di ingresso nel mercato discografico attraverso soluzioni altamente tecnologiche. «Dato che gli store digitali come Spotify non accettano i contenuti inviati direttamente dagli artisti indipendenti – spiega presidente di SimulArte **Federico Mansutti** - abbiamo pensato a una soluzione per dar loro la possibilità di veder pubblicate le loro opere senza necessità di un contratto discografico, mantenendo quindi la totalità dei propri diritti e godendo dei guadagni generati sulla base del gradimento del pubblico».

“EUGENIA”

MODA E ARREDO IN UN UNICO NEGOZIO



Moda e design da sempre rappresentano una liaison di successo, tra contaminazioni, ispirazioni e pura tendenza. A Udine un elegante negozio ha deciso di unire queste due anime della creatività e offrire al cliente la possibilità di vivere entrambe le esperienze. “Eugenia”, in via Poscolle, da sei anni ha portato un tocco di brio e raffinatezza proponendo capi d’abbigliamento e pezzi d’arredo originali. Colori stravaganti e linee singolari, fantasie e tessuti pregiati, filati preziosi e naturali sono protagonisti nel negozio di **Caterina Gobetti** che, assieme al marito (il calciatore **Felipe**) e alla collaboratrice **Anica**, dopo anni di esperienza nel settore degli eventi, ha deciso di aprire un’attività tutta sua. “Diciamo che l’idea è nata seguendo il mio istinto e le mie passioni: mi è sempre piaciuto proporre idee innovative e diverse - racconta - e ho voluto dare spazio a quello che mi piace davvero fare, ovvero organizzare eventi, occuparmi di moda e di arredamento, sfruttando le mie competenze come interior designer”. E in effetti tre mondi che sembrerebbero così staccati uno con l’altro in questo negozio convivono armoniosamente impreziositi da oggetti e materiali di qualità. «Avevo già aperto un punto vendita in via Mantica di abbigliamento e oggettistica, accanto all’organizzazione di qualche evento - prosegue la titolare -, ma abbiamo deciso di trasferirci ancora più un centro, integrando l’offerta anche con l’arredo, dopo aver frequentato corsi di interior designer». Ispirazione continua, buon gusto, ricercatezza. Anche il nome non è un caso: pochissimi udinesi sapranno che un tempo questa via si chiamava proprio così. «Per qualche decina di anni questa si chiamò via Eugenia, ai tempi di Napoleone che volle dedicarla a una delle sue amate - racconta - e poi ritornò via Poscolle. Qui non puntiamo tanto sulla quantità ma sulla qualità, pochi pezzi e ricercati».

NON SOLO CAPI D’ABBIGLIAMENTO
MA ANCHE PEZZI DI ARREDO NEL
LOCALE GESTITO DA CATERINA
GOBETTI ASSIEME AL MARITO,
IL CALCIATORE FELIPE

Un’azienda sartoriale di Bergamo che lavora su misura, tante piccole realtà del centro e del nord e una ditta pugliese, solo due ditte straniere - una francese per il cachemire e una belga - tra tessuti e modellistiche insolite ed eclettiche. “Lavorare negli eventi è sempre rimasta una passione, organizziamo matrimoni, eventi aziendali, commerciali e sportivi, anche con il mondo del calcio - sottolinea la titolare - siamo riusciti ad avviare una bella collaborazione con la Club House di Udinese Calcio, e proseguiamo con un nuovo progetto nei prossimi mesi”. Accanto ad abiti ed eventi, l’arredamento: rivenditore ufficiale di Moroso, “Eugenia” accoglie nel suo spazio altre aziende del territorio e italiane, ma anche qualche realtà del Nord Europa, con linee più essenziali e naturali. Il target? «Abbiamo prodotti che coprono diverse fasce di prezzo, dunque per accontentare più clienti - aggiunge -. Ancora dopo sei anni ci chiedono cosa si venda in questo negozio... La risposta è sensazioni ed emozioni prima di tutto, perché in un mondo nel quale difficilmente ci mancano oggetti e capi vestitari, ci lasciamo affascinare dal bello e a noi quello che piace di più è coccolare il cliente, che può venire a trovarci godendosi un momento di relax, non necessariamente uscendo con una borsa, ma con un racconto e un bel ricordo del nostro negozio».



GZ

UN RICONOSCIMENTO AL LAVORO E ALLA PASSIONE

CAFFÈ MANZONI GOLOSITÀ “TOP”

IL LOCALE DI TOLMEZZO È STATO INSERITO NELLA GUIDA ONLINE
“50 TOP ITALY PASTICCERIE 2022”

Sono quattro le realtà del Friuli Venezia Giulia inserite nel «50 Top Italy Pasticcerie 2022», la nuova guida online che racchiude i locali più golosi d’Italia: tra di esse c’è il Caffè Manzoni di Tolmezzo, gestito dal 2017 da **Michel Copiz**.

Tolmezzino doc, classe 1978, Michel arriva dietro al bancone dopo una serie di esperienze professionali che l’hanno portato ad essere riferimento commerciale per un’azienda edile multinazionale e a spostarsi in diverse regioni d’Italia.

«Viaggiando nel nostro Paese, mi sono appassionato al mondo dell’enogastronomia, ho conosciuto vini e piatti locali, mangiato alla tavola di grandi nomi della ristorazione italiana come Massimo Bottura: così ho capito che quello doveva essere il mio mestiere».

Nel 2011, infatti, Michel lascia il posto fisso e un ottimo stipendio per fare il salto nel buio e decide di rilevare l’enoteca Roma di Tolmezzo che gestisce fino al 2019. «È stata davvero una grande sfida. La mia tenacia e la mia passione per questo lavoro, invece, mi hanno fatto andare avanti e nel 2017, altra follia, ho preso in gestione anche il Caffè Manzoni

a cui poi, nel 2019, ho deciso di dedicarmi esclusivamente, anima e corpo». Il Manzoni, rinnovato da Michel negli interni, nell’illuminazione e negli arredi, è bar, caffetteria e pasticceria, uno dei ritrovi più conosciuti di Tolmezzo: «non volevo che fosse solo un bar, ma volevo che diventasse un punto di riferimento per tutti, per i professionisti e per le persone più adulte, per le famiglie



col tempo, perché no, magari anche alla Guida Michelin». Nel frattempo, i dolci da provare assolutamente al Caffè Manzoni sono la Sacher, le mousse, la foresta nera e poi il tiramisù che viene rivisitato in base alla stagionalità, e i maritozzi del celebre Iginio Massari, che Michel ha portato per primo a Tolmezzo.

Francesca Gatti

“AROMI & SAPORI - PEOPLE RESTAURANT”

IL SELF SERVICE AL SERVIZIO DELL’AREA INDUSTRIALE

IL NUOVO LOCALE DI VALLENONCELLO È UNA CREAZIONE DI ELIOR,
LEADER DELLA RISTORAZIONE IN ITALIA E NEL MONDO. SONO 150 I COPERTI

Nasce per i frequentatori di Real Asco Park, l’area industriale di ValLENONCELLO che ospita numerose aziende e stabilimenti produttivi, ma i due ingressi consentono anche a chi non lavora nel polo produttivo di accedere comodamente dalla strada. Il ristorante self-service “Aromi & Sapori - People Restaurant” è un nuovo locale con servizio bar aperto tutto il giorno e un ristorante-pizzeria da 150 coperti attivo a pranzo, anche in modalità take-away grazie a un servizio di prenotazione tramite APP. La proposta comprende la cucina mediterranea e i piatti tipici del territorio (baccalà, pasta con fagioli e radicchio); per le ricette vengono usati prodotti locali del pordenonese, come la farina per la pizza del Molino Pordenone, birre e vini. Nel locale di viale Zanussi (aperto dal lunedì al venerdì, dalle 7 alle 18) è possibile anche consumare presso la struttura, o prelevandoli per l’asporto, piatti confezionati in monoporzione della nuova linea Elixir iColti in Tavola. Fondato nel 1991, Elixir è leader della ristorazione collettiva in Italia e nel mondo, con 23.500 ristoranti e punti di ristorazione in sei Paesi e 5 milioni di clienti.

Una modalità vincente che estende così il servizio di ristorazione oltre

gli orari apertura dell’area self-service. Una gamma di opzioni risponde alle esigenze alimentari di tutti: piatti per intolleranti, pasti dietetici, alimenti che rispettano regole di tipo etico-religioso. E’ possibile attivare convenzioni, anche per brevi periodi.

«Abbiamo aperto il ristorante self-service “Aromi & Sapori” in un periodo di estrema incertezza e con l’obiettivo di fornire a tutto il territorio un servizio flessibile, di qualità e in sicurezza - afferma **Michea Ferrante**, direttore area strategica Nord Est Elixir Italia -. Non solo un ristorante aziendale, ma un punto di ritrovo per chiunque desideri pranzare mentre si trova al Real Asco Park. Il bilancio di questi primi mesi è stato positivo e stiamo valutando di replicare il modello anche in altre zone».

La struttura nasce in tempi Covid ed è quindi concepita per assicurare, grazie alle nuove tecnologie e a layout innovativi e codificati, la massima sicurezza nella fruizione degli spazi senza pregiudicare la funzionalità. «Soluzioni che ora tengono conto dell’epidemia, ma che una volta superata l’emergenza potranno durare nel tempo in condizioni di assoluta efficienza».

Rosalba Tello



DORTH 1931

QUATTRO GENERAZIONI DI SAPERI E GUSTO

Un sapere che si tramanda da generazioni (ben quattro!) e tanta passione. Questi, sono due degli ingredienti che non mancano mai nei

prodotti del signor Luigi Carlo Fabbro della Dorth 1931, azienda di Aviano che si occupa della produzione di alimenti a base di carne. «La mia è una famiglia di macellai e salumieri da metà Ottocento - ha spiegato con orgoglio -. A dare il via all'attività è stato il mio trisnonno, Giorgio. L'azienda prende il suo nome proprio da lui. Nella lingua del territorio, infatti, Giorgio si traduce in Dorth». In quanto alla data, 1931, è stata scelta perché solo in quell'anno si è reso necessario l'uso delle licenze, che hanno in qualche maniera "ufficializzato" l'attività, ma la lavorazione e la stagionatura della carne erano ormai un'arte di famiglia già da decenni.

Dopo Giorgio le redini sono passate nelle mani di Luigi, quindi di Valerio, per arrivare fino a Luigi Carlo. Un'eredità prestigiosa, la sua, ma soprattutto una grande passione che ha

ricevuto come dono dai suoi avi e che lo ha portato, a partire dal 2005, a essere l'unico produttore di prosciutti del pordenonese a fare un discreto numero di pezzi: «Sono partito con



UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ. E OLTRE ALLA CARNE, ANCHE TUTTI GLI ALTRI SALUMI DELLA TRADIZIONE LOCALE

qualche coscia, ora sono a qualche migliaio l'anno. Quello che mi piace sottolineare - ha proseguito - è che uso solamente cosce friulane, di animali nati, allevati e macellati nelle ex province di Udine e Pordenone».

Un prodotto di alta qualità, insomma, «che si vende da solo». Ma nel suo negozio di via Padre Marco 13, ad Aviano, è possibile trovare, oltre alla carne, anche tutti gli altri salumi della tradizione locale: «Produciamo tutta salumeria friulana. Quindi salami, coppe, pancette, lardi, guanciali, soppresse. Ma abbiamo anche prosciutti d'anatra, per esempio. Inoltre ho anche cominciato ad affumicare, avvicinandomi a una consuetudine maggiormente diffusa nella zona montana del Friuli».

La stagionatura dei salumi, dunque, è diventata, nel tempo, sempre di più il pezzo forte e l'orgoglio della Dorth 1931, dove si parte dalla scelta di ottime materie prime (a chilometro zero), per passare alla sapiente calibratura degli aromi, quindi all'attenta e lunga stagionatura costantemente controllata (24 mesi nel caso delle cosce di prosciutto).

Eleonora Cuberli

ALPHA MICRON

PRESENTE E FUTURO NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ



Attenzione alle dinamiche ambientali, perché "non solo il prodotto, ma anche i sistemi produttivi devono essere efficienti e sostenibili". Decisi investimenti nell'energia rinnovabile, con l'installazione di un impianto fotovoltaico da 250Kw. Forte impegno per aumentare l'efficienza e l'efficacia della produzione, ampliando e modificando i sistemi nell'ottica degli Standard Industria 4.0. È, in sintesi, il profilo attuale di Alpha Micron Srl, azienda con sede anche a Sacile che negli ultimi 5 anni è riuscita a raddoppiare il fatturato, nonostante la crisi dovuta alla pandemia, mettendosela

alle spalle. Alpha Micron fa parte del gruppo Alpha Calcit Füllstoff Gesellschaft GmbH&CO.KG, è stata fondata nel 1922, ed è uno dei fornitori più quotati di pigmenti e riempitivi per l'industria. Con il suo quartier generale a Colonia, sedi strategiche in tutta Europa, circa 150 dipendenti tra Germania, Austria, Italia, Paesi Bassi e Turchia, e un fatturato di oltre €50Mln, l'azienda è gestita da tre generazioni dalla stessa famiglia, che coordina tutte le attività.

Sulla crisi legata al Covid, il direttore generale **Oswald Zimmerhofer**, spiega che «grazie all'impegno e alla flessibilità dei nostri collaboratori, siamo riusciti a superarla, e a

chiudere l'anno con un leggero aumento del fatturato, senza contare che questa pandemia ha consolidato ancora di più lo spirito di squadra».

Tra le ultime novità di prodotto, il gruppo Alpha ha sperimentato una soluzione per ritardare la combustione che è assolutamente ecologica, atossica e funzionale. «Si tratta di Alfrimal, la linea completa di ritardanti di fiamma a base di idrossido di alluminio», sottolinea il direttore. «Questo prodotto - aggiunge - è adatto a una vasta gamma di prodotti chimici e articoli in plastica e gomma. È altamente performante

ed ecologico, aiuta le aziende a migliorare le performance dei loro prodotti in modo sostenibile». Tra i progetti aziendali iniziati e "in pipeline", Zimmerhofer annovera l'efficientamento energetico dell'azienda, con l'installazione di un

impianto fotovoltaico e il monitoraggio costante dei consumi, il miglioramento della supply chain, grazie alla sostituzione dell'attuale ERP con un sistema gestionale maggiormente integrato. «Per il 2022 - annuncia ancora il direttore - abbiamo in programma il "Revamping" dell'intero impianto, che sarà portato a termine in ottica industria 4.0».

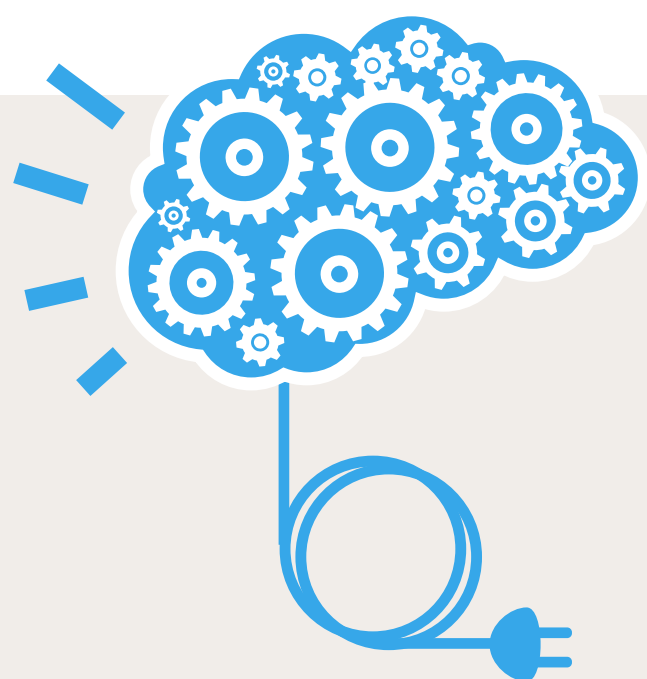
Alberto Rochira

LA MULTINAZIONALE HA UNA SEDE ANCHE A SACILE. NEGLI ULTIMI 5 ANNI È RIUSCITA A RADDOPPIARE IL FATTURATO, NONOSTANTE LA CRISI DOVUTA ALLA PANDEMIA

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.

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.

Il servizio è gratuito.

Regolazione del Mercato

Sede di Udine

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it



CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE



UNA PARTE DELL'UTILE CONTRIBUISCE A PAGARE EDUCATORI E INFERMIERI

PIATTI "SOLIDALI" AL DALÒ DI PORCIA

IL RISTORANTE COLLABORA CON LA ONLUS MARUZZA, SOSTENENDO I MODULI DI RESPIRO, UN SERVIZIO A FAVORE DEI GENITORI DEI BAMBINI COLPITI DA GRAVI PATOLOGIE

» MARCO BALLICO

Mangiar bene facendo del bene. «Nei nostri piatti entra anche la solidarietà», dice **Daniela Lipari** illustrando il progetto del ristorante Dalò di Porcia. Aperto da settembre, il locale collabora con la onlus Maruzza, sostenendo i Moduli di respiro, un servizio che consente ai genitori di bambini colpiti da patologie gravi, croniche e inguaribili di prendersi un momento di pausa dal continuo impegno di assistenza. «Una parte dell'utile – spiega Daniela – contribuisce a pagare educatori e a volte anche infermieri che danno respiro alle famiglie, anche solo il momento di una passeggiata. Il messaggio che vogliamo mandare è che, se un problema non ci riguarda in prima persona, è comunque nostra responsabilità cercare di risolverlo». Dalò, il nome scelto per il ristorante, unisce le iniziali dei tre soci. Con Daniela, sommelier professionista, anche **Lorenzo Gritti**, lo chef, e **Omar Leone**, presidente dell'associazione Maruzza e ideatore del Parco Sole di Notte, un luogo che regalerà divertimento e spazi di socialità a bambini e ragazzi gravemente malati. L'incontro tra Daniela e Lorenzo, piemontesi di Arona, sul lago Maggiore, e Omar, di Cordenons, risale a un paio di anni fa. «Lorenzo e io abbiamo sempre lavorato nel mondo della ristorazione – racconta Daniela –. Negli ultimi cinque anni in Val Gardena, in hotel di alto livello. Quando è mancato il papà di Lorenzo, Alberto, già segretario della Federazione italiana cuochi,

IL NOME SCELTO PER IL RISTORANTE UNISCE LE INIZIALI DEI TRE SOCI: DANIELA LIPARI, SOMMELIER PROFESSIONISTA, LORENZO GRITTI, LO CHEF, E OMAR LEONE, PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE MARUZZA E IDEATORE DEL PARCO SOLE DI NOTTE

nel mese di aprile, in suo ricordo, abbiamo iniziato a organizzare un pranzo in beneficenza sul lago e ci siamo imbattuti nel progetto Parco Sole di Notte». Così è nato Dalò (per le prenotazioni 327/3786511, 0434/922571), una quarantina di coperti all'interno, una ventina all'esterno, un menù «che cambia ripetutamente, ogni sette-dieci giorni, con una proposta che punta tutto sul prodotto fresco». Per citare qualche piatto, carpaccio di manzo con sedano, grana a scaglie e dressing alle senape antica, moscardini in umido con potentilla tra gli antipasti, tagliolini con calamari, pomodori secchi e nero di seppia, minestra di ceci e guanciale croccante tra i primi, coscia d'oca confit con verze, filetto di trota alle mandorle tra i secondi. «Anche nei vini – conclude Daniela – ci piace cambiare spesso; guardiamo soprattutto alle piccole aziende».

CUVÉE LOUNGE

IL RITROVO DEI GIOVANI NEL CENTRO STORICO



Andrei Hazazup

Nel cuore di via Mercatovecchio, al numero 29 c'è il Cuvée Lounge. Il quarto locale aperto a Udine dal giovane e intraprendente **Andrei Hazazup**.

«Abbiamo inaugurato a settembre del 2020 – spiega – poco prima dell'ondata autunnale del Covid-19. Ma non ci siamo spaventati e siamo ancora qui, pieni di energia e di idee». Dalla posizione prescelta, dal tipo di arredamento, all'offerta dei cibi e delle bevande e

dall'orario di apertura, pare proprio che il Cuvée Lounge strizzi l'occhio a un pubblico giovanile in grado di apprezzare la qualità. Infatti, non è mai previsto il giorno di chiusura e l'apertura continuata va dalle ore 11 del mattino alle 2 della notte. Essendo disponibile la cucina con piatti caldi (soprattutto pesce crudo), si inizia con il servizio degli aperitivi, poi dei pranzi e si va avanti con le proposte per una breve sosta pomeridiana e una serata dove si possono sorseggiare dei deliziosi cocktail. Il luogo di ristoro di Andrei ha scelto di caratterizzarsi per un'ampia scelta di bollicine, con ben 80 etichette disponibili, tra le quali ce ne sono almeno 50 con la scritta: Champagne. Le circa 120 etichette di vino fermo, invece, per metà parlano friulano (e giuliano) e per l'altra metà si esprimono in italiano e in alcune lingue straniere.

Ovviamente, con lo Champagne si può abbinare anche dell'ottimo caviale, mentre con gli altri vini l'offerta è quella dei salumi, formaggi, giardinieri di provenienza artigianale e, per quanto possibile, regionale. Tornando ai cocktail, il Cuvée Lounge si è ritagliato una propria esclusiva dando un tocco personalizzato al gin e al vermouth. Due alcolici di base ai quali vengono abbinate delle essenze in infusione sottovuoto, per 2-3 settimane. Per informazioni, il numero da chiamare è il: 348 9025332.

Adriano Del Fabro

DA RUDOLPH A NADAL

UN ELENCO DELLE BIRRE PER LE FESTE



Sarà capitato a molti, in questo periodo, di sentir parlare di birre di Natale. Si tratta di un'etichetta data alle birre prodotte per la stagione invernale: vengono definite come "birre che suggeriscono il freddo e la stagione delle feste", e che "possono includere spezie, zuccheri, e prodotti che ricordano i dolci natalizi". A contraddistinguerle sono il colore dall'ambrato al bruno, il

tenore alcolico elevato, e i toni tra il dolce e lo speziato. Le più note sono quelle belghe, conosciute come "Kerstbier"; ma anche il Regno Unito vanta una tradizione di "Winter Warmer", bevute anche calde. Anche in Friuli diversi birrifici producono birre per le feste. Tra le più "longeve" c'è la Rudolph del birrificio Garlati Costa di Forgaria – una strong ale belga con aggiunta di spezie e zucchero candito, che all'aroma complesso accompagna un finale secco, e viene servita anche calda; dal birrificio Foglie d'Erba di Forni di Sopra è nata la Nadal – anch'essa a base belga, una Tripel; dal birrificio Campestre di Corno di Rosazzo la Monsignor Sequoia – aromatizzata con arancia, cannella e cardamomo su una base di malti tostati; dal birrificio Foràn la Lugh – al miele di castagno, fornito da un produttore locale, aromatizzata con cannella e bucce di limone; ma la lista potrebbe continuare. Sono sempre birre a produzione limitata (consigliamo quindi di verificare con i produttori l'effettiva disponibilità; e a chiedere se è rimasto qualcosa dagli anni scorsi, dato che sono birre che si prestano all'invecchiamento). C'è anche chi approfitta dell'inverno per presentare birre nuove adatte alla stagione, senza dar loro l'etichetta di natalizia: è il caso della pordenonese Birra Galassia con la Belgian Dubbel 11, al figo moro di Caneva.

Chiara Andreola

IL PROGETTO HA GIÀ RACCOLTO L'ADESIONE DI UNA VENTINA DI IMPRESE

OPUS LOCI, NUOVI PERCORSI PER L'UNESCO

L'INIZIATIVA, IN COLLABORAZIONE CON PROMOTURISMO FVG E REGIONE, MIRA A VALORIZZARE I LUOGHI E GLI OPERATORI ECONOMICI IMPEGNATI NEL TURISMO SLOW

«Stiamo scrivendo un nuovo modo di collaborare, che confidiamo diventi una buona prassi per sviluppare le economie anche degli altri territori che ospitano siti Unesco in Italia».

Walter Filiputti descrive con orgoglio il nuovo percorso progettuale, da lui diretto come project manager, che vedrà impegnata la Camera di Commercio Pordenone-Udine nella creazione

di percorsi di valorizzazione del territorio e dei suoi operatori economici attraverso la messa in rete dei siti Patrimonio dell'Umanità che nel Friuli Venezia Giulia sono ben cinque: Aquileia, le Dolomiti friulane, Cividale, Palù di Livenza e Palmanova. Il progetto, che prende il nome simbolico di "Opus Loci - Patrimonio, cultura e percorsi di valorizzazione" è stato presentato a inizio dicembre in conferenza stampa da Filiputti con il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo** e l'assessore regionale alle attività produttive e turismo **Sergio Emidio Bini**.

Corredato di una specifica strategia di comunicazione e grafica, il percorso metterà in valore l'unicità dei luoghi tanto dal punto di vista della storia e della cultura quanto da quello della produzione e creazione d'eccellenza, come rivela il nome stesso del progetto. Gli operatori - ristoratori, ospitalità, commercianti, vignaioli, artigiani del gusto - saranno protagonisti. Nelle prime fasi il progetto prevede infatti degli specifici percorsi formativi a loro dedicati, unitamente ai primi strumenti di rete e comunicazione fisico-digitale. Nei vari territori si costruirà così un gruppo eterogeneo di imprese, che utilizzeranno il patrimonio Unesco come sistema di "narrazio-



Nelle foto, qui sopra la presentazione del progetto in Cciao e, sotto, alcuni scorci delle Dolomiti Friulane e di Palù di Livenza

ne" dell'azienda stessa. Parallelamente, fin dalla fase iniziale, sarà proposto un primo percorso in bicicletta per ciascuna località, per sviluppare il turismo sostenibile, percorso che accompagna la visita dei siti Unesco e che passi anche attraverso le aziende coinvolte - e che sarà nel tempo implementato da altri itinerari, con diversi mezzi. Hanno già dato la

loro adesione una ventina di imprese, che si impegneranno a valorizzare diversi aspetti legati all'accoglienza e alle collaborazioni in un'attività che farà leva sulla sostenibilità (nella fruizione dei siti, con gli itinerari tipici del turismo slow) e sull'identità dei territori afferenti ai cinque siti. Le aziende sono suddivise in tre segmenti, ospitalità, artigianato ed enogastronomia, che saranno anche rappresentate da una comunicazione in colori e segni grafici riconoscibili e distintivi. Il progetto è realizzato in collaborazione con PromoTurismo Fvg e sostenuto anche dalla Regione. L'idea progettuale, come detto, può costituire un modello pilota da replicarsi in altri siti Unesco rappresentati dal progetto Mirabilia, rete nazionale e internazionale (di cui la Cciao è partner fin dagli esordi) di valorizzazione comune dei siti Unesco come volano per le economie dei territori che li ospitano, attraverso un'offerta turistica integrata. In questo senso, il lavoro diverrà anche oggetto di una tesi di laurea di una studentessa del Politecnico di Torino, che sta collaborando alla realizzazione del progetto, studierà il percorso realizzato e ne analizzerà portata e risultati, proprio per essere poi reso più agevolmente replicabile.



ORIENTAMENTO

VIDEO E FORMAZIONE PER COINVOLGERE I GIOVANI

Sono numerose le attività svolte dalla Camera di Commercio Pn-Ud tramite i suoi uffici Formazione nell'ambito dell'orientamento al lavoro e alle professioni. Nella prima parte del 2021 sono state realizzate quasi interamente online, attraverso webinar ed è nata una proficua collaborazione con Asvis (Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile) che continuerà nel 2022, così come con altri esperti ospiti che hanno coinvolto i giovani in riflessioni sui temi quali la parità di genere, i rischi del mondo dei social e il lavoro in proprio.

Da settembre si è tornati in presenza con quattro percorsi formativi sulla corretta ed efficace redazione del curriculum e sulle competenze trasversali, interessando ragazzi di quarta e quinta per un totale di 13 classi di due Istituti e quattro indirizzi di studio. Altre quattro classi sono state coinvolte in incontri orientativi sulla green economy.



Grande successo ha ottenuto la 13° edizione della fiera "Punto d'incontro", in presenza dopo la sospensione del 2020. La fiera ha visto la presenza della Cciao, attraverso le sue ConCentro e I.Ter, con lo stand e con due incontri orientativi sull'imprenditorialità, con le testimonianze di giovani imprenditori, e due incontri sulle competenze per il mondo del lavoro e i dati Excelsior sui fabbisogni occupazionali, incontri cui hanno preso parte 200 ragazzi. A novembre, il consueto appuntamento Virtual Job Day si è tenuto online, raggiungendo oltre 1300 ragazzi dei territori di Pordenone e Udine (5 Istituti e 38 classi per Pordenone e 10 e 35 per Udine).

Nell'arco dell'anno sono state create diverse playlist sul canale ufficiale Youtube UPEconomia, per fornire strumenti di orientamento - da come redigere un curriculum passando per il "Personal Branding" e "Come prepararsi per un colloquio di lavoro". Una playlist è stata dedicata ai servizi digitali del sistema camerale alle imprese, a integrazione dei programmi scolastici nel settore amministrativo e contabile. A supporto del Virtual Job Day sono stati realizzati 10 video, che spaziano dalle competenze trasversali, alla promozione degli Its locali, alle testimonianze di giovani e imprenditori.

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@pnud.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 GRATUITI PER IMPRESE

(online)
COMUNICARE IN INGLESE COL TURISTA - livello A2
Data: 25 gennaio 2022 Durata: 12 ore
(online)
COMUNICARE IN INGLESE COL TURISTA - livello B1
Data: 26 gennaio 2022 Durata: 12 ore

CORSI FINANZIATI (online)

L'AZIENDA TRADIZIONALE PUÒ (R)ESISTERE ANCORA?
Un percorso di innovazione tra tecnologie e organizzazione
Data: 24 gennaio 2022 Durata: 50 ore

CORSI FINANZIATI (online o in presenza)

TECNICHE DI WEBMARKETING
Data: febbraio 2022 Durata: 250 ore

YES I START UP Percorso formativo all'imprenditorialità



Percorso gratuito di formazione all'autoimpiego online che fornisce le competenze necessarie a trasformare un'idea imprenditoriale in realtà.

Gli interventi mirano a trasmettere le competenze necessarie per costruire la propria startup, dalla creazione del business plan alla preparazione della documentazione richiesta per avviare l'attività e sono rivolti a:

- Giovani Neet (giovani che non studiano, non lavorano e non frequentano percorsi di formazione professionale), tra i 18 e i 29 anni
- Donne inattive (che non fanno parte delle forze di lavoro, ovvero quelle non classificate come occupate o in cerca di occupazione)
- Disoccupati di lunga durata (persone che non lavorano da oltre 12 mesi e che sono in cerca di occupazione)

Al termine del corso è possibile utilizzare il piano di impresa prodotto per caricare la domanda di finanziamento Selfemployment fino a 50.000 euro senza garanzia e senza interessi sul sito di Invitalia (assistenza gratuita).

IL BILANCIO DELL'OPEN DAY

UN AIUTO IMPORTANTE PER LE IMPRESE

LO SPORTELLLO ETICHETTATURA SUPPORTA LE AZIENDE DEL COMPARTO ALIMENTARE (E NON SOLO) PER FORNIRE ORIENTAMENTO SULLA SICUREZZA DEI PRODOTTI

Si sono concluse con l'Open day di venerdì 3 dicembre le attività programmate dalla Camera di Commercio Pn-Ud per promuovere la conoscenza dello Sportello etichettatura agli imprenditori del territorio. Lo Sportello, avviato con la collaborazione del Laboratorio Chimico della Camera di Torino, supporta le imprese del comparto alimentare (e non solo) per fornire un primo orientamento su tematiche correlate all'etichettatura, alla sicurezza dei prodotti e al commercio internazionale. Supporto ancora più importante per rendere consapevole l'imprenditore dei rischi e degli obblighi connessi alla vendita: sono numerosi infatti i procedimenti sanzionatori degli organi di controllo nazionali, soprattutto Guardia di Finanza, per violazioni di norme sull'etichettatura. In questi casi, un'informazione preventiva può evitare di incappare in problemi più pesanti.

All'Open day, gli imprenditori hanno proposto agli esperti alcune domande ricorrenti. L'argomento principe sono state le informazioni ambientali in materia di imballaggi. Infatti, con il 2022, diventa cogente l'obbligo di inserire nei prodotti per il consumatore finale anche le indicazioni per la corretta raccolta, riutilizzo, recupero e riciclaggio e per informarli sulle destinazioni finali degli imballaggi (a uso alimentare o no).

Sono ancora molti i dubbi creati dalle norme generali sull'etichettatura del codice di consumo, risalente al 2005, norme che si applicano a tutti i prodotti immessi sul mercato, a meno che non siano sottoposti a una legislazione specifica (come i tessili, gli elettrici e buona parte degli alimentari). È importante conoscere bene queste disposizioni per evitare la maggior parte delle contestazioni. Ma, d'altra parte, la varietà ampia di prodotti e la creatività dell'imprenditore pongono sempre nuovi quesiti.



Altro argomento fonte di incertezze è quello dei marchi di certificazione. La certificazione non è richiesta per tutti i prodotti, ma è prevista per le merci che pongano problemi di sicurezza, intrinsecamente (come i prodotti elettrici), per la categoria di utilizzatori (es. giocattoli) o per l'uso in sé, come i Dpi, dispositivi di protezione individuale (come le ormai ben conosciute mascherine Ffp2).

La varietà e complessità dei temi che gli imprenditori affrontano in questo campo è rilevante. Il servizio offerto dalla Cciao (contattabile come indicato su www.pnud.camcom.it) può costituire uno strumento spesso risolutivo o comunque di supporto per trovare risposte.

ATTIVO LO SPORTELLLO

RISTORI COOPCA C'È TEMPO FINO AL 15 FEBBRAIO

Procede l'attività di ricezione delle domande agli Sportelli Ristori Coopca attivati dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine di concerto con la Regione nelle sedi di Tolmezzo, Udine e Pordenone. L'ente ricorda che **il termine finale per la presentazione è fissato al 15 febbraio 2022.**

La sezione dedicata sul sito www.pnud.camcom.it si è arricchita di un'ulteriore parte informativa. E' stata aggiunta una pagina di veloci risposte alle domande più frequenti, le cosiddette Faq, a cui gli aventi diritto possono accedere per fugare eventuali dubbi o altre richieste sulla procedura per fare domanda. **Domanda che, lo si ricorda, può arrivare o rivolgendosi fisicamente agli Sportelli oppure via raccomandata con ricevuta di ritorno o ancora via Pec.** Chi decide per la consegna a mano, avrà ingresso libero a Udine e Pordenone, a Udine ogni lunedì e giovedì dalle 9 alle 12.30 e a Pordenone il lunedì dalle 8.30 alle 12.30. A Tolmezzo lo sportello è invece aperto tutte le mattine, dal lunedì al venerdì, con ingresso stabilito preferibilmente secondo l'ordine indicato nel calendario sul sito camerale (in base alla lettera di inizio del cognome).

FINO AL 27 GENNAIO DOMANDE PER CONTRIBUTI A SOSTEGNO DELLE START UP

Sono aperti i termini, fino alle ore 16 del prossimo 27 gennaio, per la presentazione delle domande per la concessione di contributi regionali a sostegno di start up giovanili, che potranno essere presentate alla Camera di commercio territorialmente competente. «Ringrazio l'assessorato regionale alle attività produttive guidato da Sergio Bini - commenta il presidente del Comitato imprenditoriale giovanile della Cciao Pn-Ud Luca Rossi - e con lui l'Agenzia Sviluppo impresa e i miei colleghi componenti del Comitato, perché abbiamo potuto compiere insieme il percorso per arrivare a questo provvedimento, che confidiamo possa dare nuove chance ai giovani per impegnarsi in un'attività in proprio e sviluppare nuove progettualità per il futuro del nostro territorio». Per Rossi e per il Comitato, formato dai rappresentanti dei gruppi giovanili di tutte le categorie

LE IMPRESE UNDER 35 ATTIVE IN FVG SONO CIRCA 6MILA 500 (DATO 2021) E RAPPRESENTANO IL 7,3% DEL TOTALE

economiche, «è un risultato importante giunto al termine di un itinerario fatto di confronto e condivisione proficui tra noi, la Camera di Commercio e la Regione che l'ha poi varato e siamo orgogliosi di partecipato portando spunti e contributi che sono stati anche accolti favorevolmente».

Le imprese under 35 attive in Fvg sono circa 6mila 500 (dato 2021) e rappresentano il 7,3% del totale. «Numeri che confidiamo possano crescere: come categorie e come Camera stiamo intensificando attività che possano aiutare a stimolare e accrescere la cultura d'impresa e la conoscenza stessa del mondo imprenditoriale come sbocco professionale, lavorativo e autorealizzativo dei giovani».



Il Comitato giovani imprenditori della Cciao

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

| | |
|----------|---|
| GENNAIO | PROGETTO SEI - Checkup gratuito per scoprire la potenzialità di export per le imprese non ancora esportatrici gennaio-marzo 2022 Europa Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| | ANTEPRIMA 2022: READY2EXPO, INCONTRI D'AFFARI A DUBAI gennaio-marzo 2022 Emirati Arabi Uniti Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| | PRIMA ASSISTENZA - Contingency desk gratuito su temi di export legati a pandemia: dogane, movimentazione merci e persone gennaio-luglio 2022 Europa Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| | EXPORT FLYING DESK gennaio-dicembre 2022 Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| | (UD) INFOEXPORT - Servizio gratuito di assistenza specialistica online su tematiche di internazionalizzazione gennaio-dicembre 2022 Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| | (UD) DIGIT TEST E CONSULENZA GRATUITA COL DIGIT EXPERT gennaio-dicembre 2022 Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| FEBBRAIO | PARTECIPAZIONE COLLETTIVA ALLA FIERA AMBIENTE febbraio 2022 Germania Arredo Design |
| | ANTEPRIMA 2022: PROGETTO INBUYER nuova edizione - Incoming virtuale e in presenza gratuito, b2b per aziende esportatrici febbraio-novembre 2022 Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| MARZO | ANTEPRIMA 2022: MATCHIT - Scouting commerciale (percorsi di accompagnamento in CentroSud America e Africa) marzo-novembre 2022 Sudamerica, Africa Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| APRILE | PROGETTO SEI - Primi accompagnamenti all'estero per le imprese non ancora esportatrici (programma a inizio 2022) aprile-luglio 2022 Europa Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| | PARTECIPAZIONE COLLETTIVA ALLA FIERA DI HANNOVER 2022 aprile 2022 Germania Subfornitura |
| MAGGIO | ANTEPRIMA 2022: PROGETTO EUMATCH nuova edizione - incontri b2b gratuiti con controparti estere europee maggio-luglio 2022 Europa Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |

FAI CRESCERE E RAFFORZA LE RELAZIONI COMMERCIALI DELLA TUA IMPRESA
CON SERVIZI PERSONALIZZATI E IL SUPPORTO DI ESPERTI

INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

Le strutture specializzate per l'internazionalizzazione della CCIAA 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!

enterprise
europe
network

LE STRATEGIE PER UN TURISMO SOSTENIBILE



Tante riflessioni e statistiche insieme a una nuova visione emergente e flessibile del turismo hanno caratterizzato l'ultimo

webinar della Rete Enterprise Europe Network Italia, di cui la Camera di Commercio Pordenone - Udine è partner. Lo scopo dell'iniziativa era racchiuso nel titolo: fornire "Strategie operative per un turismo regionale sostenibile e competitivo".

Ad intervenire **Cristina Lambiase**, senior manager di marketing internazionale turistico ed esperta dell'Organizzazione mondiale del turismo e **Bruno Bertero**, destination manager di Promoturismo FVG. A introdurre il segretario generale della Camera di Commercio **Maria Lucia Pilutti** e a coordinare **Michael Marino**.

Lambiase ha evidenziato come "gli impatti degli eventi estremi, del fallimento delle strategie per contrastare i cambiamenti climatici e dei danni causati dall'uomo agli ecosistemi naturali sono temi centrali per le grandi imprese e gli analisti economici e finanziari. Nel lungo periodo si stanno valutando dei macro trend di offerta indispensabili per creare strategie di sviluppo sostenibile". Per quanto riguarda il fronte turistico "la situazione è poco più positiva del 2020 e solo in alcune aree del pianeta: sud Europa, sud America, Caraibi". Sono aree cresciute nel terzo trimestre dell'anno, mentre l'Asia si presenta ermetica, in attesa della nuova variante. Ovunque si registrano aumenti dei prezzi di trasporto e dell'ospitalità, la gente prenota con più anticipo e vuole servizi per proteggersi dal Covid e lavorare in vacanza, magari anche solo per qualche giorno.

Lambiase alla fine dà la sua ricetta alle imprese per costruire strategie di sviluppo sostenibile: visualizzare la strada, costruire un approccio gestibile nel tempo e una visione olistica.

Bertero ha concluso con alcuni dati regionali evidenziando che "la sostenibilità non è una moda ma una necessità. La pandemia ci ha insegnato che i clienti sono più rapidi dei nostri sistemi e delle nostre organizzazioni. In regione vedono in noi quello che non sappiamo: la montagna è uno degli elementi principali di attrazione, garantisce la salvaguardia dell'ambiente e il distanziamento, coniuga le esigenze dei residenti con quello dei turisti". In una parola, è sostenibile.

Emanuela Masseria

CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO

IN PRIMO PIANO SALUTE E DIGITALIZZAZIONE

Conferenza stampa di fine anno per Confindustria Alto Adriatico promossa dal Presidente, **Michelangelo Agrusti** e dal Direttore generale, **Massimiliano Ciarrocchi**. In primo piano i risultati ottenuti sul fronte del contrasto al Covid (300 mila tamponi rapidi nelle aziende, 12 mila dosi ai lavoratori e 5 mila 500 dosi ai cittadini nell'hub pordenonese). Focus sugli accordi con le organizzazioni sindacali - sempre in tema di sicurezza - ma anche di partecipazione tramite Comitati e Commissioni interne dedicate alla innovazione e alla digitalizzazione e alla formazione con l'avvenuta attivazione di quattro nuovi corsi Its per sviluppatore software (3 nel Pordenonese, 1 ad Amaro). E ancora: nuovi ampliamenti e investimenti in cantiere per la Lef di San Vito al Tagliamento e il Polo Tecnologico Alto Adriatico, perfezionamento della partecipazione allo Urban Center di Trieste, ingresso nel capitale e nella governance di Pordenone Fiere e pieno sostegno allo sviluppo di Interporto Pordenone. Agrusti, in ordine ai rapporti con gli stakeholder della regione, ha fatto riferimento al sistema camerale tutto, dove Confindustria AA è protagonista con presenze nelle giunte di Pordenone - Udine e Trieste (con lo stesso Presidente e con il DG Ciarrocchi) soffermandosi sul Presidente di Cciaa Pordenone - Udine, **Giovanni Da Pozzo** che ha ringraziato «per aver saputo interpretare al meglio le esigenze di un territorio più ampio». Analogo ringraziamento anche per il Presidente della Regione, **Massimiliano Fedrigo**, per il Vicepresidente **Riccardo Riccardi** e per l'assessore alle Attività Produttive, **Sergio Emidio Bini** per il rapporto di reciproca fiducia e lealtà determinatosi in questi anni.

IL 26 GENNAIO

WEBINAR SULLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

Il cambiamento climatico rappresenta una delle principali emergenze di questo secolo e si traduce in scelte che interessano le politiche nazionali e la vita di ognuno di noi, riguardando la gestione della cosiddetta Transizione Ecologica. Su questo tema la Camera di Commercio Pn-Ud con i suoi uffici Formazione I.ter e Concentro, organizza un webinar per le scuole con l'intervento di un esperto come Vittorio Cogliati Dezza, il 26 gennaio alle 10. Già Presidente di Legambiente dal 2007 al 2015, è oggi membro del Coordinamento del Forum Disuguaglianze e Diversità e della Segreteria nazionale di Legambiente, esperto di educazione, processi formativi e di sostenibilità ambientale e sociale. Sarà questo il primo di una serie di appuntamenti formativi pensati per le scuole e che si terranno nei primi mesi dell'anno. Tutte le info saranno aggiornate su www.pnud.camcom.it.

PROMOZIONE TERRITORIALE

PERCORSO FORMATIVO PER ALBERGATORI

Nel 2020 gli operatori del settore turistico-alberghiero più di altri hanno sofferto le conseguenze della pandemia. Tuttavia hanno dimostrato resilienza, modificando i servizi in modo da adeguarsi ai nuovi fabbisogni.



Un'immagine del ciclo di incontri

In questo contesto, la Camera di commercio Pn-Ud, in collaborazione con Mirabilia Network e Confcommercio provinciale di Udine, ha sviluppato un percorso formativo concreto, di 33 ore, rivolto agli operatori economici del settore per aiutarli ad adeguare la promozione territoriale, personalizzando metodologie di ospitalità come strumento di comunicazione distintivo e attrattivo. Il percorso formativo, che ha coinvolto attivamente un gruppo di imprenditori del comparto alberghiero e si è concluso il 16 dicembre, ha avuto l'obiettivo di aiutarli nella creazione di un'offerta personalizzata, individuando lo stile di accoglienza più idoneo alla propria struttura ricettiva, comunicando e promuovendo il territorio nella sua unicità e valorizzando le proposte a seconda dei target di riferimento, tenendo poi monitorato il piano di sviluppo per predisporre interventi sempre più mirati.

I docenti intervenuti sono stati gli esperti Elena Broggin, Paola Della Chiesa, Chiara Palamà, Elena Tavelli, Cristina Turconi. Il percorso proseguirà anche nel 2022 con nuovi step.



ORARI APERTURA AL PUBBLICO
Da lunedì a venerdì, 08:30 - 12:30

TUTTI GLI UFFICI RICEVONO SOLAMENTE SU APPUNTAMENTO

Le prenotazioni devono essere fissate online per i settori in cui è disponibile tale modalità. Per gli altri servizi è necessario mettersi in contatto con l'ufficio di riferimento

AIUTACI A MIGLIORARE!

Valuta il nostro sito compilando il questionario. Grazie!

CONSULENZE PER ATTESTAZIONI E CERTIFICAZIONI AZIENDALI
Domande entro il 24 gennaio 2022

CONTRIBUTI A SOSTEGNO DI START UP GIOVANILI
Domande entro il 27 gennaio 2022

INCENTIVI PER IL SOSTEGNO DELLO SVILUPPO DI ADEGUATE CAPACITÀ MANAGERIALI DELLE PMI DEL FVG
Domande entro il 20 aprile 2022

BORSE DI STUDIO PER STUDENTI DEGLI ITS
50 borse di studio per residenti nelle ex province Pn e Ud

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA "VETRINA DI PORDENONE WITH LOVE"
Domande entro il 15 gennaio 2022

INDICI FOI SENZA TABACCHI

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

NATALE 2021

Orari uffici camerale

SEDE DI UDINE

CONCILIAZIONE E ARBITRATO e ORGANISMO DI MEDIAZIONE

Chiudono da lunedì 27 dicembre. Riaprono lunedì 10 gennaio
Eventuali istanze ed atti possono essere trasmessi via PEC all'indirizzo mediazione@pec.pnud.camcom.it

COMMISSIONI PREZZI

Ultima riunione commissione prezzi cereali e sfarinati: venerdì 24 dicembre.
Le riunioni riprendono lunedì 10 gennaio

FORMAZIONE

Chiude da lunedì 27 dicembre. Riapre lunedì 03 gennaio

UFFICI DI TOLMEZZO

SERVIZI ANAGRAFICI E FIRMA DIGITALE, CARBURANTI
Chiudono da lunedì 27 dicembre. Riaprono lunedì 03 gennaio

SPORTELLO DOMANDE RISTORI COOPCA

Aperto regolarmente come da calendario stabilito

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!

