

LA SFIDA DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE



L'INCHIESTA, IL PARERE DEGLI ESPERTI E IL VIAGGIO NELLE IMPRESE DA PAG. 2 A PAG. 5

FEDRIGA: «FVG PROTAGONISTA IN EUROPA»

Pag. 6



DE TONI: «PATTO CON LE CATEGORIE»

Pag. 7



DIFENDERE LE PRODUZIONE LOCALI

Pag. 8



IL PARERE DI PAOLA PISANO, GIÀ MINISTRO ALLA TRANSIZIONE DIGITALE

INTELLIGENZA ARTIFICIALE, TRA RISCHI E VANTAGGI

IN AZIENDA L'IA PUÒ RAPPRESENTARE UN'OCCASIONE PER GENERARE RICAVI MAGGIORI E OTTIMIZZARE PROCESSI MA SERVE FORMAZIONE E CONSAPEVOLEZZA DEI COSTI

» ANTONELLA LANFRIT

L'intelligenza artificiale in azienda? Un valore, ma ad alcune condizioni: avere molti dati a disposizione; utilizzarla in forma sinergica alla strategia aziendale; attivarla perché generi ricavi maggiori, non solo ottimizzazione dei processi. Non da ultimo, valutare la disponibilità delle risorse – umane ed economiche – a disposizione, perché l'IA costa.

L'ex ministro per l'Innovazione tecnologica e la transizione digitale

(2019-2021) nonché docente di Gestione dell'innovazione all'Università di Torino, **Paola Pisano**, approccia l'impatto dell'IA sul mondo socio-economico con il realismo che le deriva da una profonda conoscenza delle tecnologie legate a questa sigla unito alla convinzione che il digitale sia «il maggiore fattore di trasformazione non solo per aumentare efficienza e produttività ma anche come occasione di opportunità di crescita professionale e di inclusione sociale». Per questo, evidenzia, «è necessaria una formazione sull'IA legata all'ambito specifico di applicazione, piuttosto che generici eventi divulgativi».

L'IA oggi comprende una molteplicità di tecnologie basate su



Paola Pisano

machine learning e reti neurali, un insieme di sistemi che imparano a partire dai dati forniti. Elaborandoli, i sistemi possono arrivare a rispondere a domande per le quali non sono stati mai formati o allenati. «Attenzione – precisa Pisano -, ciò non significa che capiscano ciò che producono. Livelli simili di abilità non significano livelli simili di intelligenza».

L'intelligenza artificiale, spiega ancora la docente, «funziona bene in una situazione stabile e ben definita». Nelle situazioni in cui sono necessari «buon senso, creatività e correlazione, la mente umana ha la meglio». Ne consegue che «se vogliamo far funzionare molto bene l'IA dobbiamo rendere tutto più predicibile, compreso il nostro comportamento». La guida autonoma consente un'efficace rappresentazione del ragionamento: «Quella di livello 4, cioè senza conducente, richiederebbe una riprogettazione di tutto il nostro ambiente, fino ad escludere la circolazione umana». Il paradosso è evidente come, di contro, sono evidenti le opportunità che si aprono «nell'analisi di proteine, nell'incrocio di dati – elenca Pisano -, per generare tante e tali informazioni da sostenere l'essere umano nell'aver intuizioni inedite».

Ecco perché conoscere le condizioni per il miglior utilizzo delle IA in azienda è indispensabile. Insieme alla consapevolezza che «l'IA deve essere utilizzata in forma pervasiva nell'impresa e il dato deve essere considerato alla stregua di un prodotto aziendale, per alimentare costantemente processi per loro natura lunghi e complessi».

Quanto ai rischi, «la criticità che vedo è legata alla trasparenza – circoscrive Pisano -. Soprattutto le reti neurali sono ancora black-box, a fronte del diritto umano di sapere come funzionano, soprattutto quando prendono decisioni che avranno ricadute sulle nostre vite».

RIVA (CONSULENTE ICT)

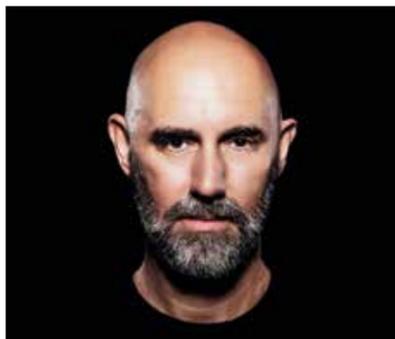
«SÌ ALLA TECNOLOGIA PER MIGLIORARE LA PRODUTTIVITÀ»

Abbiamo chiesto a **GianPiero Riva**, ingegnere elettronico, imprenditore, formatore, consulente ICT e strategie digitali per le imprese, docente presso master in "Digital Marketing" all'Università di Udine e coordinatore del Liceo Informatico "Volta" di Udine quali sono i pericoli e le opportunità del Chat GPT, uno chatbot di intelligenza artificiale generativa.

«Se chiediamo a ChatGPT-4 - l'ultima versione dell'assistente virtuale realizzato da OpenAI - "Fammi la sintesi di Cappuccetto Rosso utilizzando soltanto parole che iniziano con la lettera a." il risultato strabiliante che otteniamo in pochi secondi è il seguente: "Ardita avventuriera, all'aperto attraverso alberi, angoli, all'arrivo anziana. Azzannata astuta, assalto approntato, attento assetato. Anziana addentata, avventuriera approdata, agguato allontanato. Aiutante arrivato, atti audaci, astuzia atterrante. Anziana, avventuriera assalvate, azione avvenuta." Quanto ottenuto potrebbe sembrare un mero e semplice esercizio di stile e in parte lo è. Ma c'è un dettaglio non trascurabile: un umano, se interrogato a freddo, non sarebbe in grado di fare altrettanto».

Cosa si intende per "intelligenza artificiale" e che differenza c'è tra i software "tradizionali" (come gli algoritmi per fare calcoli matematici) e i software basati su "intelligenza artificiale" come per esempio tutte quelle applicazioni capaci di comprendere un linguaggio parlato (come Alexa, Siri...)?

«Immaginiamo il programma come una scatola che riceve dei dati in ingresso, li elabora (tramite l'algoritmo) e restituisce un risultato in uscita. La calcolatrice, per intenderci. Un programma di questo tipo è statico. Non muta le proprie capacità nel tempo a patto di non modificare l'algoritmo. In un programma basato su intelligenza artificiale invece, lo scopo dell'algoritmo è quello di replicare la capacità di apprendimento degli esseri viventi. Una delle tecnologie più potenti in questo senso sono le reti neurali che simulano il funzionamento del cervello umano realizzando neuroni digitali (i perceptor) connessi tra loro da sinapsi (i parametri di concatenazione dei perceptor)».



GianPiero Riva

Quali compiti è in grado di svolgere?

«Oggi ChatGPT-4 è dotato di più di 175 miliardi di sinapsi ed è stato addestrato con più di 500 miliardi di locuzioni in centinaia di lingue diverse. Traduce da lingue diverse anche da lingue morte come il latino e il greco antico; risolve problemi matematici di natura complessa; comprende il sottinteso all'interno di una conversazione; sa programmare nei più svariati linguaggi di programmazione; sa ottimizzare un sito web affinché compaia nei primi risultati di ricerca di Google per chiavi di ricerca desiderate; può far finta di impersonare chiunque (provate a chiedergli di far finta di essere Alexa); sa inventare storie anche rispettando uno stile suggerito».

OGGI CHATGPT-4 È DOTATO DI PIÙ DI 175 MILIARDI DI SINAPSI ED È STATO ADDESTRATO CON PIÙ DI 500 MILIARDI DI LOCUZIONI IN CENTINAIA DI LINGUE DIVERSE

Quali sono i pericoli e le opportunità introdotti da un LLM (Large Language Model) di questo tipo?

«Sicuramente alcune professioni saranno penalizzate da questo tipo di tecnologia. Dal mio punto di vista, non succederà niente di diverso da quanto già capitato nella storia dell'uomo. La differenza ora è data dalla rapidità del cambiamento. Possiamo fare due cose: lasciare che ci renda obsoleti o utilizzarla per migliorare la nostra produttività senza mai delegarle del tutto la nostra capacità di pensiero».

Giada Marangone



IL GIORNALISTA DANIELE CHIEFFI

CHAT GPT E L'EVOLUZIONE DELLA COMUNICAZIONE

Predittiva e generativa: sono queste le due funzioni comunicative fondamentali che caratterizzano i sistemi legati all'Intelligenza artificiale e in cui rientra, tra l'altro, anche ChatGpt, l'ultimo modello di chatbox giunto alla ribalta della cronaca.

È il perimetro che offre Davide Chieffi, giornalista e docente di Comunicazione digitale all'Università Cattolica di Milano, per individuare i punti di forza e di criticità delle tecnologie basate sull'IA per la comunicazione d'impresa e, più in generale, per la vita e l'immagine delle aziende.



Daniele Chieffi

«Questi sistemi sono predittivi perché possono delineare, su base statistica, i trend dell'immediato futuro – esplicita Chieffi -; sono generativi perché, in quanto machine learning, forniscono risposte sempre più raffinate man mano che sono alimentate da dati da cui elaborarle». Da queste caratteristiche discendono, operativamente, alcune conseguenze: «Come la robotica applicata ai processi produttivi ha liberato l'essere umano dai processi manuali e più ripetitivi – spiega l'esperto con chiaro parallelismo -, così l'IA in ambito intellettuale e comunicativo sta automatizzando i processi a basso valore aggiunto: l'elaborazione di testi con dati, la scrittura di post sui social. Sono operazioni già prodotte perfettamente, tali da essere indistinguibili rispetto a quelle gestite dall'uomo».

«Questi sistemi sono predittivi perché possono delineare, su base statistica, i trend dell'immediato futuro – esplicita Chieffi -; sono generativi perché, in quanto machine learning, forniscono risposte sempre più raffinate man mano che sono alimentate da dati da cui elaborarle». Da queste caratteristiche discendono, operativamente, alcune conseguenze: «Come la robotica applicata ai processi produttivi ha liberato l'essere umano dai processi manuali e più ripetitivi – spiega l'esperto con chiaro parallelismo -, così l'IA in ambito intellettuale e comunicativo sta automatizzando i processi a basso valore aggiunto: l'elaborazione di testi con dati, la scrittura di post sui social. Sono operazioni già prodotte perfettamente, tali da essere indistinguibili rispetto a quelle gestite dall'uomo».

I COMUNICATORI SARANNO SEMPRE PIÙ 'PROGETTISTI DELLA COMUNICAZIONE', STABILENDO COSA PRODURRE, COME PRODURLO, A CHI INDIRIZZARLO E COME

Si è aperta, quindi, l'era che affida la comunicazione agli algoritmi e alle macchine? Chieffi invita ad andare all'origine del concetto di comunicazione, intesa come costruzione di prodotti che prevedono la definizione dell'intenzione comunicativa, la scelta del contenuto, la realizzazione del messaggio e la sua veicolazione. «Come nella produzione automatizzata il valore aggiunto oggi è dato dalla progettazione ingegneristica e dal controllo gestito dall'uomo, così nel lavoro intellettuale a fare la differenza nell'epoca dell'IA è e sarà colui che progetta ciò che dovrà essere comunicato», sottolinea Chieffi. «I comunicatori, cioè, saranno sempre più 'progettisti della comunicazione', stabilendo cosa produrre, come produrlo, a chi indirizzarlo e come». Ai sistemi tecnologici di IA, quindi, sarà affidata la parte esecutiva, ma l'impresa, e ogni soggetto emittente, dovrà «progettare e governare contenuti e processi».

Tuttavia, come l'ingegnere che progetta un componente deve conoscere come si produce, così un progettista della comunicazione «deve essere preparato per saperla realizzare in ogni suo aspetto», non eludendo cioè quelli gestibili con l'IA. Semmai, prosegue Chieffi, «sarà necessario inserire nei percorsi formativi per sviluppare competenze nell'alimentare l'intelligenza artificiale». Contrario alla moratoria sulla ricerca riguardante l'IA, Chieffi ritiene invece «indispensabile stabilire 'linee guida' entro cui svilupparla, affinché resti uno strumento a servizio dell'umano».

(a.l.)

OLIVOTTO (LEF) E CONTIN (DITEDI) D'ACCORDO «PIÙ AIUTI CHE RISCHI DALLA IA»

«NON BLOCCARE L'INNOVAZIONE»

I CENTRI DI INNOVAZIONE IN FVG PROMUOVONO L'UTILIZZO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE: «NON TOGLIE POSTI DI LAVORO, CREA SEMMAI NUOVE PROFESSIONI»

» LISA ZANCANER

Intelligenza artificiale e chat GPT (Generative Pretrained Transformer): alleati o nemici in grado di sostituire l'uomo? «L'Italia è il paese dei no – afferma il direttore generale di Lef, il più grande centro di formazione esperienziale lean e digitale al mondo, **Marco Olivotto** – pensare che chat GPT possa portare via posti di lavoro è un timore infondato e bloccarlo ci accomuna a paesi non avanzati dal punto di vista tecnologico o in cui si gode di totale libertà. Se blocchiamo l'avanzamento tecnologico ci isoliamo dal resto del mondo». Secondo Olivotto, queste tecnologie possono integrare l'opera umana e anche sostituirla in determinate situazioni: «Prendiamo l'esempio della trascrizione dei dati. Non è un'attività intelligente e questi sistemi ci possono aiutare». Sulla stessa linea è anche il project manager di Ditedi, il cluster delle tecnologie digitali del Fvg, **Francesco Contin**: «L'adozione di tecnologie avanzate come l'automazione e l'intelligenza artificiale ha certamente un impatto sui posti di lavoro, soprattutto in alcuni settori. Ma è la stessa cosa che avviene, ed è avvenuta in passato, con l'ingresso nel mercato di strumenti nuovi. Pensiamo banalmente alle calcolatrici, o ai Pc: hanno cambiato profondamente il modo in cui si facevano determinati lavori, riducendo lo sforzo umano e il numero di persone necessarie a fare delle attività ripetitive. Con l'intelligenza artificiale succederà la stessa cosa. Tutto ciò non significa necessariamente che ci sarà una catastrofe dei posti di lavoro. Ogni trasformazione dei posti di lavoro porta con sé nuovi lavori e opportunità. Per mitigare gli effetti negativi sull'occupazione, però, è importante investire nella formazione e nell'addestramento dei lavoratori per aiutarli ad acquisire le competenze necessarie per i lavori del futuro». Un futuro che per Olivotto sarà l'utilizzo accessibile e disponibile di queste tecnologie, «saranno strumenti utili che



Francesco Contin



Marco Olivotto

sono già utilizzati da più aziende di quanto si pensi. L'importante è poter sperimentare prima, in modo da avere poi una capacità di utilizzo. Se questo avviene in 2 anni, significa creare un ritardo incalcolabile. Pensiamo al calo demografico del nostro paese; in futuro non potremo fare tutto: o ci facciamo aiutare da questi strumenti o siamo finiti». Un concetto, anche questo, condiviso da Contin, per cui «tali strumenti avanzeranno a ritmi rapidissimi ed entreranno prepotentemente nelle nostre vite. Essere consapevoli e imparare a conoscerli e utilizzarli al meglio è fondamentale per sfruttare positivamente questo cambiamento, per migliorare la propria vita, magari riprendendosi quel tempo che oggi si dedica ad attività banali ed utilizzarlo per finalità più strategiche e perché no, per lavorare meno». In sintesi, come spiega Olivotto, si tratta di scendere a compromessi e porta un esempio calzante. In Giappone da diversi anni gli umanoidi tengono compagnia agli anziani. È meglio questa soluzione oppure lasciare gli anziani soli?»

L'ESPERTO LEGALE

«ATTENZIONE ALLA PRIVACY»

Abbiamo chiesto quali rischi e opportunità dal punto di vista legale esistono per le aziende che utilizzino sistemi di IA a **Gabriele Franco**, avvocato, esperto di privacy, diritto delle nuove tecnologie e intelligenza artificiale, Associate di PANETTA Studio Legale, pluripremiato studio con sedi a Roma e Bruxelles.

Quali rischi concreti esistono per le aziende che utilizzano sistemi di IA?

Entro il 2023 l'UE approverà una nuova legge sull'IA, che affiancherà altre disposizioni già in vigore, come il regolamento europeo sulla privacy (il GDPR), sulla base del quale il Garante privacy ha adottato un provvedimento che ha portato al blocco di ChatGPT in Italia. Senza i dovuti presidi il rischio è di incorrere in violazioni delle norme sulla privacy o sul diritto d'autore o di discriminare gli utenti.

Quali opportunità esistono per le aziende alla luce del quadro giuridico sull'IA?

Le norme che disciplinano l'IA devono essere rispettate. Anche perché in caso di inosservanza il GDPR prevede sanzioni fino a 20 milioni e il futuro regolamento sull'IA fino a 30 milioni. Le aziende però hanno la possibilità di trasformare un problema di conformità in un'occasione di crescita e riconoscibilità. I mercati e i consumatori sono sempre più attenti al modo in cui le imprese trattano i dati personali e a come vengono utilizzati gli algoritmi di IA, anche dal punto di vista etico. Perimetrare fin da subito e con attenzione questi aspetti può diventare l'arma in più per distinguersi dalla concorrenza.



Gabriele Franco
(Panetta Studio Legale)

(g.m.)

IL PUNTO DI VISTA DEI GIOVANI IMPRENDITORI

NELLE AZIENDE FRIULANE L'IA È GIÀ PRESENTE

LE IMPRESE SI STANNO STRUTTURANDO PER GESTIRE CON QUESTO STRUMENTO I SERVIZI. LO SCOPO È DI UTILIZZARE UNA SERIE DI DATI E RIELABORARLI PER PREVEDERE UN PROBABILE ESITO FUTURO

In Friuli Venezia Giulia, l'uso dell'Intelligenza Artificiale nelle imprese è già a un livello diffuso e avanzato, e non solo nell'industria, ma anche in altri comparti, le aziende si sono strutturate o si stanno strutturando per gestire con l'IA i servizi ai clienti. È uno dei dati emersi dal convegno "Intelligenza artificiale: presente e futuro", organizzato dai Giovani Imprenditori di Confcommercio Udine, in collaborazione con il Comitato per l'Imprenditoria Giovanile Cciaa Pn-Ud.

«Un'iniziativa presa all'interno di Cciaa Pn-Ud su suggerimento del presidente Da Pozzo, con la guida di Confcommercio Giovani - spiega il presidente dei Giovani di Confcommercio

Stefano Ritella - proprio per l'ampiezza di un tema che ha notevole impatto su tutti i settori».

Tra i temi toccati, anche quello normativo e legale, «molto attuale - sottolinea il presidente Ritella - visto anche il provvedimento preso dal Garante per la protezione dei dati personali con il divieto di utilizzo di ChatGPT, il software progettato per simulare una conversazione con un essere umano per la generazione di testi. Una misura inutile a mio avviso - commenta - come un muretto di sabbia costruito sulla battaglia quando la marea sale».

La platea del convegno era molto variegata, e così i temi affrontati dai relatori sono stati diversi. «In questo contesto - ha spiegato Ritella -



Stefano Ritella (Presidente
Giovani di Confcommercio)

è emersa una grande varietà di applicazioni di IA basate su modelli predittivi, da quelle visive a quelle testuali. La caratteristica comune è utilizzare una serie di dati e informazioni e rielaborarle per prevedere un probabile esito futuro, esattamente come fa il cervello umano, perché l'IA, è bene ricordarlo, mima la nostra intelligenza».

Tra le tante applicazioni, la produzione di testi, copywriting, contratti, newsletter, immagini, e contenuti creativi in generale. Emergono, ovviamente, scenari che possono rappresentare, insieme, un problema, ma soprattutto un'opportunità. In sostanza, sottolinea Ritella, se da un lato un giovane

professionista «può trovare nell'IA insieme di strumenti che gli permettono di inventare cose nuove, dall'altro l'IA può mettere a rischio alcune posizioni lavorative, come ad esempio quella del grafico, perché permette anche a chi non ha vere competenze in materia di produrre contenuti creativi». «Una delle domande che restano ancora senza risposta e sono oggetto di un dibattito aperto - conclude Ritella - è se l'uso dell'IA impatterà di più sulle professioni di alto livello, oppure sulle manodopera meno specializzata. Certo questo dipenderà dall'uso che ne faremo, e anche dalle norme che la regoleranno in futuro».

Alberto Rochira

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:

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

C.C.I.A.A. - Antepima

DANIELI AUTOMATION

IL MICROSOFT INTELLIGENT MANUFACTURING AWARD

Era il 2013 quando Danieli Automation ha iniziato a fare quelli che l'EVP **Marco Ometto** definisce "i primi timidi tentativi" per il controllo di processi complessi, utilizzando prima sistemi basati sia sull'intelligenza formale che sull'analisi statistica, e poi sul machine learning: i primi passi di quella che è oggi l'IA, in merito alla quale l'azienda ha negli anni sviluppato diverse applicazioni – ottenendo recentemente, unica azienda italiana, il Microsoft Intelligent Manufacturing Award. Proprio alla luce di questa esperienza, Ometto fa professione di realismo in merito alle possibilità offerte ad oggi dall'IA: «Abbiamo avuto soddisfazioni, ma anche delusioni – riconosce – dalle quali abbiamo imparato diverse cose. In primo luogo che l'autoapprendimento di questi sistemi è applicabile solo a situazioni circoscritte. Poi che per ottenere il risultato bisogna conoscere molto bene il processo, la sorgente dei dati, ed estrarre solo quelli necessari perché l'IA sia utile. Inoltre, che la maggior parte di queste soluzioni non sono utilizzabili su processi che esigono correzioni in tempo reale, perché l'IA può dare esiti imprevedibili e non ce lo possiamo permettere:



Marco Ometto

può essere quindi usata solo su processi più lenti, in cui abbiamo eventualmente il tempo di applicare una correzione. Lecito credere che un giorno non sarà più così, perché si tratta di sviluppi che non possiamo fermare, ma per ora lo è». Anche riguardo a Chat GPT, «di scandalistico ha ben poco: già avevamo utilizzato un prodotto simile di un'azienda americana, che però non aveva portato i risultati sperati. Comunque, anche se ad oggi non può dirsi una tecnologia rivoluzionaria

in campo industriale, ci crediamo e ci stiamo investendo: la velocità con cui emergono le novità in questo campo è elevatissima ed è importante testarle».

Nei progetti di Danieli Automation c'è quindi l'intenzione di continuare a sviluppare queste tecnologie, anche insieme all'Università di Udine. In quanto alle questioni etiche sollevate dall'IA, "personalmente in campo industriale non ne vedo, se non per la diminuzione del lavoro manuale. Aumenterà però l'esigenza di personale sempre più specializzato. E va ricordato che le tecnologie avanzate sono la chiave per ottenere la sostenibilità ambientale che tanto cerchiamo".

Chiara Andreola

QUIN

NUOVE STRATEGIE NEI PROCESSI AZIENDALI

La "spiegabilità" è il tema del futuro dell'AI: ne è convinto **Francesco Falcolini**, responsabile della business unit di data analytics di Quin, impresa udinese di consulenza strategica su trasformazione digitale e in particolare supply chain management.

«Per le aziende è fondamentale riuscire a trarre informazioni dai dati a loro disposizione – spiega Falcolini –. Usiamo quindi l'AI a questo fine per migliorare i processi di organizzazione, e simulare i processi aziendali così da capire la strategia migliore». Quin non utilizza Chat GPT nello specifico e quindi non è stata toccata dallo stop – che comunque, puntualizza Falcolini, ha paradossalmente riguardato solo le singole persone fisiche utenti finali e non le imprese –, ma «sfruttiamo comunque altri modelli che elaborano il linguaggio naturale per esplorare i dati. Ad esempio, all'interno degli strumenti che forniamo ai nostri clienti per estrarre informazioni utili ai loro processi, stiamo esplorando la possibilità di usare Chat GPT e similari per avere in forma autonoma quelle risposte che ad oggi richiedono l'interlocuzione con un consulente fisico».



Francesco Falcolini

Quin ovviamente non è comunque estranea al dibattito che si è sollevato attorno all'AI: «Come tutte le innovazioni dirompenti, presenta grandi opportunità e grandi rischi – osserva Falcolini – Chiaro che tecnologie come queste, se ben utilizzate, potenziano il lavoro dell'uomo, consentendo di delegare alcune attività e quindi liberare del tempo da dedicare ad altro. In particolare, le aziende possono dare un approccio innovativo all'assistenza tecnica, spiegando al cliente come risolvere un certo problema anche in diverse lingue ovunque nel mondo. I rischi sono invece legati ai costi: economici, ambientali (basti pensare a quanta energia richiede lo sviluppo di queste tecnologie), culturali (pensiamo alla scuola e all'università: dipende se queste e la società intera sapranno trasformarsi per usare l'AI al meglio, ma sappiamo che sono processi lenti). La vera sfida sarà la spiegabilità del modello: ossia il fatto che l'AI sia in grado non solo di darci risposte, ma anche di spiegarci come l'ha fatto, citare le fonti, così che l'uomo possa raggiungere la confidenza con questi sistemi e usarli correttamente, non come giocattoli».

(c.a.)

R-TREE TECHNOLOGIES

SOLUZIONI INNOVATIVE PER IL KNOWLEDGE MANAGEMENT

Due mesi fa avevano dato nuova veste all'azienda, a partire dal nome – che da IT'S...B2B, attiva dal 2000, oggi è diventato R-Tree Technologies –, e passando alla fornitura di soluzioni innovative per il knowledge management: nello specifico tre prodotti basati sull'utilizzo dell'AI, tra cui una piattaforma di chatbot cognitivi che utilizza tra gli altri anche il motore di AI sviluppato da OpenAI, ChatGPT. R-Tree si è quindi trovata a confrontarsi con lo stop di quest'ultima, e con il dibattito attorno all'AI.

«Mentre lo sviluppo dei prodotti che non la utilizzano prosegue normalmente, abbiamo ovviamente sospeso tutti i servizi online che riguardano Chat GPT – spiega **Federico Cussigh**, senior partner dell'azienda –. Sicuramente l'utilizzo non solo di Chat GPT, ma dell'AI in senso lato, va regolato a livello sovranazionale, e infatti c'è in essere un regolamento europeo che va in questa direzione. È necessario che la nostra società a livello globale affronti in modo approfondito il tema della IA e delle relative ricadute non solo per questioni tecnologiche, ma anche riguardo ad aspetti etici e morali. Però nella decisione dello stop ha probabilmente pesato anche il fatto che Chat GPT è stata utilizzata dagli utenti in maniera impropria: non è



Federico Cussigh

infatti un motore di ricerca, a cui quindi si può chiedere un alto livello di accuratezza nelle risposte, ma un generatore di testo basato su algoritmi statistici, e la statistica funziona per semplificazioni».

A preoccupare Cussigh non è tanto uno stop che si auspica temporaneo, quanto il fatto che «come sistema Italia stiamo rimanendo indietro su queste tecnologie. Ci sono questioni di privacy che comprendo, così come le richieste del Garante relative al consenso e al non utilizzo da parte dei minori; ma non le risolveremo bloccando solo in Italia un solo Large Language Model tra tanti. Sicuramente queste richieste porteranno ad un miglioramento, ma la cosa va regolamentata, non bloccata: altrimenti significa solo far guadagnare tempo a chi, Cina o altri, non si ferma». Cussigh è stato uno dei relatori alla AI Week di Rimini, dal 17 al 21 aprile; affrontando il tema della semantica ingannevole, cioè quando la tecnologia cambia strutturalmente le cose ma queste, non cambiando il proprio nome, sembrano restare immutate. «E con l'AI molte cose manterranno il loro nome, ma saranno stravolte: per cui è importante esserne consapevoli per comprendere i cambiamenti in corso che stiamo già sperimentando oggi».

(c.a.)

LIMA CORPORATE

OFFICE AUTOMATION AI MASSIMI LIVELLI

Lima Corporate, azienda friulana con un fatturato di circa 250 milioni di euro specializzata nel biomedicale (protesi) "grazie" al titanio, ha implementato l'office automation per governare nel mondo le sue 25 filiali con machine learning (grazie a uno strumento che ha consentito di digitalizzare il processo di fatturazione delle 25 filiali senza licenziare nessuno), con la robotic process automation (implementando il processo di aggiornamento date ordine di vendita nel customer service) e con lo smart workflow destrutturando alcuni processi aziendali basati su piattaforma Office utilizzando, al suo posto, MS Power Automate.



La sede di Lima Corporate

Lima è stata protagonista di un meeting di approfondimento organizzato tra esperti e manager d'azienda su un topic verticale specifico – l'office automation, processo che si realizza tramite una combinazione di hardware, infrastruttura (cloud e connettività) e software il cui obiettivo è sostituire processi tradizionali in prevalenza manuali con attività e procedure digitalizzate perfettamente integrate.

«Office Automation come ancora di salvataggio in settori specifici in cui oggi la crescita esponenziale non è più possibile – ha spiegato **Marco Olivetto**, Direttore Generale di

LEF – o anche nella pubblica amministrazione; qui, complice una mole di lavoro che cresce a causa del moltiplicarsi delle normative e di un organico che parallelamente non incrementa, l'automazione potrebbe imprimere una svolta epocale. LEF metterà presto a disposizione della P.A. soluzioni per la sua digitalizzazione». E che il passaggio al digitale sia inevitabile lo ha spiegato Daniele Casuccio, founder e CEO di Customer Analytics Italia: «Mail e piattaforme hanno oggi modificato, velocizzato e globalizzato tutto. Nel 2050 – ha ipotizzato – mi immagino un ufficio in cui macchine e persone lavoreranno in sintonia; inserire tecnologia intelligente crea benefici sia per i dipendenti sia per i clienti. Non dobbiamo avere paura della tecnologia, semmai utilizzarla perché è quella che ci farà fare il salto evitando di sbagliare».

Per **Matteo Marchiori**, consulente senior di LEF e Customer Analytics Italia, la transizione al digitale è sempre più urgente a causa delle conseguenze della pandemia, dell'inasprirsi delle crisi internazionali, dell'aumento generale dei prezzi di approvvigionamento e, soprattutto, della sempre più scarsa disponibilità di mano d'opera di primo livello».

(c.a.)



UN CONVEGNO ALLA LEF. CAPOFILA FRIULI INNOVAZIONE

TECHMOLOGY, IL PROGETTO CHE PUNTA ALLA MOBILITÀ 4.0

PRESENTATI I RISULTATI DELL'INIZIATIVA CHE FA PARTE DEL PROGRAMMA DI COOPERAZIONE INTERREG V-A ITALIA - SLOVENIA. L'OBIETTIVO È AUMENTARE L'UTILIZZO DELLE TECNOLOGIE ABILITANTI CHIAVE DI INDUSTRIA 4.0 NELLE PMI

Nell'industria della mobilità transfrontaliera gli anelli più deboli sono le micro e PMI, anche artigiane, che lottano per affrontare le sfide della transizione digitale. Le tecnologie dell'industria 4.0 sono infatti un fattore di sviluppo-chiave anche per queste aziende poiché consentono lo sviluppo di nuovi prodotti e servizi. Grazie al Progetto TechMOlogy del Programma di Cooperazione Interreg V-A Italia - Slovenia, molte imprese a rischio di marginalità tecnologica nel settore della mobilità - dall'automotive al navale, alla mobilità leggera - hanno avuto la possibilità di acquisire competenze adeguate a colmare il gap.

Di questo si è parlato ampiamente alla LEF, l'azienda digitale modello di Confindustria Alto Adriatico e McKinsey & Company partecipata anche da CCAA Pordenone-Udine, durante la presentazione dei risultati del progetto. Secondo **Filippo Bianco**, AD di Friuli Innovazione, capofila del progetto, «TechMOlogy ha lavorato sulle precondizioni per aumentare l'utilizzo delle tecnologie abilitanti chiave (KET) di Industria 4.0 nelle imprese, specialmente piccole, che operano nella catena del valore della mobilità, che per peso in termini di forza lavoro impiegata, lavorazioni di nicchia ad alto valore aggiunto, professionalità disponibili, caratterizzano significativamente l'area transfrontaliera tra Italia e Slovenia».



Filippo Bianco,
AD di Friuli Innovazione

Bianco ha spiegato anche che «insieme ai partners, con cui abbiamo approfondito rapporti di collaborazione bilaterali preesistenti, sono stati sperimentati nuovi modelli di collaborazione ricerca-impresa basati sui principi dell'innovazione aperta, del co-investimento pubblico-privato e sulla condivisione delle strutture di ricerca dell'area programma. Quest'ultimo punto, in particolare, è risultato essere quello chiave per poter pensare di sfruttare meglio, a favore della competitività di tutta l'area, le strutture di ricerca e le competenze esistenti in modo efficiente, creando effetti di moltiplicazione altrimenti impossibili». «I risultati ottenuti e il meccanismo sperimentale delle sfide industriali - ha concluso Bianco -, ci ha permesso di testare sul campo, direttamente con le imprese, le nostre ambizioni e di trovare sia riscontri positivi sia input preziosi per continuare nello sforzo di far crescere la competitività complessiva del nostro territorio».

ANCHE TECNOLOGIA QUANTISTICA

LA CREAZIONE DEL DEEP TECH CENTER

LEF di San Vito al Tagliamento, MIB, Obloo e Venture Factory (VF) hanno annunciato la creazione del Deep Tech Center (DTC), un nuovo centro di ricerche sulle Deep Tech che nasce dalla collaborazione tra queste realtà, ciascuna delle quali contribuirà con la propria esperienza e competenza.

Il DT è una categoria di tecnologie avanzate che richiedono un alto grado di competenza scientifica e tecnologica per essere sviluppate; esse, spesso, si basano su innovazioni scientifiche e tecniche radicali, e possono richiedere anni o addirittura decenni di ricerca e sviluppo. Applicazioni Deep Tech includono l'intelligenza artificiale, la robotica, la biotecnologia, la nanotecnologia e la tecnologia quantistica. Per generare impatto sul tessuto economico e sociale il Deep Tech deve essere inserito all'interno di un processo

complesso che coniuga scienza, ingegneria di prodotto e design thinking e che fa leva su alcune dimensioni. Da queste premesse nasce la volontà di dar vita al nuovo DTC che unisce realtà leader a livello nazionale e internazionale, che porteranno forti specificità e competenze in ambito innovazione, ricerca e formazione. Queste competenze specifiche saranno messe a sistema nel nuovo centro di ricerca, i cui campi di azione si muoveranno tra le DT e il trasferimento tecnologico, toccando anche il venture capital e l'impatto dell'ecosistema innovazione sulle imprese.

«In tempi caratterizzati da Industria 4.0 - spiega Marco Olivetto, Direttore generale di LEF - stiamo già studiando come si potrà caratterizzare il dopo, la nuova era industriale che impatterà tutti i settori industriali e aree del mondo in modo più importante e veloce della rivoluzione digitale che stiamo vivendo. Le tecnologie al centro del DTC sono infatti esponenziali, non seguono cioè uno sviluppo lineare ma la curva si "impenna". Scopo sarà studiarne l'impatto in termini di valore creato per le imprese e dall'altro preparare anche il capitale umano che le potrà governare. Investire sulle persone è cruciale altrimenti il divario che si creerà tra la loro conoscenza e l'evoluzione della tecnologia diverrà incolmabile».

ETICA&ECONOMIA

UTILIZZARE I SOFTWARE IN MANIERA CONSAPEVOLE

ChatGPT è un software programmato per sostenere una conversazione scritta e rispondere a qualsiasi tipo di domanda. In due mesi, si sono rivolte a ChatGPT oltre cento milioni di persone, un milione solo nei primi cinque giorni (dal 30 novembre al 5 dicembre 2022).

ChatGPT è stato affermato che è stata rilasciata con una serie di criteri etici per evitare risposte pericolose. Come sempre è noto che colpevole non è l'arma, ma chi la usa per uccidere. E in effetti i processi si fanno agli assassini, non alle armi.

Allo stesso modo, non avrebbe senso fare un processo a ChatGPT, l'intelligenza artificiale sviluppata da OpenAI, solo

perché qualcuno l'ha usata per scrivere fake news. Tuttavia, con la straordinaria capacità creativa di Chat GPT, le intelligenze artificiali sono sempre più sviluppate e allo stesso tempo accessibili a chiunque. Strumenti sempre più efficienti nelle mani di tutti. Non ha, quindi, senso fare un processo a ChatGPT. Ma uno strumento così potente, forse, andrebbe prodotto con attenzione.

Si pone una questione fondamentale: è lecito introdurre principi che possano regolare il funzionamento di un'intelligenza artificiale? Da una parte, c'è un problema di sviluppo. Criteri etici come quelli applicati da OpenAI su ChatGPT risultano restrittivi

in ottica di machine learning, visto che l'intelligenza artificiale avrebbe occasione di svilupparsi maggiormente se non fosse sottoposta a limitazioni. È una posizione tendenzialmente americana, ben resa da un moto famoso nella Silicon Valley: prima il progresso, poi si vedrà.

Al contrario, in Europa siamo meno concessivi. La normativa europea (GDPR) incoraggia l'adozione di misure che tutelano la persona prima dello sviluppo tecnologico. Misure che limitano l'impiego di dati personali, ad esempio, cercando di porre come condizione il consenso (e quindi la tutela) dell'utente.

Quindi come ci si deve porre? Nel dubbio, si può scegliere una via di mezzo: accettare il rischio, per non privarci di una tecnologia sempre più performante e simile alla nostra intelligenza, ma essere disposti a limitare i pericoli. Meglio che ci sia qualche criterio, meglio preferire la via etica.

Daniele Damele



«FVG PROTAGONISTA IN EUROPA»

MASSIMILIANO FEDRIGA, AL SUO SECONDO MANDATO, PARLA DELLE PROSPETTIVE DI SVILUPPO DELLA REGIONE. CON UN OCCHIO BEN PUNTATO ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE, ALL'ACCESSO AL CREDITO E AI GIOVANI

» DOMENICO PECILE

Massimiliano Fedriga è stato riconfermato Presidente della Regione. In questa intervista spiega la sua idea di regione sotto il profilo economico.

Presidente, uno dei temi più complessi è quello dell'ipotesi di realizzazione di un polo siderurgico nell'area di San Giorgio di Nogaro. A che punto è la vicenda?

Quando si affrontano argomenti che hanno ricadute sotto il profilo occupazione e ambientale, è necessario ragionare su dati certi. Alla Regione non è stato sottoposto alcun progetto. Questioni di questo tipo devono essere affrontate valutando tutte le opportunità di sviluppo per il Fvg e la loro compatibilità con l'ambiente.

«LE MODIFICAZIONI IMPOSTE ALLE FILIERE PRODUTTIVE AUMENTANO L'INTERESSE SIA PER L'AREA BALCANICA SIA PER LE REPUBBLICHE BALTICHE E NOI VOGLIAMO ESSERE PROTAGONISTI»

Quali sono le prospettive di sviluppo legate all'internazionalizzazione del Fvg?

Le scelte d'investimento non sono più basate solo sul mero vantaggio economico. Il mutamento geopolitico sta aprendo nuove opportunità. Le modificazioni imposte alle filiere produttive aumentano l'interesse sia per l'area balcanica sia per le repubbliche

baltiche e noi vogliamo essere protagonisti, come dimostra il recente accordo siglato dall'Autorità di sistema del mare Adriatico Orientale per rendere il porto di Trieste piattaforma logistica per la Lituania.

Qual è lo stato di salute del manifatturiero?

La produzione industriale è cresciuta del 10,7% rispetto ai tre mesi precedenti. Dopo un primo semestre 2022 positivo, nel secondo semestre 2022 si sono subito gli effetti dei costi energetici e dell'incertezza a seguito del conflitto in Ucraina, ma nel trimestre ottobre-dicembre il calo sullo stesso periodo del 2021 è stato inferiore rispetto a quello registrato nel trimestre estivo. Anche la dinamica del portafoglio ordini migliora con note positive soprattutto dall'industria meccanica e alimentare.

Le grandi industrie non possono rinunciare ai lavoratori stranieri. Come coniugate questo con l'emergenza immigrazione?

È fondamentale distinguere tra immigrazione regolare e irregolare. Il tema va quindi affrontato favorendo la creazione di percorsi di attrazione al fine di dare risposte alle necessità delle aziende e assicurare l'integrazione. La Regione sta investendo molto sulla formazione. E' necessario che il decreto flussi non tratti anche le professionalità. Solo così si possono affrontare casi come quello di Monfalcone che oggettivamente ha numeri eccessivi.

Il Governo nazionale punta sulla valorizzazione dei nostri prodotti enogastronomici. Che progetti avete in serbo?

La Regione si sta facendo conoscere anche per prodotti di altissima qualità che spaziano dagli affettati ai vini, passando per i formaggi e i dolci. Per questo abbiamo creato il marchio "Io Sono FVG": brand univoco che testimonia la sostenibilità delle imprese e l'origine delle produzioni agroalimentari.

Siccità, aumento dei prezzi, inflazione sono problematiche rilevanti per l'agricoltura? Cosa potete fare?

La collaborazione è cresciuta con strumenti per sostenere il

comparto, contrastare la siccità e agevolare l'accesso al credito dei giovani, incrementando anche la dotazione finanziaria del Fondo di rotazione alle imprese. Oltre a sostenere economicamente la realizzazione di invasi e sistemi di accumulo idrico, è stata creata una linea finanziaria dedicata all'adeguamento dell'ultimo metro della distribuzione dell'acqua ai sistemi ad alta efficienza.

«LA SPICCATO VOCAZIONE DEL FVG PER LA RICERCA SCIENTIFICA È UN ELEMENTO D'ATTRAZIONE PER I GIOVANI NON SOLO DA TUTTA EUROPA»

La Regione punta molto sulla famiglia ma anche in Fvg le donne fanno più fatica a trovare lavoro, fare carriera e avere gli stessi stipendi dei maschi.

I dati Istat relativi del secondo trimestre 2022 hanno evidenziato come il gender gap tra l'occupazione maschile e quella femminile in Fvg si sia ridotto di quasi 11 punti. Il nostro territorio è tra quelli con la maggior presenza di imprese guidate da donne. Si tratta di elementi che confermano l'efficacia delle misure messe in campo per l'occupazione femminile

Fuga dei cervelli e lavoro giovanile. Quali sono margini di intervento per trattenere i talenti?

Sui giovani stiamo investendo molto a partire dalla formazione. Inoltre, la spiccata vocazione del Fvg per la ricerca scientifica è un elemento d'attrazione per i giovani non solo da tutta Europa. A ciò si aggiunge la norma sull'attrazione dei talenti, per attrarre giovani professionisti con un sistema di welfare per chi vuole costruire qui carriera e vita.



«UDINE VA RILANCIATA E NON ISOLATA IN REGIONE»

UN PATTO CON LE CATEGORIE

ALBERTO FELICE DE TONI È IL NUOVO SINDACO DI UDINE. TRA LE PRIORITÀ “UNA COLLABORAZIONE CONTINUATIVA E STRUTTURATA CON LE ASSOCIAZIONI DEGLI IMPRENDITORI PER UN VERO PIANO DI SVILUPPO TERRITORIALE”

» DOMENICO PECILE

Alberto Felice De Toni, il nuovo sindaco. Tra le prime cose che ha detto: la volontà di incontrare il presidente Fedriga.

Sindaco, ci spiega?

Vorrei sgomberare il campo da equivoci. E spiegare che queste parole stavano a significare la necessità di fare chiarezza.

Su che cosa?

Sulla necessità di dare continuità a Udine rispetto ai rapporti con la Regione. Mi pareva una puntualizzazione necessaria visto che in campagna elettorale il Centro destra chiedeva il voto anche perché, diceva, i rapporti con la Regione amica avrebbero garantito maggiore sostegno. Ecco, credo si sia trattato di un messaggio sbagliato. Anche se lo capisco in campagna elettorale.

In campagna elettorale lei ha posto particolare attenzione alle categorie economiche. Anzi, diceva che sarebbe stata una sua priorità. È così?

Certamente. E questo perché la provincia di Udine rappresenta il 52 per cento del Pil regionale. E su questo mi ero soffermato durante gli incontri con le categorie economiche con le quali ho promesso

una collaborazione continuativa e strutturata.

Strutturata come?

Credo sia necessario puntare a un vero Piano di sviluppo territoriale che veda al centro le esigenze dell'industria, grande e piccola, di Confartigianato, di Confcommercio tanto per citare alcune categorie. Udine va rilanciata e deve essere il perno di questo rilancio. E pensare che possa essere un'isola scollegata dalla Regione solo per motivi di colore politico mi pare una visione scorretta.

Insomma, dialogo aperto tutti?

«IL SISTEMA INDUSTRIALE DI TRIESTE È DIVERSO DA UDINE, MA COMPLEMENTARE E SERVE IL DIALOGO»

Sì, pensiamo a Trieste e alle potenzialità del suo porto. Si tratta di un sistema industriale diverso da quello del Friuli. Insomma, sistemi diversi ma complementari e che devono dialogare. Ritengo che tutte le istituzioni, indipendentemente dal colore politico, debbano collaborare per il bene comune.

Torniamo a Udine e alle sue potenzialità. Da dove ricominciare?

Durante la campagna elettorale ho parlato più volte della grande possibilità della nostra città su diversi ambiti a partire da quello culturale e al rapporto scienza-cultura. Ma Udine deve rappresentare anche il patrimonio gastronomico (i migliori bianchi, il migliore prosciutto) unico in provincia e in regione da valorizzare ulteriormente. Ecco, bisogna pensare a un progetto integrato tra queste eccellenze per esprimere tutte le nostre potenzialità.

Signor sindaco, quali sono gli impegni immediati?

Siamo già al lavoro per iniziare a completare la composizione della Giunta per essere immediatamente operativi. Ci aspettano inoltre già il 25 aprile, il 1 maggio e un grande impegno come l'adunata nazionale degli alpini e la nostra collaborazione sarà massima.

Tra i principali nodi cittadini c'è quello relativo a Borgo stazione.

Se ne parla da lustri, ma alle fine tante parole ma poche soluzioni.

Come ho promesso, riporterò Udine nella rete di accoglienza. Credo che seguirò anche il cosiddetto Patto di Verona che ha sancito la collaborazione tra istituzioni e associazioni di accoglienza. Quello cui punteremo è garantire la sicurezza ma nel contempo puntare anche all'integrazione di queste persone.

IL NUOVO PRESIDENTE DI CONFINDUSTRIA FVG

L'APPELLO DI ZAMÒ: «ACCELERARE SULLE RINNOVABILI»

IL NUMERO UNO DEGLI INDUSTRIALI CHIEDE ALLA POLITICA DI ABBATTERE LA BUROCRAZIA. «LE NOSTRE IMPRESE DEVONO FARE RETE E IMPEGNARSI NEL SOCIALE»

Pierluigi Zamò

è il nuovo presidente di Confindustria Fvg e resterà in carica quattro anni. Zamò è presidente di Ilcam SpA, un'azienda leader europea nella produzione di antine per mobili, nata nel 1959, con sede a Cormons e oltre 1.000 collaboratori. L'industriale friulano vanta una lunga esperienza associativa, con ruoli di vertice nel sistema



confindustriale regionale dove è stato un convinto promotore delle fusioni, e una storica passione per il mondo del vino.

Com'è lo stato di salute delle imprese regionali?

Dipende dai comparti. Con la pandemia c'è stato un rinnovato interesse per la casa e, dunque, per tutti i settori dell'arredo, a esempio, così è stato pure per la tecnologia e la sanità. Hanno rallentato, di converso, i settori legati all'automobile e al turismo.

I cambiamenti geopolitici, tecnologici e di mercato sono sempre più frequenti e complessi. Il nostro sistema imprenditoriale è sufficientemente attrezzato per affrontarli?

Nel gestire i cambiamenti, noi italiani e friulani siamo molto bravi. Quello che serve di più, adesso, per stare sul mercato e agire da protagonisti è il fare rete, per tagliare i costi di produzione, migliorare le reti commerciali e coordinare le strategie di sviluppo. Da soli si muore.

Alla politica regionale e nazionale, cosa chiedete? Quali sono le

emergenze da affrontare rapidamente?

Ne indicherei una: la questione energetica. Dobbiamo accelerare con gli investimenti sulle rinnovabili anche attraverso le semplificazioni burocratiche. Non è possibile che per allestire un parco agrivoltaico sia necessario contrattare con il Comune, senza regole precise, per la compensazione. Come non è possibile che l'Enel abbia eliminato tutte le sedi regionali e il nostro territorio sia sguarnito in termini di tecnici e uffici di riferimento.

E cosa può offrire alle comunità, di concreto e immediato, il nostro sistema imprenditoriale?

L'impresa deve diventare ed essere protagonista del sociale. Impegnarsi per migliorare la qualità della vita delle nostre comunità creando benessere e benessere che, a loro volta, generano attrattività. La sostenibilità è una strada obbligata come nel vino e il suo percorso verso il biologico con progetti importanti come quello dell'Iga che ha portato alla registrazione delle varietà di vite resistenti alle principali fitopatie. C'è ancora molto da fare, inoltre, per migliorare la nostra offerta sanitaria, formativa e informativa.

Esiste un ruolo che si può giocare con efficacia nella realizzazione della progettualità legata al Pnrr?

Credo che, se le cose non stanno funzionando a dovere sulla realizzazione degli obiettivi del Pnrr, sia un po' colpa di tutti. La progettualità iniziale, probabilmente, è stata troppo dispersiva, per le risorse, le capacità professionali e la numerosità dei progetti. Bisognava (bisogna, se si è ancora in tempo) concentrarsi sulle grandi opere le quali, tra l'altro, possono essere gestite da imprese pubbliche e/o private che hanno a disposizione esperti in materia e manager con forti capacità gestionali.

Adriano Del Fabro

SLOW FOOD

NO AL CIBO COME DERIVA TECNOLOGICA

La carne sintetica potrebbe essere il cibo del futuro per il suo valore etico, visto che evita la macellazione di animali, e anche ambientale, perché consente di fare a meno degli allevamenti.

«Ma a ben guardare - dichiara **Barbara Nappini**, presidente di Slow Food Italia - sembra più l'affare del futuro per gruppi finanziari e multinazionali. Il rischio evidente è che il cibo, diventato una commodity, una merce di scambio sui grandi mercati internazionali come tante altre, diventi oggetto di una deriva tecnologica che lo priva di qualunque significato culturale, del legame con i territori e con le comunità che ci vivono, con i loro saperi e tradizioni. Sotto il profilo ambientale,



Barbara Nappini,
presidente di Slow Food Italia

BISOGNA PREFERIRE PRODOTTI DI AZIENDE SOSTENIBILI DOVE GLI ANIMALI SONO ALLEVATI CON RISPETTO

l'impatto della carne sintetica è tutt'altro che indifferente, per via dei grandi consumi energetici dei bioreattori necessari alla sua produzione. In più, i prodotti a base di carne coltivata sono iperprocessati, contengono coloranti, aromatizzanti, addensanti. Secondo Slow Food, il futuro di una produzione alimentare buona, pulita e giusta per tutti è nella scelta più consapevole delle proteine da portare in tavola. Bisogna ridurre drasticamente i consumi di carne e, quando scegliamo di mangiarla, preferire prodotti di aziende sostenibili dove gli animali sono allevati con rispetto. La riduzione del consumo di carne può essere compensata con legumi da coltivazioni che rispettano la terra e non con la soia proveniente da altri continenti, frutto di monoculture che impoveriscono e avvelenano comunità e territori. Non c'è bisogno di altri sostituti altamente processati.»

(Fr.Ga.)

SOTTOSCRIZIONI RACCOLTE TRA MERCATI DI CAMPAGNA AMICA, BANCHETTI E AMMINISTRAZIONI

CAMPAGNA PER LA TUTELA DELLA CULTURA ALIMENTARE

COLDIRETTI A DIFESA DELLE PRODUZIONI LOCALI: DIECIMILA LE FIRME CONTRO LA CARNE SINTETICA. IL PRODOTTO "IN VITRO" CONSUMA PIÙ ACQUA ED ENERGIA E NON AIUTA LA SALUTE

» FRANCESCA GATTI

Sono diecimila le firme raccolte in Friuli Venezia Giulia dalla campagna lanciata da Coldiretti per tutelare la cultura alimentare nazionale, le produzioni locali, la filiera e il territorio.

Al centro del dibattito c'è la carne sintetica, o coltivata o "in vitro", che nasce da sofisticate tecniche di moltiplicazione di cellule staminali di animali in laboratorio.

La petizione, promossa da Coldiretti per salvare il made in Italy a tavola, sottoscritta anche dalla premier **Giorgia Meloni** e dal ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare **Francesco Lollobrigida**, ha portato alla formazione del disegno di legge per vietare la produzione e la commercializzazione di cibo sintetico.

«Una vittoria della Coldiretti - sottolinea il direttore regionale **Cesare Magalini**, rilanciando le parole del presidente nazionale **Ettore Prandini** - con una raccolta capillare tra mercati di Campagna Amica, banchetti e amministrazione locali. La posta è alta: tutelare il patrimonio agroalimentare nazionale delle campagne e dei pascoli e dell'intera filiera del cibo made in Italy e la stessa democrazia economica. Un patrimonio ancora più importante e prezioso in una



Cesare Magalini, direttore regionale di Coldiretti

regione come il Friuli Venezia Giulia che ha una grande ricchezza di filiere, competenze, prodotti ed eccellenze tutte da difendere nei confronti dei falsi e delle produzioni su larga scala. L'alternativa è depauperare il territorio e tutta l'economia ad esso correlata.

Il ringraziamento va ai consumatori, al governo, alla politica del territorio, a enti e associazioni che hanno sottoscritto un documento

a tutela del futuro della cultura alimentare nazionale - spiega Magalini citando il presidente Prandini. «Le bugie sul cibo in provetta confermano che c'è una precisa strategia delle multinazionali che con abili operazioni di marketing puntano a modificare stili alimentari naturali fondati sulla qualità e la tradizione. La verità, ha rimarcato ancora Prandini, è che non si tratta di carne, ma di un prodotto sintetico e ingegnerizzato, che non salva l'ambiente perché consuma più acqua ed energia di molti allevamenti tradizionali, non aiuta la salute perché non c'è garanzia che i prodotti chimici usati siano sicuri per il consumo alimentare e, inoltre, non è accessibile a tutti poiché è nelle mani di grandi multinazionali».



L'ALTRO ATTACCO AL MADE IN ITALY

IL «VINO FA MALE», PROTESTE DAL FRIULI

VENDRAME: STUPITI CHE L'UE ABBAIA DATO IL VIA LIBERA ALLA RICHIESTA DELL'IRLANDA. È L'ABUSO A RENDERLO NOCIVO. NO AGLI SLOGAN FUORVIANI

Semaforo verde dell'Europa alla richiesta dell'Irlanda di etichettare le bottiglie di alcolici, vino compreso, con le avvertenze per la salute, come già succede per le sigarette.

La levata di scudi di produttori e associazioni di categoria del Friuli Venezia Giulia è compatta e si unisce ai pareri contrari di Italia, Francia, Spagna e altri sei stati Ue che considerano questo via libera come una barriera al proprio mercato interno e, nel caso del nostro paese, come un attacco al made in Italy dell'agroalimentare, il cui export vale circa 8 miliardi di euro (dati 2022) e che, tra settore e indotto, crea oltre 1 milione di posti di lavoro.

Come sottolinea **Gino Vendrame**, presidente di Coldiretti Udine e titolare di Vendrame Vignis del Doge, «siamo stupiti che l'Ue, nonostante il no unanime dei più grandi produttori europei, abbia comunque dato il via libera alla richiesta di un paese che non produce vino. Quando si parla di alcolismo, un'emergenza nazionale nel caso dell'Irlanda, non è corretto equiparare il consumo di vino all'abuso di superalcolici che, peraltro, riguardano un settore molto più industrializzato e in mano a poche e grandi aziende internazionali. È l'abuso del prodotto a renderlo nocivo, mentre sappiamo bene che la dieta mediterranea comprende anche un calice di vino di qualità. Quindi ben venga l'informazione

al consumatore sul corretto consumo, ma no agli slogan fuorvianti su un prodotto fatto di eccellenza, qualità e tradizione. Come Coldiretti, siamo preoccupati che si creino i presupposti perché tale decisione diventi una politica europea generalizzata: il nostro agroalimentare è già "sotto attacco" dopo le norme sulla farina di insetti e sul cibo sintetico».

BORTOLUZZI: POTREBBE DIVENTARE UN PERICOLOSO PRECEDENTE CHE METTE A RISCHIO UN PRODOTTO SIMBOLO DELL'ITALIA

Sulla stessa linea anche **Angela Bortoluzzi**, presidente di Coldiretti Gorizia e titolare della cantina Bortoluzzi: «come esportatori, siamo abituati al fatto che ogni paese abbia norme differenti in fatto di etichettatura. Negli Usa, per esempio, esistono "government warning" che pongono l'attenzione sui rischi per le donne incinta o per chi si mette alla guida, ma non dicono in alcun modo che il



Gino Vendrame
(Coldiretti Udine)



Angela Bortoluzzi
(Coldiretti Gorizia)

vino sia dannoso per la salute. È totalmente improprio comparare l'abuso di alcolici e di superalcolici al consumo moderato di vino, un alimento che fa parte della storia e della cultura mediterranea da secoli. Quindi non è solo una questione di etichetta, ma potrebbe diventare un pericoloso precedente che mette a rischio un prodotto simbolo dell'Italia. Stiamo assistendo purtroppo ad un generalizzato attacco all'agroalimentare made in Italy, basti pensare all'etichettatura a semaforo o all'introduzione dei cibi sintetici. L'etichettatura sul vino viene richiesta da un paese come l'Irlanda che non produce vino, ma che, grazie ai benefici fiscali della propria legislazione, ospita le sedi di molte multinazionali produttrici di superalcolici, produzioni industriali, ben lontane dalla qualità del vino che nasce da territori controllati e profonde competenze umane. Basti pensare che il 70% della produzione italiana è DOCG, DOC o IGT, quindi di grande qualità».

(Fr.Ga.)

C'È ANCHE UNA "CHEF TABLE" DOVE SI PUÒ GUSTARE LA CENA

IL PASTIFICIO ARTIGIANALE

SI CHIAMA "LABORATORIO SOLE" ED È IN VIA AQUILEIA A UDINE. UN MIX FRIULANO E ARGENTINO TRA PASTA, RAVIOLI, LASAGNE E EMPANADAS: TUTTO RIGOROSAMENTE FATTO IN CASA

» GIULIA ZANELLO

Pasta fatta in casa, tortellini, ravioli ripieni con ingredienti diversi e a seconda delle stagionalità, lasagne, ma anche empanadas e le specialità della cucina dell'Argentina. **Bruno e Anabella Lupieri**, fratello e sorella, hanno aperto il "Laboratorio Sole" nel 2018, primo pastificio artigianale in città, un vero e proprio paradiso dei primi e in questi anni sono diventati un punto di riferimento per via Aquileia con un negozio al quale molti udinesi sono affezionati. Da qualche mese è stata inaugurata una "chef table", una saletta riservata e a disposizione dei clienti che si vogliono godere una cena in compagnia in un ambiente rilassato e senza il pensiero di dover rimettere tutto in ordine a fine pasto.

IL LABORATORIO PROPONE SPECIALITÀ PREPARATE CON IMPASTI DI DIVERSI INGREDIENTI AROMATIZZATI AL BASILICO E ALLA CURCUMA, PASSANDO PER LE FARINE DI FARRO, GRANO SARACENO E LEGUMI

«Dopo anni di esperienza come cuoco ho deciso di concretizzare un sogno che avevo sempre coltivato, quello di aprire un pastificio artigianale – racconta Bruno Lupieri, impegnato nel negozio assieme alla sorella Anabella –, per questo motivo oltre alla pasta si trova la gastronomia con ricette italiane e argentine». Il laboratorio propone specialità preparate con impasti di diversi ingredienti aromatizzati al basilico e alla curcuma, passando per le farine di farro, grano saraceno e legumi, accanto alla selezione di ravioli e paste ripiene che variano ogni settimana, per offrire sempre qualcosa di nuovo e diverso al cliente.

«Utilizziamo materie prime di qualità e cerchiamo di variare sempre la proposta: ogni settimana si trovano i ravioli con un



ripieno diverso, ma manteniamo la tradizione del giovedì con gli gnocchi – spiega Anabella Lupieri -. Su richiesta prepariamo qualsiasi piatto, compresi quelli della nostra tradizione argentina, come le empanadas artigianali, chiuse rigorosamente a mano, e i dolci». A seconda delle stagionalità le proposte variano, cercando sempre di accontentare e ingolosire la clientela.

Nemmeno la pandemia, che ha rafforzato la passione per la "cucina

casalinga", ha minato il lavoro consolidato di quest'attività: «Noi siamo rimasti sempre aperti e ci siamo attrezzati per le consegne a domicilio, ci siamo confrontati con i clienti che in quel periodo hanno sperimentato la preparazione di piatti e la pasta, ma possiamo dire che li abbiamo recuperati quasi tutti – sottolineano i titolari -. Abbiamo una grande varietà in negozio, oltre alla pasta alcuni clienti vengono da noi per il nostro ragù, altri per il brodo e altri ancora per le paste ripiene sempre diverse, come i cannelloni ricotta e spinaci preparati con le crêpes come li faceva nostra nonna Giovanna; offriamo servizio e qualità, abbiamo un laboratorio a vista, dunque, anche i clienti sanno come lavoriamo, con prodotti artigianali che non si trovano ovunque».

Dal 2021 l'attività si è trasferita dal civico 68 al 58, in uno spazio più grande in cui è stata allestita una saletta per cene che può accogliere dalle 6 alle 16 persone: «È uno spazio in cui gli ospiti si rilassano e sono coccolati mentre noi ci occupiamo di tutto – spiega Bruno Lupieri – in una sala elegante e riservata, con un servizio diverso da quello del ristorante e più informale, per godersi qualche ora in compagnia e farsi coccolare con la nostra cucina».

"IL MULINO" È IN VIA POSCOLLE A UDINE

CREAZIONI ARTIGIANALI "MADE IN FRIULI"

NELLA BOTTEGA SONO ESPOSTE OPERE DI UNA VENTINA DI PRODUTTORI: DALL'OGGETTISTICA IN LEGNO, ALLE CERAMICHE, AI RICAMI, AI TESSUTI FATTI AL TELAIO

"Il Mulino sono io": fa quasi sorridere l'espressione utilizzata da **Emma Mattiussi**, titolare appunto de il Mulino, bottega d'artigianato di via Poscolle a Udine. L'attività ha avuto inizio nel 1974 nella vicina via del Gelso; per essere poi rilevata nel 1980 dal padre di Emma, che nel 1995 l'ha spostata nella sede attuale. Emma, che fin da piccola ha frequentato le botteghe degli artigiani, nel 2005 a soli vent'anni ha trovato – naturalmente, assicura, senza forzature – il suo posto nel negozio di famiglia; che dal 2010 porta avanti da sola, e tramite il quale tiene ad esprimere la sua identità – di qui "Il Mulino sono io".

Il negozio propone unicamente opere di artigianato friulano, da una ventina di produttori: si va dall'oggettistica in legno, alle ceramiche, ai ricami, ai tessuti fatti al telaio, agli articoli in cartoccio, e molto altro – tra cui l'ultima novità, i mosaici. «Certo sono prodotti un po' di nicchia – osserva Emma –, anche perché per quello che è lo studio e il lavoro che ci stanno dietro i prezzi non possono essere bassi; tanto più che gli aumenti dell'energia hanno inciso, in particolare sulle ceramiche. Però vedo una clientela fidelizzata, che non è venuta meno: semplicemente è cambiata al cambiare delle case in cui viviamo, e l'offerta si è adeguata. Ad esempio sono sempre

più apprezzate le bomboniere personalizzate, in particolare quelle utili: come i barattolini con il sale aromatizzato di Sauris». La clientela è varia: dai ragazzi che partono per gli scambi culturali all'estero e desiderano portare un prodotto friulano a chi li ospiterà, ai turisti sia italiani che stranieri, alle signore, «ma anche coppie giovani. Del resto, uno dei miei obiettivi è far conoscere e apprezzare soprattutto a loro la passione e la fatica che stanno dietro ad un prodotto di artigianato. E il riscontro c'è, in particolare tramite il lavoro su social e sul web, che è la nuova vetrina». Per una carrellata delle creazioni in vendita, ilmulinoartigianato.com



Chiara Andreola

VITAFIT

INTEGRATORI PER UN SANO STILE DI VITA



Dagli integratori alimentari e fitoterapici ai prodotti proteici, probiotici e adatti alla dieta chetogenica per un benessere fisico – e mentale – che passa attraverso l'alimentazione. Vitafit è divenuta ormai un'attività storica a Udine, in via Aquileia, in cui si possono trovare molti articoli non solo indicati per gli sportivi, ma anche per le persone che, attraverso il cibo e gli integratori, ricercano uno stile di vita corretto.

Aperto nel 2001, prima attività in centro storico che si è affacciata a questo business, dopo oltre vent'anni di esperienza continua a rappresentare un punto di riferimento con prodotti di qualità di aziende italiane e un servizio di consulenza, conoscenza delle materie prime e competenza per consigliare al meglio i clienti.

«Il negozio apre nel 2001: al tempo ero molto giovane e terminati gli studi alle superiori mi sono lanciato in questo settore all'epoca ancora poco "battuto" – racconta il titolare **Gabriele Cristofoli** -. Ero e sono uno sportivo e decisi di avviare questa attività che al tempo veniva inquadrata principalmente per gli appassionati della palestra, ma che oggi è completamente mutata e si è aperta a un pubblico di clienti molto più ampio e sensibile al concetto di benessere». In vent'anni il mondo dell'alimentazione e l'attenzione alla salute sono completamente cambiati, con maggiore considerazione della qualità e dello stile di vita, ricercando abitudini più sane e corrette. E, come conferma il titolare, se già prima del Covid l'interesse era alto, dopo la pandemia si è registrato un ampliamento del mercato.



«Oltre ad aminoacidi, proteine e integratori – spiega il commerciante -, qui si trovano vitamine e minerali, antiossidanti, drenanti e prodotti per i celiaci, che vengono utilizzati un po' da chiunque voglia limitare il glutine, a cui si affianca un'offerta a 360 gradi per il benessere del corpo e della mente». Dai prodotti secchi e da forno a quelli per la colazione, una vasta gamma è dedicata agli alimenti vegan, proteici e low carb adatti alla dieta chetogenica (si basa sulla riduzione delle calorie e dei carboidrati alimentari), oltre a integratori per memoria, relax e concentrazione.

A confermare come il settore in vent'anni si sia evoluto, la tipologia di clientela: «Se un tempo erano principalmente maschi e appassionati di palestra a entrare in negozio, oggi potrei parlare di un 50 per cento di uomini e altrettante donne – aggiunge Gabriele Cristofoli -. Uno degli articoli più richiesti è il collagene, accanto ai prodotti low carb, e se gli sportivi continuano a rappresentare un segmento consolidato – prosegue -, si sono avvicinati anche anziani che cercano prodotti per le articolazioni e, in generale, chi cerca uno stile di vita sano e corretto».

(g.z.)

TOLLON (CAPOGRUPPO FEDERMODA): «LO SHOPPING È UN VALORE AGGIUNTO»

IL SETTORE MODA CRESCE IN FRIULI



Dropgold

QUATTRO NUOVE APERTURE DI NEGOZI E MOLTE RISTRUTTURAZIONI GRAZIE ALLA PROFESSIONALITÀ DEGLI IMPRENDITORI. «VINCE CHI PROPONE PRODOTTI CON UN RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO CENTRATO»

» LISA ZANCANER

Nonostante la forte concorrenza dei centri commerciali e dell'e-commerce, il settore moda in Friuli mostra una certa vivacità. «Tra Udine – afferma il capogruppo di Confcommercio Federmoda Fvg e Udine, **Alessandro Tollon** – Tarvisio e Lignano ci sono negozi che investono». Così, tra ristrutturazioni e 4 nuove aperture (Max&Co di Lorenzo Brescia; Bugatti di Giuliana Antonutti, Maurizio Pavan e Carlo Trigatti; Emme Marella di Mauro Cestaro e Laura Zanoni; Dropgold di Giuseppe e Luigi De Rosa e Nicola Argante) il settore moda sfida la crisi. «Rispetto agli anni passati – dice Tollon – c'è una ripresa ed è dovuta alla professionalità degli imprenditori e a un'inevitabile selezione dei negozi di abbigliamento: vince chi fa la differenza e propone prodotti con un rapporto qualità prezzo che sia centrato, considerando la concorrenza degli outlet». Insomma, i negozi tutti uguali non hanno appeal, «vince chi propone nuove idee e un servizio ritagliato sul cliente». Dati alla mano, il 20% dei negozi di abbigliamento ha abbassato le serrande e a resistere, come in

altri settori, è chi investe. «Oggi – fa un esempio Tollon – a Udine e Lignano si trova tutto, il made in Italy e i grandi marchi, ma anche il prodotto veloce. Si mixa di più e questo piace anche ai mercati di Austria, Germania, Slovacchia che amano lo stile italiano. Sono negozi indipendenti che hanno un target ben definito». Le città della regione, così come le località turistiche, montane e balneari, ben

si prestano a questo tipo di proposta, «così lo shopping diventa un valore aggiunto all'enogastronomia e a quanto altro offre ai turisti il Friuli Venezia Giulia». «Siamo una specie di centro commerciale all'aperto» aggiunge Tollon, spiegando che a fare la differenza è la specializzazione su un target preciso.

«Oggi, chi è sopravvissuto ai momenti difficili è quello che ha fatto queste scelte a suo tempo ed è stato lungimirante e in Friuli l'offerta commerciale è di alto livello». Certo, sarà quasi impossibile veder sbarcare i grandi monomarca dell'alta moda, ma le firme prestigiose sono comunque presenti. «I commercianti si tengono stretti i collaboratori storici che sono altamente professionalizzati e in grado di insegnare anche ai più giovani, quello è il segreto e la differenza sta anche nel saper fare consulenza di stile».



Max&Co



Emme Marella



Bugatti

TOMASO PAVAN E FILIPPO VERONESE

DAL DELIVERY NEL LOCKDOWN ALLA BOTTEGA DI QUARTIERE

MELEVENDI È IN VIA RIZZANI E FORNISCE I PRODOTTI FRESCHI DIRETTAMENTE DAL MERCATO ORTOFRUTTICOLO. IL PROSSIMO PASSO È IL FRANCHISING

Tomaso Pavan, titolare di Melevendi, una elegante e colorata bottega da poco inaugurata in centro a Udine col cugino e socio **Filippo Veronese**, è un giovane imprenditore che crede nel rapporto umano con il cliente e in un servizio attento. Nonostante tutto sia partito, in periodo covid, da una piattaforma di delivery, idea quindi ben lontana dal tradizionale negozio "fisico" che oggi invece propone in via Rizzani. «Melevendi nasce nel 2020 durante il primo lockdown per fornire un servizio alle famiglie consegnando a domicilio i prodotti freschi direttamente dal mercato ortofrutticolo», spiega Pavan, che è figlio d'arte (suo padre Giuseppe è presidente del mandamento di Confcommercio Udine e vicepresidente nazionale dei grossisti). L'attività è poi cresciuta in maniera importante soprattutto con l'entrata dell'Ho.re.ca. «A

ristoranti e alberghi abbiamo fornito un servizio puntuale e attento. I clienti professionali sono saliti a 200 in tutta la regione. Nel 2021 l'azienda ha fatturato 450mila euro, passati a 1,3 milioni l'anno scorso e le previsioni per il 2023 superano i 2 milioni di fatturato». Manca però qualcosa. «Già nel primo anno del delivery emergeva la richiesta di conoscere dove fosse il nostro punto vendita; percepivano la difficoltà di far capire che ci trovavamo al mercato ortofrutticolo e non a quello rionale. Di fatto il sito e-commerce non poteva uguagliare una vetrina fisica». E così i due imprenditori intraprendono il percorso inverso: da internet passano alla bottega di quartiere. In via dei Rizzani lo studio di interior OttoAD di Udine ha concepito un ambiente accogliente, fresco. Melevendi unisce l'esperienza ereditata nell'azienda di famiglia al mercato ortofruttico-



lo, alle conoscenze del cugino, informatico e co-founder di una pluripremiata startup innovativa di analisi dati. «La nostra visione – afferma Pavan – è quella di creare una rete di negozi ortofrutticoli sia a gestione diretta che affiliati in franchising, migliorando i modelli organizzativi attuali gestendo i rifornimenti dei punti vendita sul territorio, direttamente dal mercato».

In altre parole, ideando un brand e una piccola catena di negozi si attrae nuova imprenditoria che non sarà più costretta alle "levatacce": basterà infatti solo dedicarsi alla vendita. «Arredo, formazione, acquisto merci, gestione prezzi: gestiamo tutto noi», afferma Pavan.

Rosalba Tello



Una piattaforma digitale made in FVG dedicata ai servizi per l'internazionalizzazione d'impresa: si chiama Digital +Export ed è l'innovativo servizio in cui accedere in pochi click a tutti gli strumenti con cui avviare, far crescere e consolidare la propria posizione all'estero.

La piattaforma nasce dalla collaborazione tra IC&Partners spa, società friulana di consulenza che da oltre 25 anni opera nell'internazionalizzazione d'impresa con sedi in 17 paesi nel mondo, e Webidoo spa, digital company specializzata nella digital transformation delle PMI. Due solide realtà che grazie al know how, alle competenze ed esperienza dei rispettivi team sono in grado di accompagnare l'impresa in un percorso guidato nell'avvio, crescita e consolidamento nei mercati internazionali sfruttando i migliori servizi di export (digitali e non). Sul portale è possibile richiedere un'analisi gratuita personalizzata della propria situazione, per

IC&PARTNERS E WEBIDOO

NASCE DIGITAL +EXPORT

TUTTI I SERVIZI PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE D'IMPRESA IN UN'UNICA PIATTAFORMA DIGITALE



Roberto Corciulo
(Presidente di IC&Partners)

capire le potenzialità di crescita sia in termini di digitalizzazione sia di internazionalizzazione al fine di orientarla sui mercati e indirizzarla verso il servizio più in linea con le proprie esigenze.

I servizi messi a disposizione dalla piattaforma sono vari: dalla consulenza sugli strumenti digitali che favoriscono il commercio estero, come il digital export e il social selling, all'affiancamento strategico e manageriale per individuare i Paesi più attrattivi, elaborare un piano di sviluppo commerciale, predisporre la contrattualistica, gestire la fiscalità e arrivare concretamente all'esportazione dei prodotti o apertura di sedi all'estero.

Al contempo, con la pandemia e i nuovi scenari geopolitici, la globalizzazione sta cambiando pelle a ritmi velocissimi. «Le PMI italiane – sottolinea **Roberto Corciulo**, Presidente di IC&Partners spa - hanno bisogno di figure altamente qualificate, perché il processo di internazionalizzazione necessita, oggi più che mai, di competenze manageriali specifiche in termini di conoscenza del nuovo contesto competitivo globale. È questo il punto di partenza che ha ispirato la creazione della piattaforma con webidoo».

Con un quartier generale radicato in FVG, a Udine, 27 uffici in 17 diversi paesi del mondo, 250 dipendenti, IC&Partners rappresenta un unicum a livello nazionale, sia per la grandezza dell'azienda, sia per il modello di business. A questo si aggiungono 30 partner strategici portando ad una presenza globale in 47 paesi nel mondo: è di fatto il più grande network italiano dedicato al supporto alla internazionalizzazione d'impresa. «Questo nuovo progetto - rilancia **Daniel Rota**, CEO e Co-founder di Webidoo SpA - aggiunge un importante tassello al nostro percorso grazie ad un partner solido e competente che offre servizi complementari ai nostri».

DA OLTRE 75 ANNI A BRUGNERA

LIVING INNOVATIVO E GREEN BY TOMASELLA



«Guardare al passato, per interpretare il futuro» è con queste parole che **Luigi Tomasella**, fondatore nel 1948 di Tomasella, riassume l'intera filosofia aziendale.

Tomasella, storica impresa di Brugnera (PN), da oltre 75 anni produce e commercializza mobili per l'arredamento, in particolare per la zona notte e il living, con uno stile moderno e innovativo.

Visione, qualità e un ottimo rapporto qualità-prezzo caratterizzano questa importante realtà presente in Italia e all'estero, con prodotti di design (www.tomasella.it).

Tomasella ha recentemente partecipato alla prestigiosa vetrina del Salone del Mobile di Milano. «L'azienda è impegnata a portare la bellezza nelle case delle persone - commenta **Andrea Poles**, direttore marketing di Tomasella - con mobili innovativi e dal design accattivante. Siamo presenti sia nel Belpaese che sul mercato internazionale, interpretando i trend del mercato e molte volte anticipandoli» continua Poles.

L'azienda promuove il "made in Italy" di qualità nel mondo. L'export, in crescita, attualmente riveste il 30% del fatturato globale. L'Europa e America sono per Tomasella mercati molto importanti e in forte espansione, anche se l'Italia resta il bacino di riferimento.

Tra i fattori di successo dell'azienda, che conta oltre 400 dipendenti, si può annoverare la capacità di unire lo storico know how, con un'attenzione al processo produttivo, flessibile e personalizzabile, capace di rispondere

ad una domanda in continua evoluzione, mutevole ed eterogenea.

Il cliente per Tomasella è sempre al centro; ogni soluzione è sviluppata secondo le singole esigenze della clientela. L'azienda propone un'ampia collezione di prodotti innovativi e sistemi modulari, componibili, personalizzabili, creati da un team di esperti e designer, progettisti e tecnici di produzione che studiano le migliori soluzioni che

coniugano design, estetica ed elevati standard qualitativi.

Tra i prodotti più versatili, Tomasella propone il sistema modulare Atlante. Si tratta di un modello che comprende molteplici soluzioni per arredare la zona living. I mobili del soggiorno personalizzabili con diverse composizioni e finiture. Che poi possono essere abbinati a moderne librerie ed elementi componibili, a seconda delle esigenze del cliente. Ogni ambiente può essere coordinato ai diversi complementi d'arredo aziendali. Il design e la scelte delle finiture del sistema Atlante creano così un effetto contemporaneo ed elegante ai propri spazi, in linea con le tendenze attuali, che prediligono soluzioni caratterizzate da linee geometriche essenziali e da uno stile minimale, ma contemporaneamente funzionale e versatile.

Oltre al design, anche l'attenzione all'ambiente, la sostenibilità e i progetti green sono di fondamentale importanza per Tomasella. L'azienda quest'anno predisporrà un rapporto di sostenibilità, che conterrà tutte le misure e le certificazioni adottate dall'azienda. L'innovazione tecnologica è una delle priorità per Tomasella, assieme al rispetto della sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Progetti per il futuro? Continuare a garantire prodotti di qualità e design con attenzione alla produzione green, zero-waste, e un giusto rapporto qualità-prezzo.

Mara Bon

COOPERATIVA MELARANCIA

L'EX SCUOLA DI SANTA LUCIA RINASCE



Nell'ex scuola elementare di Budoia è stato avviato il servizio Sperimentando

L'edificio dell'ex scuola elementare di un borgo pedemontano, alle prese con lo spopolamento, torna a vivere grazie alla sinergia tra una cooperativa sociale e l'amministrazione comunale: accade a Santa Lucia, nella montagna pordenonese, dove la cooperativa Melarancia e il Comune di Budoia (retto dal sindaco **Ivo Angelin**), insieme all'Ambito territoriale, hanno avviato il servizio Sperimentando. Qui gratuitamente possono trascorrere del tempo insieme i bimbi da 0 a 3 anni, mentre per i bimbi dai 3 ai 6 anni ci sono dei laboratori. E inoltre nei locali sono previsti incontri per i genitori con esperti pediatri, nutrizionisti, psicologi. Avviato anche il prestito dei giochi, con le famiglie che possono portare a casa quelli preferiti dai propri figli. La cooperativa opera all'interno del bando "Comincio da zero" realizzando servizi sperimentali non solo a Budoia ma anche nella vicina Montebelluna Valcellina, Comuni che ad oggi sono sprovvisti di asili nido. Il macro progetto in cui tutto s'inserisce è quello denominato TinA, territorio in ascolto, che coinvolge vari attori istituzionali da Maniago a Lignano Sabbiadoro.

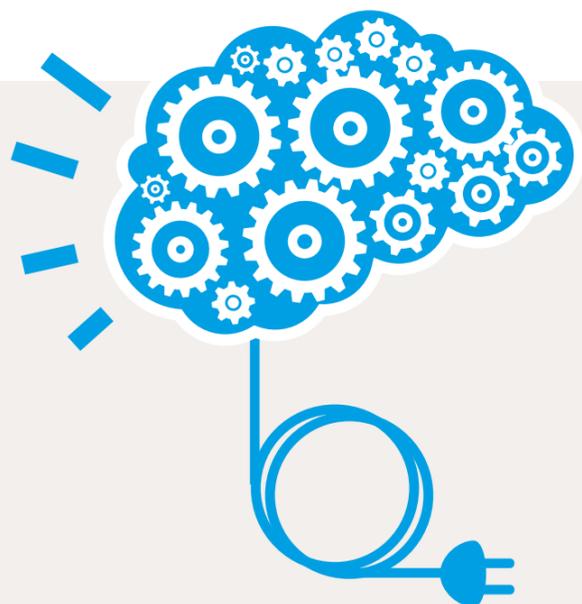
«In questo modo - ha spiegato la dottoressa **Maria Giordana Panegos**, presidente di Melarancia e coordinatrice pedagogica del progetto, commentando l'avvio a Budoia - andiamo a promuovere una cultura dell'infanzia che veda il bambino al centro di un processo educativo mirante allo sviluppo di tutte le sue potenzialità. Il tutto rafforzando il senso di comunità, creando reti tra famiglie, associazioni e realtà territoriali». Infatti sono previsti pure altri interventi, come il corso d'italiano per mamme straniere e un infopoint insieme alla cooperativa Fai per il supporto nella compilazione di domande on line per contributi economici statali e comunali, iscrizioni e pratiche burocratiche.

«L'iniziativa di Melarancia - ha commentato **Luigi Piccoli** presidente di Confcooperative Pordenone - insieme alle istituzioni locali, è un'ottima risposta allo spopolamento conseguente al calo demografico delle nostre zone montane. Offrire servizi di qualità è il modo migliore per convincere le famiglie a rimanere e a invogliarne altre a trasferirsi. In questo la cooperazione sociale, con i suoi valori, è un elemento di crescita per comunità e territori».

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

DONNA IMPRENDITRICE/UDINE

LUCIA E LA PASSIONE PER IL FORMAGGIO

“Chel dal formadi” era il soprannome di **Mario Bertossi** che nel 1970 avviò una ditta di vendita ambulante di formaggi. Oggi, **Lucia Bertossi** continua con passione e dedizione l’attività di papà Mario, rilevata nel 1997 dopo la sua prematura scomparsa.

Lucia è innamorata del suo lavoro: «quando decisi di mettermi in proprio e portare avanti l’azienda di mio padre insieme a mia madre, fu un grandissimo cambiamento nella mia vita. Avevo due bambine piccole e il fatto di poter essere libera i pomeriggi e

gestire il mio tempo, mi ha fatto conciliare al meglio professione e famiglia».

Se all’inizio dell’attività, Mario vendeva solo formaggio di varie stagionature, adesso da Lucia si possono trovare latticini di mucca, capra, pecora, formaggi francesi e svizzeri e poi ricotte, stracchino e vari tipi di gorgonzola.

«Amo il mio lavoro perché, cambiando mercato e paese ogni giorno, giro tutta la provincia di Udine e, facendo parte del Consorzio ambulanti FVG, partecipo anche ai mercati speciali che vengono organizzati durante i weekend. Così ogni giornata non è mai uguale, conosco persone sempre diverse ed è un continuo stimolo. Abbiamo molti clienti storici che ci seguono da generazioni: i nonni



Lucia Bertossi

compravano da mio padre e adesso vengono da me i nipoti con i loro bambini».

Il Latteria e il Montasio, i prodotti locali del territorio, restano i protagonisti di ogni spesa, ma le influenze straniere e la propensione dei clienti giovani a sperimentare nuovi sapori hanno cambiato anche l’offerta.

«Il latte di kefir, per esempio, lo abbiamo conosciuto grazie alle badanti che arrivano dall’est Europa dove ne fanno grande uso: lo richiedono per sé, ma anche per le persone di cui si prendono cura perché il kefir aiuta molto il benessere dello stomaco».

Lucia fa tutta da sola, sia le vendite sia gli acquisti che gestisce in prima persona direttamente con i produttori: «sono aziende locali per i formaggi del territorio e poi Novara per il gorgonzola, Reggio Emilia per il Parmigiano Reggiano, mentre per i prodotti stranieri lavoro con degli importatori, ma sono tutti fornitori che conosco da lungo tempo e di cui mi fido. I prezzi stanno finalmente scendendo e questo mi rende ottimista perché, con la crisi economia degli ultimi anni, ho visto le famiglie e gli anziani in particolare ridurre la loro spesa in varietà e quantità».

Francesca Gatti

DONNA IMPRENDITRICE/PORDENONE

LINDA E LA TRADIZIONE CASEARIA

Portare il frico al di fuori dei confini regionali, conferire prestigio al formaggio al pari del vino, continuare a coniugare la preziosa tradizione casearia dei genitori con lo spirito moderno ed entusiasta della nuova generazione.

Sono le sfide che intende vincere la Del Ben Formaggi, fondata a Fontanafredda nel 1988 da due fratelli, **Gioacchino**, casaro, e **Luciano**, commerciale, oggi coadiuvati rispettivamente dai loro figlioli **Linda** e **Veronica**, **Luca** e **Alessio**, che hanno dato un ulteriore sprint all’azienda di famiglia. «Nella soffitta dei nonni papà, casaro, stagionava le forme - racconta Linda -. Con zio Luciano creò un piccolo commercio di formaggio.

Si spostarono in seguito in taverna, poi, quando il nonno dismise la stalla, costruirono un magazzino che conteneva un migliaio di forme». I due fratelli ingranano, nel 2006 acquistano un locale confinante: le forme di latteria e montasio salgono a 30mila. Purtroppo nascono attriti con il caseificio dove i fratelli stagionavano il formaggio che rendono impossibile la convivenza: è ora di sganciarsi e ripartire con un proprio marchio. Nel 2012 la famiglia Del Ben acquisisce la storica Latteria

d’Aviano. L’azienda familiare può contare su una suddivisione chiara dei compiti: Linda dirige lo stabilimento di stagionatura, si occupa della parte amministrativa, personale, qualità, marketing; a Luca e Alessio spetta tutta la parte commerciale e di sviluppo prodotti; Veronica si dedica alla produzione e ai negozi assieme al padre, mentre Luciano è un tecnico appassionato di macchinari.

«Un patto di mutuo rispetto, ognuno segue ciò piace e nessuno interferisce - spiega Linda -. Oggi siamo in 22, lavoriamo 50 quintali di latte vaccino al giorno, ma anche di capra e bufala (proveniente da un allevamento di bufale di Aviano), rigorosamente

raccolto entro i 20 km del caseificio. Fatturiamo, tra Del Ben formaggi (stagionatura e commerciale) e l’azienda produttiva della latteria di Aviano, a cui si è aggiunta la latteria di Bannia nel 2021 a Fiume Veneto, 6 milioni di euro complessivi. Sessanta le referenze prodotte, per un mercato prevalentemente regionale; il 5% di fatturato è relativo a vendite in tutta Italia».

Rosalba Tello



Linda Del Ben

GIOVANE IMPRENDITORE/UDINE

GIULIA E IL BAR “TUTTO FATTO IN CASA”

Serate a base di cocktail ma anche musica dal vivo, buffet per feste a tema e, soprattutto, torte, pizze, biscotti fatti in casa. Queste sono solo alcune delle proposte del bar Botterriccia, nella zona Nord di Udine. La gestione è della giovane **Giulia Miliavaz**, monfalconese di nascita che da quasi un anno ha aperto la sua attività in via Torino, a Paderno.

«L’ho impostata sul “tutto fatto in casa”, con l’aiuto di mia cugina. Fa tutto lei con le sue mani, ogni giorno. Ho puntato molto anche sul vino, con parecchie cantine: friulane, toscane, pugliesi e piemontesi. Proponiamo, inoltre, degli apericena con musica dal vivo. In aprile ogni giovedì, in estate faremo pausa e poi riprenderemo a settembre. L’estate è un periodo in cui la gente di solito



Giulia Miliavaz (a destra) e la cugina Serena Vidulich

va in giro fuori città e c’è molta concorrenza» - racconta Giulia. Nel suo locale si servono colazioni sia dolci che salate e pasti veloci ma nel complesso l’offerta non si basa solo sull’enogastronomia.

«Stiamo introducendo un’ultima novità: la collaborazione con artisti locali. A breve proporremo le creazioni di Gualtiero Tumolo, un orafo. Esporremo una selezione dei suoi gioielli» - aggiunge l’imprenditrice. L’idea di Giulia è aprire i propri spazi a varie forme

artistiche. Il locale, d’altronde, si presta a diversi scopi.

«È molto luminoso, spazioso e dietro alla sala principale abbiamo un portico che crea un ambiente molto riservato e un giardino adatto ad ospitare feste private. Ogni domenica di maggio infatti accoglieremo delle comunioni». L’entusiasmo trapela tra le parole di Giulia, 32 enne alle prese con la sua prima avventura imprenditoriale con un bar. «Sono venuta a Udine per lavorare soprattutto con mia cugina, che ogni mattina sforna qualcosa di nuovo e inventato. Da noi ci sono i muffin in vari gusti e torte di compleanno, ma anche tante altre cose». Giulia conta molto sui suoi familiari, dato che proviene da una famiglia di imprenditori nel settore del food,

per quanto nella zona del monfalconese. Il mestiere è evidentemente nel sangue.

La Botterriccia, poi, non è solo un bar. «Abbiamo anche un angolo gastronomia. Vendiamo salumi, formaggi, pasta di Gragnano e pasta umbra trafilata all’oro, miele di San Canzian d’Isonzo, giardinieri, mostarde. Prodotti di nicchia che non si trovano in supermercato, per un’offerta che punta su creatività e qualità, tradizione e innovazione».

Emanuela Masseria

GIOVANE IMPRENDITORE/PORDENONE

DAVIDE E LA FILOSOFIA DEL CHILOMETRO ZERO

Una passione per il biologico e le colture antiche ma anche un occhio attento al mercato caratterizzano il lavoro di **Davide Carbone**, titolare dell’azienda “Gli ori del Battilana”, aperta poco più di un anno fa ad Aviano. Il giovane imprenditore della sua attività racconta: «L’idea di avviare un’impresa che punti sulla qualità e non sulla quantità mi è venuta durante una lezione di economia. Così ho pensato ai piccoli frutti e allo zafferano, r i g o r o s a m e n t e biologici. Oggi ho anche degli allevamenti di api per creare una sorta di piccolo “biosistema” che si autoregola».

Cosa coltiva in particolare?

Cerco colture poco note come ad esempio il lampone giallo o il lampone nero. Ho anche il lampone giapponese che ha la peculiarità di non attrarre infestanti

e parassiti perché presenta degli aculei lungo il tronco. Si presta bene per gelatine e cocktail, è molto più acido del lampone europeo. Inoltre sto cercando di capire come sfruttare i cambiamenti climatici. Ho pensato di portare al nord dei prodotti meridionali, come la passiflora o il fico d’india, dato che le estati ormai sono sempre più siccitose. Ho la fortuna di partire da zero, nessuno della mia famiglia, ad esempio, è un agricoltore, quindi

posso sbizzarrirmi e seguire i cambiamenti del mercato. Tratto anche mirtilli, ribes bianco, rosso e nero, l’uvaspina e degli incroci tra ribes e uvaspina. Valorizzo frutti nascosti e dimenticati.

Cosa conviene di più, economicamente?

Sicuramente i piccoli frutti. Ne coltivo 12 varietà su una superficie agricola tutto sommato limitata. In ogni caso il biologico comporta dei costi elevati. Cerco quindi varietà resistenti, ad esempio alla temperatura. E’ sempre peggio ormai, le bruciature sulle piante comportano molti danni. I frutti devono essere perfetti, nel mio caso.

Come commercializza i suoi prodotti?

A chilometro zero, consegno direttamente io e non mi avanza mai nulla. Nel pordenonese c’è una grande richiesta di frutti di bosco. Sto

cercando di trovare spazio in un mercato di nicchia che si serve soprattutto in Trentino.

L’ha studiato prima, come mercato?

Certo. Poi non avevo un parco macchine attrezzato, cercavo qualcosa che non costi. Un mezzo invece comporta, banalmente, spese per l’assicurazione e la benzina. Insomma la lezione di economia, a quanto pare, ha aiutato.

(e.m.)



Davide Carbone gestisce “Gli ori del Battilana”



IN VIA BERTALDIA A UDINE

ALL'HOSTERIA DA DINO 1968 LA CUCINA È.. DI CASA

ALEKSANDRO DRIZA, DI ORIGINE ALBANESE, IN QUESTA SUA PRIMA AVVENTURA È AIUTATO DAI GENITORI ARDIAN E FLORINDA. IL MENÙ È NELLE MANI DI MICHELE BOTTARO

» MARCO BALLICO

Hosteria Da Dino 1968 (la data di apertura di un locale storico in via Bertaldia a Udine). **Aleksandro Driza** ha deciso di chiamarlo così il suo primo ristorante, a un passo da casa. «I muri erano di proprietà del nostro medico di famiglia – spiega il ventiduenne udinese di origine albanese, diplomato in amministrazione, finanza e marketing – e conosciamo bene il posto e pure la zona visto che abitiamo al piano di sopra. Da un paio di mesi, con la convinzione di poter fare al meglio questo mestiere, eccomi dunque al lavoro, con l'aiuto di **Ardian**, il cui lavoro principale è nei traslochi, e **Florinda**, i miei genitori, che sono di Durazzo».

Cucina friulana, ma con un nuovo menù primaverile con qualche ambizione, affidato alle mani di **Michele Bottaro**, giovane chef di Cassacco, formazione allo Stringher ed esperienze precedenti con catering Viroca e all'Allegria in via Grazzano a Udine.

DA FINE APRILE ACCANTO ALLA PROPOSTA DEL GIORNO VENGONO SERVITI PIATTI PRIMAVERILI

Da fine aprile, accanto alla proposta del giorno (per i lavoratori che hanno tempi stretti per il pranzo), ecco, tra gli antipasti, affettati misti friulani con Montasio e miele, carpaccio di manzo aromatizzato alle erbe con mandorle tostate, cestino di frico friabile con baccalà mantecato e fiori di capperi, sformatino agli asparagi friulani con crema di Montasio e granella di pistacchio. Si prosegue con i primi: tagliolini al San Daniele, fettuccine artigianali al pesto e burrata di bufala, risotto agli asparagi e speck croccante e, un'escursione nel pesce, tagliatelle alla pescatora con crostacei, molluschi, calamari e seppie al pomodoro. La proposta di secondi si compone di tagliata di manzo, straccetti di Picanha con rucola e crostini di pane e i classici frico e baccalà alla vicentina con polenta.

Insalatone, panini, contorni di stagione e dolci della casa completano il menù, che si può accompagnare con etichette di vini del territorio regionale, ma anche con una selezione di birre. L'Hosteria Da Dino (per le prenotazioni 329/0099327), che serve fino a una quarantina di coperti, apre alle dieci e mezza del mattino fino alle tre del pomeriggio e poi di nuovo dalle cinque al dopo cena. Il giorno di chiusura della cucina è la domenica, ma con l'area del bancone che viene messa a disposizione dei clienti per l'aperitivo.

OSTERIA ALLA SPERANZA

PUNTO DI RITROVO DAL 1902



Michele Boffitto
e Simona Migliore

Tra il duomo e il vecchio Municipio, a Tarcento, c'è la storica osteria con cucina "Alla Speranza". Alcune parti del fabbricato sono settecentesche e il servizio di mescita è attivo dal 1902. Da oltre dieci anni, il regista di questo spazio ospitale e assai frequentato è **Michele Boffitto** che si avvale di un pugno di giovani e motivati collaboratori e, per il settore vino e bevande, dell'esperienza di **Simona Migliore**, degustatrice Onav. «Sono sempre stato innamorato del locale – spiega Michele – e, da quando ne ho rilevata la gestione, l'ho ristrutturato e personalizzato, privilegiando la convivialità». Le calde stanze interne lasciano spazio a 35 posti a sedere, mentre nella terrazza e nel cortile esterno la disponibilità è di un centinaio di posti. Le bottiglie di vini in mescita sono oltre 70, equamente divise tra l'origine regionale e italiana. Il vino della casa proviene dai Colli Orientali e dalla Doc Aquileia. La selezione delle birre (solo alla spina), arriva fino a 7 possibilità di scelta. Ampio spazio pure alla proposta di marche di gin (una quarantina), utilizzato con molta creatività nella miscelazione. Il menù è ampio e strizza un occhio allo *street food* (di cui Michele è maestro) e un altro alla trattoria tipica con l'offerta di tanti piatti che ricalcano la gastronomia tradizionale italiana e friulana. Molto richieste la carbonara, la cacio e pepe, le carni alla griglia e le focacce. Saltuariamente, e con successo, viene preparato il fritto di calamari freschi. Le materie prime sono selezionate direttamente da Michele. Interessante la proposta della "chiusura mai", con orario continuato e la possibilità di mangiare qualcosa di caldo a tutte le ore del giorno e della sera. Infatti, "Alla Speranza" (via Morgante 11) chiude solo la domenica mattina per riaccendersi il pomeriggio a partire dalle ore 16 e fino alle 24. Dal lunedì al sabato, si apre alle 10 per chiudere alle 24. Per info e prenotazioni: 371 4850836.

Adriano Del Fabro

A CAVASSO NUOVO

LA BIRRA DI MENI FESTEGGIA I QUINDICI ANNI



Tempo di anniversari a Cavasso Nuovo (Pordenone): sabato 29 e domenica 30 aprile festeggia i 15 anni La Birra di Meni, birrifico artigianale di via Sirivella. Per quanto non sia stato il primo ad aprire un birrifico artigianale in regione, il fondatore **Domenico**

Francescon – Meni, appunto – può dirsi uno dei pionieri della produzione birraria in Fvg: già negli anni 80 infatti, quando ancora non esistevano forniture per homebrewers [coloro che fanno la birra in casa, ndr], "si arrangiava" raccogliendo luppolo selvatico (gli "urticions") e allestendo un piccolo forno per tostare l'orzo. Vent'anni di sperimentazione che hanno portato Domenico a fare il grande passo: «Stavo allestendo il magazzino per la mia impresa edile – racconta –; e lì ho deciso di cambiare mestiere facendone invece un birrifico». Diverse le soddisfazioni che Domenico e il figlio **Giovanni**, che lo affianca in birrifico, citano: su tutte l'essere arrivati ad esportare a New York in ristoranti e negozi d'alta gamma, e i premi vinti anche a livello internazionale. Ingrediente fondamentale è l'acqua del monte Raut: «Abbiamo scelto di non usare coadiuvanti per correggerne la durezza – spiega Giovanni – proprio per mantenerla pura. Il che naturalmente significa non poter ottenere risultati da manuale su alcuni stili che richiederebbero una durezza diversa, ma la bravura sta nello scegliere gli stili giusti ed eventualmente nel reinterpretare bene gli altri». Nel fine settimana presso la sede del birrifico si terranno dunque i festeggiamenti, tra numerose varietà di birre alla spina disponibili tutto il giorno (tra cui la stagionale al sambuco), musica e cucina tipica (aperta sabato dalle 17 e domenica dalle 10). Per tutta la stagione calda sarà poi aperto il chiosco estivo. Info sulla pagina Facebook e su birraartigianaledimeni.it

Chiara Andreola

PARTNERSHIP UNIONCAMERE-GOOGLE CON IL SUPPORTO DEL PUNTO IMPRESA DIGITALE

AL VIA LA FORMAZIONE PER LA DIGITALIZZAZIONE

NUOVA EDIZIONE DI ECCELLENZE IN DIGITALE. I SEMINARI ONLINE FORNISCONO LE COMPETENZE PER CONSENTIRE DI RESTARE COMPETITIVI SUL MERCATO. FOCUS SULLA CYBERSICUREZZA

A metà aprile sono ricominciati – e proseguiranno in più cicli per tutto il 2023 – i sempre seguitissimi webinar del programma Eccellenze in Digitale, frutto della partnership Unioncamere-Google, che ha l'obiettivo di favorire la trasformazione digitale del Paese e in particolare della sua componente economica.

La nuova edizione, che proseguirà con il prossimo appuntamento il 2 maggio, sostiene la formazione di imprenditori, lavoratori e persone in cerca di occupazione per accrescere le loro competenze digitali, con un focus particolare sui temi più attuali come, ad esempio, la cybersicurezza. L'iniziativa consente di usufruire di una serie di seminari in modalità online, per una **formazione di qualità e completamente gratuita**, organizzati con il supporto del Punto Impresa Digitale delle Camere di Commercio.

Questa edizione, in particolare, vuole fornire strumenti pratici per consolidare la digitalizzazione del tessuto produttivo in una visione di medio e lungo periodo. Scopo degli incontri formativi, che si succederanno come detto per tutto l'anno, è infatti fornire le competenze specifiche affinché l'uso corretto degli strumenti digitali supporti il sistema economico locale a restare competitivo, con particolare attenzione anche alla sicurezza e al contenimento dei costi.

Gli appuntamenti sono settimanali e danno alle aziende la possibilità di formare gratuitamente imprenditori e personale aziendale.

Potranno prendere parte alle attività del progetto tutti i lavoratori: dall'amministratore, a chi si occupa di comunicazione, a tutti i dipendenti interessati agli strumenti web, ai tirocinanti e collaboratori. Sono invitati a partecipare anche gli studenti!

MARTEDÌ 2 MAGGIO SI PARLERÀ DI SITI WEB E DEGLI ELEMENTI FONDAMENTALI PER LA CREAZIONE DI UN SITO

I prossimi appuntamenti:

Martedì 2 maggio (orario di tutti i webinar 10.30-12.30 e sempre con la docenza di Digital strategist e trainer Sicamera) si parlerà di siti web e degli elementi fondamentali per la creazione di un sito. Docente sarà **Marianna Sposato**. Giovedì 11 maggio si parlerà di presidiare il mercato on e off line, con una panoramica degli strumenti web e delle strategie.

Interverrà **Carmine Nigro**.

Si approfondirà di nuovo il tema del sito web e in particolare della costruzione di landing page con **Francesco Berni** lunedì 22 maggio, mentre giovedì 1° giugno, con **Francesca Proietti** si affronterà la Seo, tra fondamentali, aggiornamenti e novità (tech e content).

Per iscriversi ai seminari basta compilare i moduli online dalla sezione di www.pnud.camcom.it dedicata a Eccellenze in Digitale. Info anche gli uffici Pid camerati contattando la mail pid@pnud.camcom.it sia se i è di Udine sia di Pordenone.



CCIAA E FEDERMANAGER

PERCORSI PROPEDEUTICI PER LA RICERCA DEL LAVORO

Nel 2019 la Cciao Pordenone-Udine e Federmanager Fvg hanno siglato un protocollo che ha formalizzato una collaborazione di fatto già avviata qualche anno prima, per la realizzazione di attività di sostegno del passaggio degli studenti tra mondo della scuola e del lavoro. In forza di questo accordo, vengono organizzati, su richiesta delle singole scuole, percorsi propedeutici alla ricerca del lavoro e rivolti ai ragazzi del quinto anno di scuola superiore. Si tratta di una sorta di "palestra", che permette ai ragazzi di affrontare di persona due manager di esperienza e simulare un colloquio di lavoro. Colloquio che è strutturato in maniera del tutto aderente alla realtà lavorativa: non vi è nulla di semplificato e c'è anche una parte da affrontare in una lingua straniera, in base alle conoscenze e competenze esposte dallo studente. A garantire la qualità dei colloqui sono i manager iscritti a Federmanager Fvg, che gratuitamente si prestano per realizzare l'attività con le scuole.



Per l'anno scolastico in corso, all'Isis Mattiussi-Pertini di Pordenone e all'Isis Sacile Brugnera è stato organizzato un percorso propedeutico suddiviso in tre momenti: innanzitutto, incontri formativi per la predisposizione del curriculum e colloquio di lavoro in sessione plenaria (attività svolta dalla Cciao), quindi correzione individuale dei cv (sempre a cura della Cciao) e infine il colloquio vero e proprio con Federmanager Fvg.

Per il Mattiussi-Pertini hanno partecipato ai colloqui 83 ragazzi, mentre per Sacile-Brugnera 91. A Udine sono stati coinvolti l' It Zanon e l'Isis Manzini di San Daniele, rispettivamente con 40 e 38 allievi. A fine percorso, Federmanager ha incontrato nuovamente gli studenti per dare loro un feedback sui colloqui svolti.



Immagini dei colloqui effettuati nelle scuole di Udine e Pordenone

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

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

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

CORSI COMMERCIALI

in presenza

**CONTRATTI INTERNAZIONALI
E OPERAZIONI COMMERCIALI CON L'ESTERO**
Data inizio: 26 aprile 2023 Durata: 6 ore

IL SISTEMA DOGANALE NAZIONALE E COMUNITARIO
Data inizio: 17 maggio 2023 Durata: 6 ore

**L'ORIGINE DELLE MERCI NEL SISTEMA DOGANALE
COMUNITARIO: L'ORIGINE NON PREFERENZIALE**
Data inizio: 07 giugno 2023 Durata: 6 ore

**ASPETTI IVA DELLE OPERAZIONI COMMERCIALI
CON L'ESTERO**
Data inizio: 28 giugno 2023 Durata: 6 ore

SCUOLA LAVORO

Registro Nazionale per l'alternanza

Un punto d'incontro fra le aziende italiane e i ragazzi e le ragazze del triennio della scuola secondaria di 2° grado

excelsiorienta

Un nuovo spazio digitale per mettere in connessione il mondo della scuola e quello del lavoro

LIVE SHOW

Progetto per l'alfabetizzazione finanziaria per gli studenti degli ultimi tre anni della scuola secondaria di 2° grado

io penso positivo
#EDUCAREALLAFINANZA

**ALLA SCOPERTA DEGLI STRUMENTI FINANZIARI:
CARTE, CONTI E NUOVI METODI DI PAGAMENTO DIGITALI**
giovedì 04 maggio (11:00-12:30)

**VERSO LE NUOVE FRONTIERE: FINTECH, METAVERSO,
CRYPTO ED INTELLIGENZA ARTIFICIALE**
martedì 09 maggio (11:00-12:30)

IMPRESA.ITALIA.IT

OLTRE 30 MILA IMPRENDITORI "DIGITALI"

Sono oltre 30mila (30.792) gli imprenditori del territorio di Udine e Pordenone che hanno aderito a [impresa.italia.it](https://www.impresa.italia.it), il servizio della Camere di Commercio – realizzato da InfoCamere – con cui i titolari e legali rappresentanti delle aziende possono accedere, scaricare e condividere (anche in mobilità e senza alcun costo) i documenti ufficiali della propria impresa, presenti nel Registro delle imprese: atto costitutivo, statuto, bilanci, planimetrie degli immobili aziendali, visure, asseverazioni e tanti altri ancora. Grazie al servizio, gli imprenditori che lo usano hanno potuto scaricare fino ad oggi – senza alcun costo – 140 mila documenti ufficiali delle proprie aziende.

Chi sono gli imprenditori "digitali" e cosa fanno le loro imprese: il 18,1% guida un'impresa femminile, il 23,5% è artigiano, il 6,5% è rappresentante di un'impresa 'under 35', l'8% è straniero. La maggior percentuale di imprenditori opera nel settore delle costruzioni



(primo settore in percentuale), nella locazione immobiliare (secondo settore), quindi in quelli della ristorazione e dei bar e nell'agricoltura, dimostrando la grande versatilità dello strumento e utilità per le aziende dei comparti più diversificati.

Impresa.italia.it è oggi una web-app disponibile e nel 2023 è attesa la versione scaricabile dai principali app store. È perfettamente fruibile da smartphone e tablet oltre che utilizzabile anche dal computer della propria scrivania.

Tutti i documenti sono scaricabili e condivisibili in tempo reale - via mail, WhatsApp o altri sistemi di condivisione - con clienti, fornitori, banche, professionisti e PA: ad esempio, per adempimenti normativi o per partecipare a gare o bandi anche di dimensione internazionale, vista la disponibilità della visura dell'impresa già tradotta in inglese.

L'uso del servizio non è soltanto facilissimo ma anche estremamente sicuro: l'accesso è consentito a titolari e rappresentanti legali ma anche – in modalità consultazione - alle persone con cariche nell'azienda, previa autenticazione tramite identità digitale, sia essa SPID o la CNS Carta Nazionale dei Servizi (ottenibili anche presso la propria Camera di Commercio). La web-app è nativamente integrata con ID Token Digital DNA, una delle soluzioni delle Camere di Commercio per l'identità digitale, che consente un uso combinato con la firma digitale.

IL TRAGUARDO RAGGIUNTO

IL PRIMO SPID INFOCAMERE



È stato rilasciato dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, lo scorso 4 aprile, il primo Spid "Infocamere". La Società in house del sistema camerale nazionale è stata infatti iscritta dall'Agid nell'elenco dei gestori Spid attivi.

IL SISTEMA CAMERALE DIVENTA UNA DELLE PRIME PUBBLICHE AMMINISTRAZIONI IN GRADO DI RILASCIARE AL CITTADINO L'IDENTITÀ DIGITALE SPID

«Si tratta di un altro importante risultato raggiunto dal sistema camerale – ha commentato il presidente Cciao Pn-Ud, **Giovanni Da Pozzo** - che diventa adesso una delle prime pubbliche amministrazioni in grado di rilasciare al cittadino l'identità digitale Spid».

La disponibilità di una propria piattaforma per la gestione completa dell'Identità Digitale (Firma Digitale, Cns, Marche Temporali e Spid) è uno dei passi essenziali per dare concretezza al ruolo delle Camere di Commercio come attori fondamentali per la digitalizzazione delle imprese e della pubblica amministrazione.

SPID HA SUPERATO A MARZO 2023 LA QUOTA DI 34,5 MILIONI DI IDENTITÀ RILASCIATE

La Camera di Commercio Pn-Ud rilascia gratuitamente lo Spid ai titolari e legali rappresentanti di un'impresa, previo appuntamento oppure online sul sito [idspid.infocamere.it](https://www.idspid.infocamere.it).

Spid ha superato a marzo 2023 la quota di 34,5 milioni di identità rilasciate, portando quindi la copertura della popolazione vicino al 60%. Nel 2022, la crescita delle identità digitali è stata del 18% rispetto a fine 2021, con oltre 6 milioni di nuove identità attivate.

ETGG2030

TURISMO GREEN A VIENNA IL 3 E 4 MAGGIO



A fine marzo, a Matera, il percorso European Tourism Going Green ha vissuto una perfetta anticipazione di ciò che accadrà a Vienna, il 3 e 4 maggio prossimi, quando ci sarà la conferenza finale del progetto ETGG2030, a suggellare 30 mesi di attività progettuali che hanno visto impegnate alcune primarie istituzioni economiche, tra cui la Cciao Pn-Ud nell'accompagnare una prima selezione di imprese del comparto turistico (15 per l'Italia, di cui sette da Pordenone-Udine e le restanti dalla Basilicata) verso percorsi e certificazioni internazionali di sostenibilità. Se a Matera è stata occasione



per fare il punto sulle fasi progettuali, discutere su temi sensibili come le misure dell'impatto climatico intraprese e trovare le vie comuni per creare il primo cluster nazionale di aziende certificate di turismo sostenibile, l'evento conclusivo di Vienna, ospitato dal partner di progetto Öhv, l'Associazione Alberghiera Austriaca, sarà occasione per tirare le fila, presentando tutti

i risultati raggiunti dalle pmi coinvolte nel progetto provenienti dai sei Paesi (Austria, Bulgaria, Germania, Italia, Croazia e Romania), e scambiare esperienze e best practice da mettere in atto nella propria azienda per migliorare la posizione sui mercati internazionali. I 200 partecipanti, tra cui anche la Cciao Pn-Ud, partner di progetto, avranno l'opportunità di intervenire attivamente ai panel di discussione. Al link <https://www.oehv.at/green-tourism-conference/> sono aperte le registrazioni con programma dei lavori, modalità di partecipazione e costi. Per gli operatori è possibile scoprire di più sulla pagina LinkedIn di [Etgg2030](https://www.linkedin.com/company/etgg2030) nonché sul sito Cciao www.pnud.camcom.it alla sezione dedicata.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Partecipa alle attività della "Rete Enterprise Europe Network", cofinanziata dall'Unione Europea: molteplici occasioni per fare business e svilupparlo!
Concentro, I.TER e Promos Italia sono i tuoi riferimenti sul territorio

PORDENONE – CONCENTRO

internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it
ConCentro sovrintende il "Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia" e il progetto "Pordenone With Love"

UDINE – PROMOS ITALIA

udine@promositalia.camcom.it
Promos Italia ha sede ad Udine ed è la struttura nazionale del sistema camerale a supporto dell'internazionalizzazione, con diverse proposte anche declinate sul digit export

WWW.PNUD.CAMCOM.IT

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



SEGUICI SUI SOCIAL
E ISCRIVITI ALLE NOSTRE
NEWSLETTER!

EXPORT FLYING DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE

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

SEMINARIO IL 4 MAGGIO

SOSTENIBILITÀ, ACCESSO AL CREDITO PIÙ FACILE



Giovedì 4 maggio, la Camera di Commercio di Pordenone-Udine organizza con Promos Italia un'importante giornata di approfondimento sulla sostenibilità. In questo contesto verranno presentati i principali strumenti di valutazione Esg (Environment Social Governance) messi a disposizione dal sistema camerale per guidare le imprese nel comprendere meglio i concetti di sostenibilità e nel migliorare i propri processi decisionali e produttivi, al fine di favorire l'accesso al credito grazie a pianificazioni strategiche sostenibili. La giornata, che si dividerà in due momenti distinti, è organizzata in Sala Economia (piano interrato, ingresso da piazza Venerio 7 a Udine); il seminario del mattino, dalle 9.30, prevede la presentazione di tre strumenti sostenibili gratuiti per le imprese; nel pomeriggio, dalle 14 alle 16.30, ci saranno incontri personalizzati di approfondimento con gli esperti.

Il primo intervento della giornata sarà a cura di **Veronica Cervini**, Responsabile Innovazione, Ambiente e Sviluppo sostenibile della Cciao Pn-Ud, che presenterà i servizi messi a disposizione delle imprese da parte del Pid-Punto Impresa Digitale, relativamente alla doppia transizione digitale ed ecologica. A seguire la presentazione degli strumenti di valutazione della sostenibilità, con gli interventi di **Laura Celentano** di Dintec (SustainAbility - Il tool di primo orientamento sul rating di sostenibilità aziendale), di **Gianmarco Paglietti** di Innexa (Esg Pass. Il servizio di autovalutazione e di accompagnamento sui mercati finanziari) e di **Manuela Medoro** di Ecocerved (Percorsi Esg: strumenti e assistenza per calcolare il rating e predisporre il bilancio di sostenibilità). Prima del seminario, le aziende sono invitate a eseguire il test (disponibile allo shortlink https://bit.ly/digitest_pnud) per analizzare le proprie potenzialità, per ottimizzare la partecipazione e rendere più efficace l'incontro con l'esperto. Sarà comunque a disposizione in sede il personale di Promos Italia per le aziende che non avessero eseguito preventivamente la loro valutazione digitale. Gli incontri del pomeriggio avranno una durata massima di 20 minuti e potranno essere richiesti dalle imprese già in fase di iscrizione all'incontro, tramite compilazione di un modulo.

Per le altre informazioni si rimanda al sito www.pnud.camcom.it.

ACCORDO CON 13 COMUNI

IL PROGETTO MAGNIFICA MONTAGNA



Un accordo di sistema tra **ConCentro**, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine e tredici Comuni del Pordenonese (Andreis, Aviano, Barcis, Budoia, Caneva, Claut, Cimolais, Erto e Casso, Frisanco, Polcenigo, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto, sotto l'egida della **Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane Cavallo e Cansiglio**, oltre a Meduno per le aree interne, è stato sottoscritto nei giorni scorsi.

Valido per il triennio 2023-2025, il progetto **Magnifica Montagna** prevede l'attuazione di numerose attività volte alla promozione dello sviluppo sociale, economico, culturale e turistico del territorio di riferimento e di quello delle comunità locali che lo costituiscono. Oltre all'integrazione dei territori dei Comuni aderenti, nel rispetto delle singole peculiarità e delle specifiche identità storiche e culturali, sarà realizzato un piano di promozione integrata del territorio in cui si inseriscono obiettivi trasversali di sostenibilità, innovazione ed interoperabilità tra istituzioni ed operatori locali, per posizionare la destinazione e il brand Dolomiti friulane all'interno di una Regione che è sempre più Destinazione Sostenibile.

ConCentro «fornirà tutto il supporto necessario al progetto - ha detto **Silvano Pascolo**, amministratore unico dell'azienda speciale - coordinando le attività e promuovendo le iniziative che saranno realizzate attraverso i propri canali ufficiali, in particolare con il brand del turismo pordenonese Pordenonewithlove».

Dino Salatin, Presidente della Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane Cavallo e Cansiglio, ha spiegato che «l'accordo propedeutico al progetto Magnifica Montagna sia fondamentale per poter attuare politiche di promozione dello sviluppo sociale, economico e culturale dell'intera Comunità».

ECCELLENZE

SUCCESSO PER IL SALOTTO DELL'ASPARAGO

Grande successo di partecipazione a Cordenons per il Salotto dell'Asparago, manifestazione organizzata da ConCentro e dalla locale Pro Loco con il fattivo contributo del Comune. Due giorni di degustazioni ed escursioni nei territori che ne favoriscono la produzione e laboratori di decoupage per bambini a cura della biblioteca civica. Il Salotto si è aperto quest'anno anche ad altre eccellenze della produzione locale, come ad esempio nocchie, fragole e anche la trota iridea, prodotti sotto l'egida del marchio De.Co., Denominazione Comunale. Il brand, è stato detto dall'assessore Luciana Bruna, è nato sei anni fa e si compone di nove sassi a rappresentare gli altrettanti quartieri cordenonesi con magredi, risorgive e acque. L'idea degli organizzatori è quello di dare continuità al Salotto dell'Asparago aprendo la manifestazione anche a prodotti non necessariamente De.Co.

INAUGURAZIONE

PORDENONE WITH LOVE, SECONDA EDIZIONE

È stata inaugurata nel centralissimo corso Vittorio Emanuele a Pordenone, dopo il successo dello scorso anno, la seconda edizione di Vetrina Pordenone With Love, iniziativa di ConCentro - l'azienda speciale della CCIAA di Pordenone - Udine - che rientra tra le attività finalizzate a stimolare e incentivare ogni attività tesa alla promozione e valorizzazione del territorio pordenonese, al fine di rafforzarne la capacità economica. Kick-off con Mobidea, azienda di Fontanafredda specializzata nella produzione di arredamenti nel rispetto dell'ambiente, come è stato precisato, grazie al solo utilizzo dei migliori materiali ecologici. Hanno partecipato alla cerimonia del taglio del nastro, oltre ai rappresentanti l'impresa, l'amministratore unico di ConCentro, Silvano Pascolo e l'assessore alle Attività produttive, Turismo cittadino e Agricoltura del Comune di Pordenone, Morena Cristofori. Secondo la titolare, Nadia Visentin, l'azienda unisce artigianalità e sviluppo industriale al fine di creare un prodotto in cui si unisce qualità unica e design futuristico. L'azienda esporta parte delle sue produzioni, anche in Paesi contermini, una scelta naturale in un mondo globalizzato, è stato detto.



ORARI APERTURA AL PUBBLICO

Da lunedì a venerdì, 08:30-12:30

Carburanti:

mattina: da lunedì a venerdì 08:30-12:30

pomeriggio: lunedì, martedì, giovedì 14:30-16:30

Gli uffici ricevono **SOLO SU APPUNTAMENTO**, da prenotare online per i servizi per cui è prevista tale modalità, con mail agli uffici per gli altri.

Sei in regola con il
DOMICILIO DIGITALE
della tua impresa?

VERIFICA ORA



Il domicilio digitale è l'indirizzo elettronico certificato, rappresentato da una PEC (indirizzo digitale della sede dell'impresa) ed è requisito essenziale per l'iscrizione al Registro Imprese. Anche le imprese già iscritte, prive di indirizzo PEC, devono regolarizzare la propria posizione con apposita pratica telematica.

In assenza di un indirizzo PEC valido e attivo il RI assegnerà d'ufficio un domicilio digitale, valido solo per il ricevimento di comunicazioni/notifiche e contestualmente irrognerà una sanzione amministrativa.

Nel mese di aprile l'ente camerale ha avviato il primo procedimento d'ufficio di assegnazione dei domicili digitali, con la pubblicazione all'albo degli elenchi delle imprese coinvolte. **AFFRETTATI A COMUNICARE IL TUO DOMICILIO DIGITALE AL RI!**

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 47
tel. 0434 3811 - urp@pnud.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4
tel. 0432 273111 - 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?

**SEGUICI SUI CANALI
FACEBOOK, YOUTUBE E INSTAGRAM
E ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!**



INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 maggio (dalle 13:00)

CONCORSO PUBBLICO PER 1 POSTO DI SPECIALISTA TECNICO (CAT. C)

Scadenza presentazione domande: 27 aprile

DEBITI DEI CONTRIBUENTI PER RUOLI AFFIDATI ALL'AGENTE DELLA RISCOSSIONE DAL 1° GENNAIO 2000 AL 30 GIUGNO 2022

Termine presentazione domande adesione a definizione agevolata: 30 aprile

REGISTRO DELLE IMPRESE STORICHE ITALIANE

Termine presentazione domande: 31 maggio