



Foto Promaturismo

FINANZIAMENTI, CRESCITA ZERO

Pag. 8



DOPPIO SUCCESSO PER OPUS LOCI

Pag. 14



RITORNA LA SCUOLA PER LA SICUREZZA

Pag. 15





Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Chiara Pippo

Vicedirettore:

Massimo Boni

Caporedattore:

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

Per scrivere alla redazione:

up.economia@pnud.camcom.it

Progetto grafico:

Unidea / Udine

Impaginazione:

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

C.C.I.A.A – Petrusi Foto Press Srl



UPEconomia in formato digitale!

SOMMARIO



TURISMO pagine 3, 4, 5, 6, 7

IL FVG PUNTA A UN ANNO DA RECORD PAG. 3

DAL MARE ALLA MONTAGNA FIOCCANO LE PRENOTAZIONI PAG. 4

L'OTTIMA PERFORMANCE DELLE CITTÀ D'ARTE PAG. 5

UDINE SI CANDIDA AI GRANDI EVENTI PAG. 5

OCCUPAZIONE DEI LETTI PER AGOSTO AL 70% PAG. 5

IL TURISMO VOLA, MA IL PERSONALE MANCA PAG. 5

OLTRE 3 MILA RICHIESTE PER IL PERSONALE PAG. 6

SERVE UNA RIFLESSIONE COMPLESSIVA SU SCUOLE, CONTRATTI, NATALITÀ E MIGRANTI PAG. 6

LE IMPRESE NAUTICHE E IL NODO DRAGAGGI PAG. 7

UN SETTORE CHE PESA PER IL 5,8% SUL VALORE AGGIUNTO PAG. 7



FINANZA pagina 8

FINANZIAMENTI, CRESCITA ZERO

ZES E ZLS, PROGETTO PER MISURARNE LE POTENZIALITÀ

CONFIDI FRIULI: RUOLO DI SUPPORTO ALLE PMI SEMPRE PIÙ IMPORTANTE

CONFIDIMPRESA FVG: 260 MILIONI DI EURO DI AFFIDAMENTI GARANTITI



LE IMPRESE DEL MESE pagine 9, 10, 11



GLI IMPRENDITORI DEL MESE pagina 12



GLI ASSAGGI DEL MESE pagina 13



CAMERA DI COMMERCIO pagine 14, 15, 16

DOPPIO SUCCESSO PER OPUS LOCI PAG. 14

FVG VIA DEI SAPORI DA TUTTO ESAURITO A MILANO PAG. 14

PREMAZIONE DELL'ECONOMIA, RINNOVATO IL BANDO PAG. 14

RITORNA LA SCUOLA PER LA SICUREZZA PAG. 15

IMPRESA "DIPLOMATE" IN TURISMO SOSTENIBILE PAG. 15

LEF, RADDOPPIO DI FATTURATO PAG. 16

INCONTRO SULLA SOSTENIBILITÀ DELLE IMPRESE PAG. 16

L'ETICHETTA...FALLA GIUSTA! PAG. 16

SOLO NEL PRIMO TRIMESTRE +32% DI PRESENZE

IL FVG PUNTA A UN ANNO DA RECORD

A SPINGERE LA PROMOZIONE IL MARCHIO "IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA". I GRANDI EVENTI SPORTIVI, MUSICALI E CULTURALI RISULTANO FONDAMENTALI NELLA POLITICA TURISTICA

» ANTONELLA LANFRIT

Stagione turistica estiva al debutto e l'obiettivo è contribuire a superare il bilancio record che il turismo Fvg ha registrato nel 2022. Per **Sergio Bini**, assessore regionale alle Attività produttive e al Turismo, un traguardo «alla nostra portata».

Assessore, quali le azioni progettate dalla Regione per consolidare l'immagine Fvg in Italia e all'estero?

«Negli ultimi anni abbiamo avviato un deciso cambio di passo nella promozione, il marchio identitario "Io sono Friuli Venezia Giulia" si è già distinto come uno dei più riconoscibili ed efficaci. Contemporaneamente, abbiamo intrapreso una campagna mediatica con importanti investimenti sulle principali testate italiane e internazionali. La partecipazione alle principali fiere ed eventi di settore ha poi aiutato a rinsaldare il rapporto con i principali operatori turistici, con focus sui mercati di riferimento, ovvero Austria e Germania, ma anche con una rinnovata attenzione verso i Paesi dell'Est Europa e il mercato inglese. Lavoro anche per consolidare nuovi mercati, grazie alle nuove tratte aeree del Trieste Airport, tra cui Barcellona e Dublino».

La politica turistica della Regione su quali principi si fonda?

Lo sviluppo dei grandi eventi musicali, sportivi e culturali rappresenta una strategia centrale nella politica turistica della regione, in grado di attrarre un pubblico vario e trasversale per tipologia e provenienza. Il successo dell'Adunata di Udine ne è

LA REGIONE PROSEGUIRÀ CON INCENTIVI AD HOC PER L'INSEDIAMENTO DI ALBERGHI DI QUALITÀ. BINI: «ABBIAMO AMPI MARGINI DI CRESCITA, SOPRATTUTTO IN TERMINI DI DESTAGIONALIZZAZIONE»

soltanto l'esempio più recente. Il 27 maggio abbiamo ospitato la penultima tappa del Giro d'Italia, che ha visto sul monte Lussari turisti provenienti da Italia, Austria e Slovenia. Anche le grandi

mostre si sono dimostrate importanti, come dimostra la mostra di Banksy a Trieste: 93mila ingressi e una media di circa 700 ticket al giorno, la seconda mostra più visitata di sempre in Fvg. Necessario, inoltre, valorizzare la naturale vocazione della nostra Regione, che ben si presta a forme di turismo lento».

E i grandi eventi?

«L'estate 2023 sarà da record per i concerti, con un fittissimo calendario di eventi e con una media di più concerti al giorno in luglio. Tiziano Ferro, Ultimo, i Maneskin, Lazza, Tananai, Mika, Deep Purple e Franz Ferdinand sono solo alcuni dei nomi che animeranno le piazze e gli stadi tra giugno e agosto».

Quali sono stati i risultati della sinergia promozionale siglata con le Regioni limitrofe, in particolare per l'area marina?

«Crediamo nella promozione congiunta con le altre regioni dell'Alto Adriatico. Il successo di questa sinergia è stato confermato in un recente studio della Fondazione Think Tank Nordest, che colloca l'Alto Adriatico ai vertici delle destinazioni turistiche balneari. Inoltre, stiamo sviluppando progetti europei con Slovenia, Austria e Croazia, non solo per valorizzare l'area marina, ma anche per la promozione integrata che unisca alla costa il resto del territorio regionale».

Fatti salvi eventi imprevedibili, quali previsioni per il turismo Fvg 2023?

«Il 2022 è stato l'anno record, con oltre 9 milioni e 400 mila presenze, numeri mai registrati prima. L'obiettivo è alzare l'asticella: le 10 milioni di presenze complessive nel corso dell'anno sono un traguardo alla nostra portata. Dati l'andamento delle prenotazioni e il riscontro degli operatori, le prime sensazioni sono molto positive e confermate dai dati del I trimestre: +32% di presenze rispetto ai primi tre mesi 2022».

Delega al turismo: quali gli obiettivi 2023-2028?

«La sfida del mandato sarà di aumentare l'offerta ricettiva. Nella scorsa legislatura ci siamo già mossi, si vedano i 150 posti letto creati in 11 comuni montani con un bando dedicato agli alberghi diffusi. Proseguiremo anche con incentivi ad hoc per l'insediamento di alberghi di qualità. Il turismo in Fvg ha ampi margini di crescita, soprattutto in termini di destagionalizzazione. Il Fvg deve diventare sempre più meta attrattiva tutto l'anno. Il record di oltre 800mila primi ingressi nei poli montani raggiunto quest'inverno dice che siamo sulla buona strada. Importante elemento di novità è la crescita del turismo congressuale, con Trieste e il porto Vecchio nuovo polo di eventi e servizi».

Gli obiettivi turistici come si legano alla politica regionale per le attività produttive?

«Le due deleghe sono strettamente compenstrate, basti pensare alle ricadute positive che la crescita del turismo ha avuto sul commercio regionale, sul mondo dell'impiego e sulla visibilità internazionale della regione, che si traduce in riconoscibilità anche per le imprese. Enogastronomia, cultura, bellezze naturalistiche ed eventi non sono solo driver importanti per il turismo, sono asset dell'economia regionale».

Perché sceglierebbe il Friuli Venezia Giulia per le ferie?

«In questa terra unica c'è tutto ciò che si può desiderare da una vacanza».



L'assessore alle attività produttive e al turismo, Sergio Bini

REGIONE PER AMBITO TURISTICO

Periodo: gennaio - marzo 2023

Confrontato con: gennaio - marzo 2022

Ambito turistico	2023	2022	variaz. %
Tarvisiano e Sella Nevea	89.412	66.188	35,10%
Carnia	162.533	123.524	31,60%
Piancavallo e Dolomiti friulane	63.272	46.648	35,60%
Grado, Aquileia e Palmanova	41.603	33.640	23,70%
Lignano e laguna di Marano	103.347	75.224	37,40%
Gorizia	60.116	53.235	12,90%
Pordenone	80.414	66.772	20,40%
Trieste	230.280	166.145	38,60%
Udine	147.389	110.083	33,90%
Regione FVG	978.366	741.459	32,00%

Fonte: Assessorato al turismo Fvg

MOVIMENTO DEI CLIENTI PER PROVENIENZA

Periodo: maggio - ottobre 2022

Confrontato con: maggio - ottobre 2019

Ambito turistico	2022	2019	variaz. %
Tarvisiano e Sella Nevea	210.997	210.471	0,20%
Carnia	328.011	324.834	1,00%
Piancavallo e Dolomiti friulane	125.060	106.230	17,70%
Grado, Aquileia e Palmanova	1.424.328	1.448.652	-1,70%
Lignano e laguna di Marano	3.591.489	3.385.995	6,10%
Gorizia	352.619	294.800	19,60%
Pordenone	210.831	191.499	10,10%
Trieste	971.180	842.730	15,20%
Udine	457.558	463.830	-1,40%
Regione FVG	7.672.073	7.269.041	5,50%

Fonte: Assessorato al turismo Fvg



Dall'adunata degli alpini alla cronoscalata del Lussari: Il Fvg diventa sempre più meta di turisti da ogni parte d'Italia e del mondo



LA PAROLA AGLI OPERATORI

DAL MARE ALLA MONTAGNA FIOCCANO LE PRENOTAZIONI

CI SI BASA SULLE ESPERIENZE E SULLE EMOZIONI CON TANTE ATTIVITÀ SPORTIVE E ALL'ARIA APERTA PER CONQUISTARE I TURISTI

» EMANUELA MASSERIA

Si prospetta un'ottima stagione estiva per alcuni dei principali consorzi turistici del Friuli Venezia Giulia. La pensa così il presidente della Rete di imprese "Forni di Sopra – Dolomiti in tutti i sensi", **Maurizio Ferigo**. «Abbiamo già tante prenotazioni che vanno dai primi di giugno a metà settembre. Stiamo recuperando non solo portandoci ai livelli pre-Covid ma superandoli. Con la pandemia ci siamo fatti conoscere, adesso veicoliamo la montagna friulana anche oltre regione. Certo, il meteo deve migliorare. Questa primavera è stata

A FORNI DI SOPRA IN PROGRAMMA ESCURSIONI, NEL CONSORZIO SILENT ALPS TRA LE NOVITÀ SPICCANO I BAGNI DI GONG; NEL PORDENONESE SI LAVORA PER CREARE UN COLLEGAMENTO TRA LA VAL TAGLIAMENTO E LA VALCELLINA

dura ma le aspettative sono decisamente rosee. Per quanto riguarda i servizi continueremo a puntare sulle emozioni e le esperienze, con tante attività sportive e all'aria aperta come le escursioni con le guide alpine, la pesca, la bicicletta. Sono in programma circa 200 uscite per la prossima stagione», conclude Ferigo.

Manuel Rodeano, presidente di Lisagest, società pubblico-privata che opera a Lignano Sabbiadoro, esprime lo stesso ottimismo.

«I segnali positivi arrivano già dalla scorsa stagione, andata oltre le aspettative. Ci siamo posizionati sui valori del 2019 anche grazie al clima. Attualmente le avvisaglie sono buone per non dire ottime. Stiamo implementando il sistema online di prenotazione che in futuro diventerà totale. In questo momento stiamo avendo riscontri in linea con il 2022. Come auspicio ci aspettiamo anche qualcosa di più».

Lignano Sabbiadoro per la prossima estate propone un «calendario di eventi legati allo spettacolo, con tante "date zero" all' Arena Alpe Adria e nei due palchi di Sabbiadoro e Pineta. Non mancheranno gli eventi sportivi sulla spiaggia e l'apprezzatissima offerta cicloturistica gratuita. Si cercherà di arricchirla ma per il momento permangono le gite a Grado, Marano e Caorle in bici e traghetto e in e-bike verso Spilimbergo e i suoi mosaici, le uscite con il sup elettrico che l'anno scorso hanno avuto un ottimo riscontro, le passeggiate guidate a Lignano, le corse in fat sand bike la mattina presto». La componente legata alla bicicletta sta aumentando e Lisagest conta di impiegare più risorse economiche e personale per questo segmento dell'offerta.

Renzo Grava per la rete di imprese DolomitEmozioni invece riporta: «Difficile avere aspettative alte dopo 15 giorni di pioggia. Siamo partiti bene con i ponti e ora stiamo vanificando gli sforzi. Prevediamo comunque un afflusso turistico buono, come per tutta la montagna. Lo scorso anno è andata bene. La Regione sta facendo la sua parte con la promozione. Sul fronte delle iniziative nuove stiamo riorganizzando la nostra rete. Ci sono come sempre

le proposte del Tree village e tutto quanto concerne la bicicletta. Stiamo lavorando per creare un collegamento tra la Val Tagliamento e Val Cellina, questo sarà un bel traguardo», conclude Grava.

A LIGNANO LA COMPONENTE LEGATA ALLA BICICLETTA STA AUMENTANDO E LISAGEST CONTA DI IMPIEGARE PIÙ RISORSE ECONOMICHE E PERSONALE PER QUESTO SEGMENTO DELL'OFFERTA

Teresa Colombara, responsabile della comunicazione e del marketing del Consorzio Silent Alps che riunisce le strutture di Arta e lavora su tutta la Carnia, aggiunge altri auspici più che positivi. «A partire dal 4 giugno è tutto pieno. L'andamento è decisamente buono e, meteo permettendo, speriamo che la stagione duri con dei sold-out fino ad ottobre». Tantissimi gli eventi già in programma organizzati dal Consorzio di Arta. Tra le novità e le riproposizioni il calendario comprende le escursioni giornaliere per valorizzare la natura, le attività all'aria aperta e quelle esperienziali, i laboratori alla scoperta delle antiche tradizioni musicali e le visite al museo "La Mozartina" di Paularo, le visite alle fattorie didattiche e lo yoga per i bambini, i tour virtuali delle pievi, i bagni di gong (una volta al mese con la luna piena), il trekking e molto altro.



I DATI

L'OTTIMA PERFORMANCE DELLE CITTÀ D'ARTE

Città capoluogo e città d'arte della regione danno il loro contributo all'attrazione dei turisti in Fvg. Nei dati 2022 confrontati con il periodo pre-Covid, Trieste mostra una crescita molto significativa. Un ruolo importante lo giocano la crescita della crocieristica e le grandi mostre. Nei primi tre mesi dell'anno gli statunitensi sono raddoppiati, mentre le presenze dai paesi dei Balcani sono quadruplicate. Anche Pordenone e Udine hanno un'ottima performance. Nel primo caso sono i grandi appuntamenti, come Pordenonelegge e i concerti al parco San Valentino, a trainare il turismo in città. Nel capoluogo friulano, le presenze cresceranno: l'Adunata ha garantito un enorme ritorno d'immagine, la stima è di circa 400 mila presenze. Gorizia rispetto al pre-Covid è cresciuta del 14,5%, per merito soprattutto del volano garantito dalla capitale europea della cultura. Per le saracinesche abbassate nei centri cittadini e dei paesi nella scorsa legislatura la Regione ha posto le basi per invertire la tendenza. Nell'ambito dei Distretti del commercio, si è appena chiuso il bando con una ventina di progetti presentati. A breve la fase attuativa, con 6 milioni già stanziati dalla Regione.

A.L.



DOPO IL TEST DELL'ADUNATA DEGLI ALPINI

UDINE SI CANDIDA AI GRANDI EVENTI

LA VERA SFIDA È APRIRE IL CAPOLUOGO FRIULANO VERSO L'ESTERNO MANTENENDO LE PECULIARITÀ E L'IDENTITÀ DI UN TERRITORIO CHE RAPPRESENTA IL 52% DEL PIL REGIONALE

» FRANCESCA GATTI

Udine deve rifondare un'identità forte e differenziante per essere competitiva sul piano economico e più a misura di cittadino. Ne è convinto Alessandro Venanzi che ritorna a Palazzo D'Aronco come Vicesindaco e Assessore alle attività produttive, commercio e turismo.

Udine è appena stata capitale d'Italia con l'Adunata: com'è andata?

Benissimo. La candidatura di Udine risale al 2017, ricordo con orgoglio il momento della firma della delibera. L'amministrazione Fontanini ha lavorato con impegno e l'Adunata è stata un banco di prova anche per noi: ci dimostra che la città è pronta ad ospitare grandi eventi.

Ci lavorerete?

Sicuramente, ma prima di tutto Udine e il suo territorio devono riscoprire vocazione e peculiarità. Se gli altri capoluoghi della regione stanno rafforzando il proprio posizionamento, Udine invece fa più fatica. La vera sfida è quindi aprirsi verso l'esterno cercando di rappresentare al meglio l'identità di Udine e di un territorio che, dal punto di vista economico, rappresenta il 52% del Pil regionale, oltre a racchiudere cultura, natura, storia, enogastronomia.

Quali gli obiettivi per le attività produttive e commerciali?

Saranno obiettivi condivisi con la Regione: i distretti del commercio sono un'opportunità molto valida, ma ci deve essere una strategia concordata con gli attori della città, magari pensando a nuovi format del commercio locale che possano penetrare un mercato in cui ormai l'online è una realtà che va sfruttata: magari con una piattaforma digitale ad hoc e punti di raccolta locali, come, a livello globale, fa Amazon.

E per il turismo?

In proporzione al numero di abitanti, Udine ha il numero di posti letto maggiore ed è perfettamente posizionata al centro tra mare, montagna, Collio, San Daniele e città d'arte: deve diventare perno e motore del turismo. Basti pensare alla Ciclovia Alpe Adria: Udine non deve essere percepita come luogo di passaggio, ma come destinazione. Dobbiamo lavorare per essere in grado di attrarre investitori che vedano opportunità economiche e continuare con gli investimenti per ricettività, attività economiche e, non da ultimo, comunicazione.

Come?

La comunicazione ha cambiato strumenti, tempi e modi di fruizione: bisogna portare l'informazione letteralmente nelle mani dei nostri turisti, nei loro smartphone. Ovviamente è una strategia che sarà condivisa con Promoturismo e con l'Assessore regionale che ha dimostrato di avere questa sensibilità.

Torniamo alla città e ai quartieri.

È una delle priorità: vogliamo che i quartieri diventino luogo di rigenerazione per la comunità, aumentando i servizi, creando attività culturali ed eventi in base alla specificità dei luoghi, promuovendo le attività e i negozi di prossimità in modo che le persone non debbano per forza spostarsi. Per ogni quartiere vorremmo creare un parco pubblico, un asilo nido e, in sinergia con l'assessore Marchiol, lavorare sul trasporto pubblico locale.



Il vicesindaco di Udine, Alessandro Venanzi

ETICA&ECONOMIA

IL TURISMO VOLA, MA IL PERSONALE MANCA

Il settore del turismo ci porta numeri da record, spesso analoghi al periodo pre Covid, ma si scontra sempre di più con le difficoltà di reperimento del personale. Tra Pasqua e il 1 maggio è stata stimata la mancanza di oltre 50 mila lavoratori nelle imprese turistiche.

Nel 2022 i pernottamenti nelle strutture ricettive italiane hanno raggiunto quota 400 milioni e la tendenza appare favorevole anche per il 2023 sia sul fronte del turismo interno sia da oltre confine. Secondo i dati di Demoskopica si stimano 127 milioni di arrivi (il record è stato toccato nel 2019 con 131 milioni seguito dal 2018 con 128): rispetto all'anno scorso l'aumento è dell'11,2%. L'effetto traino sulla spesa turistica è pesante: in termini assoluti sfiorerebbe la soglia degli 89 miliardi di euro con una crescita stimata del 22,8% rispetto al 2022.

Ma se da un lato si prospetta un aumento del volume della produzione e dei posti di lavoro creati, dall'altro le imprese del settore continuano a registrare carenza di addetti.

Le imprese segnalano difficoltà di reperimento delle figure professionali nel 34% dei casi, non solo per preparazione inadeguata ma, sempre più spesso, per mancanza di candidati. Una percentuale che sale addirittura al 52% nella ristorazione, mentre scende al 26,7% nelle altre imprese del turismo. Eppure lavorare è sempre una scelta etica e di valore.

OCCORRE RAFFORZARE LA FORMAZIONE PROFESSIONALE REGIONALE DI FIGURE TURISTICHE, E APRIRE AI RAGAZZI IN ETÀ SCOLARE PREVEDENDO OCCUPAZIONI TEMPORANEE A TOTALE ESENZIONI DI IMPOSTA

I profili necessari sono per il 2,6% di professioni con elevata specializzazione, l'81,5% professioni qualificate, l'1,3% di addetti specializzati e il 14,6% di professioni non qualificate. Ma sono proprio questi ultimi profili quelli più ricercati: in particolare facchini, camerieri semplici, lavapiatti e addetti alle pulizie. Secondo i dati di Assoturismo le retribuzioni per un cameriere semplice partono da 1560 euro lordi al mese, per capo cuoco o capo barista si superano i 1.740 euro mensili, lo stesso per un primo portiere. La questione ha ormai raggiunto le dimensioni di una vera e propria emergenza. Così è impossibile gestire i picchi di attività, in particolare in alcune aree come il Nordest. Servono politiche attive, ora quasi del tutto assenti. Occorre rafforzare la formazione professionale regionale di figure turistiche, e aprire ai ragazzi in età scolare prevedendo occupazioni temporanee a totale esenzioni di imposta. È etico, poi, pensare a normative speciali per garantire una staffetta tra i lavoratori nelle attività stagionali. Ma è necessario risolvere anche il problema della mobilità dei lavoratori: servono agevolazioni per contratti che garantiscano non solo formazione ma anche vitto e alloggio, un onere per le imprese che va compreso.

Daniele Damele

GLI ALBERGATORI

OCCUPAZIONE DEI LETTI PER AGOSTO AL 70%

GLI OPERATORI HANNO INVESTITO MOLTO IN AMMODERNAMENTO DELLE STRUTTURE E NUOVI ARREDI

Gli scenari turistici e le aspettative di affluenza per l'estate 2023 sono più che positivi dopo un ottimo avvio dell'anno.

«Le prenotazioni viaggiano su ottimi numeri già da aprile – sottolinea Paola Schneider, presidente Federalberghi FVG - il mare si avvia a grandi passi verso il sold out per il mese di agosto, con un'occupazione già al 70%. La stagione si sta allungando verso settembre inoltrato e ottobre, segnando presenze in aumento nelle strutture di

montagna, nelle città d'arte e anche al mare per chi decide di tenere aperto. Per quanto riguarda i turisti di oltre confine, speriamo di raggiungere le cifre dell'estate 2019, pre-Covid, in termini di presenze, in particolare da Austria, Germania, Paesi Bassi e poi nord ed est Europa. Gli operatori hanno investito molto in ammodernamento delle strutture e nuovi arredi: i bandi regionali sono andati ben oltre le aspettative e speriamo che l'Assessore regionale riesca ad ampliare

il plafond dei fondi alle strutture che sono rimaste escluse».

Conferma lo scenario più che positivo anche Franco Mattiussi, titolare dell'hotel Patriarchi di Aquileia: «i primi mesi del 2023 registrano un trend di crescita che tocca il +12-15% di presenze rispetto al 2022 che già era stato l'anno migliore degli ultimi decenni con +20% sul 2019. Grazie all'Adunata abbiamo avuto presenze da record, così come nei ponti di fine aprile con un'ottima affluenza di austriaci. Aquileia sta vivendo un grande rilancio grazie al lavoro in sinergia tra Regione, Fondazione Aquileia e Comune, presupposto per uno scenario a lungo termine che guarda a GO2025!, al Giubileo del 2025 e ai cammini religiosi, come la Romea Strata che dal Mar Baltico arriva a Roma passando per Aquileia». (f.g.)

L'ALTRA FACCIA DELLA MEDAGLIA

OLTRE 3 MILA RICHIESTE PER IL PERSONALE

IL CLOU DELLA STAGIONE È ALLE PORTE, MA LA RISTORAZIONE È IN DIFFICOLTÀ. I NUMERI (IN DIFETTO) SPIEGANO DUE FENOMENI: LA DENATALITÀ E LA NECESSITÀ DI SUPERARE IL PRECARIATO

» DOMENICO PECILE

Due parole e due ricette, due soltanto per radiografare la situazione del lavoro giovanile anche in Fvg. Si chiamano "formazione e programmazione" e valgono in generale, ma soprattutto per quei ragazzi che vivono di lavori stagionali e sono dunque precari. Lo ripete l'assessore regionale a Lavoro, Formazione, Istruzione e Ricerca, **Alessia Rosolen**.

Assessore, siamo a ridosso della stagione estiva. Qual è la situazione nel comparto turismo, ristorazione e dei servizi in genere?

Guardi, mi affido ai dati, ancorché provvisori perché si fermano a maggio. Da parte di esercenti, bar, ristorazione, alberghi, ma anche di realtà preposte alla vendita o all'accoglienza ci sono pervenute 3mila 150 richieste di personale. Il comparto più in difficoltà è quello della ristorazione che rappresenta il 55% di queste domande di personale.

LA REGIONE È IMPEGNATA CON GLI INCENTIVI PER LE ASSUNZIONI SIA DI GIOVANI SIA DI DONNE E CON IL WELFARE TERRITORIALE, MA IL VERO TEMA È NAZIONALE ED È LA FLESSIONE DEI SALARI

E sono dati definitivi che rispecchiano lo stato di fatto?

No, perché non necessariamente chi è in difficoltà si affida al Centro per l'Impiego. Dunque, si tratta necessariamente di un dato per difetto. Oltre a questo bisogna considerare che la stagione balneare non è ancora partita e che quindi le criticità sono destinate ad aumentare.

A che cosa è dovuta questa fuga degli stagionali?

Io posso soltanto affermare che il fenomeno è esploso con il Covid e che da allora la fuga, come la chiama lei, da questi lavori non si è più fermata.

Dal suo osservatorio che spiegazioni dà?

I giovani sono legittimamente alla ricerca di lavori stabili. E qui, tra l'altro, si inserisce un altro tema di drammatica attualità, vale a dire la necessità di superare la precarietà del lavoro e prospettare alle giovani generazioni anche ipotesi di impiego a tempo determinato.

E la Regione cosa può fare concretamente su questo versante, come può contribuire cioè per favorire una svolta virtuosa?

Siamo consapevoli della situazione difficile, per altro generalizzata in tutto il Paese con punte quasi drammatiche in altre regioni. Basti pensare che in Friuli Venezia Giulia da 10 anni a questa parte i giovani entrati nel mercato del lavoro sono 33 mila in meno. E molti di questi erano e sono stagionali. Insomma, ci sono sempre meno giovani che entrano nel mercato del lavoro e di questi sono in netto aumento quelli che cercano una stabilità occupazionale. Insomma, c'è un tema demografico e uno legato alla necessità di superare il precariato.

Detto questo...?

La Regione ha le competenze che ha. Ma il nostro impegno su questo versante è massimo. Basti pensare agli incentivi previsti per le assunzioni sia di giovani sia di donne. E stiamo anche lavorando molto sul welfare territoriale per intervenire anche su un altro dato drammatico.

E qual è questo dato?

Il calo generalizzato dei salari rappresenta per il nostro Paese una priorità assoluta che non può essere più rimandata. Le fornisco un dato che ritengo paradigmatico di questa situazione. Eccolo: dal 1990 a oggi, la flessione dei salari in Italia è stata del 2,9% a fronte di aumenti generalizzati in tutta l'Europa che in al-



L'assessore regionale al lavoro, Alessia Rosolen

cuni Paesi hanno raggiunto addirittura anche il 30% in più. È chiaro che su questo la Regione non può intervenire. Può invece cercare di aiutare le famiglie, come stiamo facendo, con interventi mirati sui servizi tipo gli asili nido, per alleggerire le spese.

In questo difficile contesto le aziende legate ai lavori stagionali cosa possono fare, come possono collaborare con voi Regione?

Devono puntare necessariamente sulla programmazione per arrivare per tempo all'appuntamento stagionale con il minimo rischio. E avendo ben chiare quelle che potrebbero essere le criticità sotto il profilo occupazionale. Da parte nostra, posso affermare che la Regione invece sta facendo la sua parte garantendo la formazione dei giovani per fare in modo che siano il più preparati possibile.

Lavoratori previsti in entrata per gruppo professionale	Entrate previste	Di difficile reperimento (%)
Dirigenti, professioni con specializzazione e tecnici	1.470	63,6%
Tecnici della salute	210	85,5%
Tecnici in campo ingegneristico	170	73,6%
Tecnici della gestione dei processi produttivi di beni e servizi	90	74,1%
Specialisti nelle scienze della vita	50	84,4%
Tecnici della distribuzione commerciale	50	78,4%
Impiegati, professioni commerciali e nei servizi	3.990	48,8%
Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione	2.050	55,0%
Professioni qualificate nei servizi sanitari e sociali	160	70,7%
Servizi di sicurezza, vigilanza e custodia	70	55,9%
Operai specializzati e conduttori di impianti e macchine	3.070	67,5%
Fornitori, saldatori, lattonieri, calderai	370	79,5%
Addetti alle rifiniture delle costruzioni	180	78,3%
Conduttori macchine movimento terra, sollevamento ecc.	160	80%
Operai specializzati in installazione elettriche	130	79,8%
Attrezzisti operai e artigiani del trattamento del legno	80	81,9%

Fonte: Excelsior - Unioncamere

IL COMMENTO DELLE CATEGORIE ECONOMICHE

SERVE UNA RIFLESSIONE COMPLESSIVA SU SCUOLE, CONTRATTI, NATALITÀ E MIGRANTI

LA MANCANZA DI RICAMBIO GENERAZIONALE SI FA SENTIRE. L'APPELLO: «C'È BISOGNO DI NUOVE POLITICHE CHE AVVICININO I GIOVANI ALLE IMPRESE, FACENDO COMPRENDERE L'IMPORTANZA DEL LAVORO»

» LISA ZANCANER

La stagione estiva è ormai iniziata, ma locali, ristoranti e alberghi sono alle prese con la ricerca di personale che non c'è. «È un problema che abbiamo già visto – ricorda il presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti** – ma oggi è cambiata la mentalità dei giovani e c'è meno disponibilità a fare sacrifici». Guardando a questo fenomeno, Agrusti auspica una riflessione che riguardi soprattutto i contratti, oggi poco attraenti. «Le politiche attive del lavoro hanno tante sfaccettature ed è indispensabile metterle in rete e in sinergia». Basti pensare che nell'ultimo biennio 2021-2022 il 34,8% delle imprese del Fvg ha cercato nuovo personale. «Il problema della ricerca di personale rimane uno dei nodi della ripartenza posta pandemia, come conferma la recente indagine di Format Research, presentata in occasione dell'Osservatorio di Concommercio Fvg» dichiara il presidente regionale e provinciale di Concommercio, **Giovanni da Pozzo**. Per la manodopera si guarda anche ai migranti: «La domanda di lavoro continua ad essere alta e l'occupazione cresce (più 5,2% in Fvg nel primo trimestre del 2023 rispetto allo stesso periodo dello scorso anno) – sostiene il presidente di Confindustria Udine Gianpietro Benedetti - Cresce anche la difficoltà di reperimento dei profili professionali richiesti (in un caso su due, ormai, si fatica a trovare le figure necessarie, in particolare quelle specializzate, ma non soltanto). Il calo della popolazione registrato in questi ultimi anni in Fvg è uno degli aspetti sociali di maggiore rilievo e con effetti diretti sull'offerta di lavoro e, quindi,



un ampliamento dei pensionati, che eserciterà anche in futuro una pressione crescente sul bilancio pubblico. La necessità, quindi, di contrastare le tendenze demografiche avverse, ha acquisito un rilievo crescente nel quadro economico più recente, caratterizzato da problemi di reperimento di manodopera. Fra i diversi aspetti di una strategia di contrasto al calo demografico, un ruolo importante rivestono le politiche relative ai flussi migratori, che possono sortire effetti anche con un lasso temporale meno esteso rispetto alle misure che incidono sulla natalità, non fosse altro perché i flussi di lavoratori immigrati si caratterizzano per la prevalenza di persone giovani in età di lavoro. I flussi migratori – conclude - dovrebbero avere corsie organizzate per persone specializzate, che dovrebbero ottenere permessi di soggiorno più rapidamente a fronte, appunto, di una specializzazione. È necessario, inoltre, migliorare l'orientamento scolastico, promuovendo maggiormente gli indirizzi di studio tecnici, in grado di assicurare buona occupazione alle nuo-

ve generazioni». «Servono accordi con i paesi di provenienza dei migranti – afferma il presidente di Confartigianato Fvg, **Graziano Tilatti** – in modo che vengano formati e poi impiegati qui, ma – precisa – prima di vedere dei risultati ci vorranno anni, dato che oggi manca il ricambio generazionale. La carenza di personale non riguarda solo il settore della ristorazione e strutture ricettive, ma anche nei settori che stanno a supporto del turismo». Ad auspicare una redistribuzione delle quote in Fvg con il decreto flussi è anche il direttore di Coldiretti Fvg, **Cesare Magalini**, sperando che «su questa partita la Regione possa accelerare l'iter». Dall'ultima indagine condotta da Confapi Fvg, infatti, emerge che la totalità delle imprese (il 98,7%) cerca nuovi lavoratori da assumere. Per il presidente di Confapi Fvg, **Massimo Paniccia** «i dati rilevano che il fenomeno potrebbe pregiudicare in futuro lo stesso sviluppo delle imprese e dell'economia. Si evidenzia, inoltre, che il mercato del lavoro è sempre più caratterizzato da una forte mobilità a cui le imprese non erano abituate e ciò implica un investimento continuativo nella formazione e nell'inserimento dei nuovi assunti. C'è bisogno di nuove politiche che avvicinino i giovani alle imprese, facendo comprendere l'importanza del lavoro». E un mondo che riesce a rispondere all'effetto "elastico" del mercato occupazionale, è quello delle cooperative. «La cooperazione infatti – spiega, infatti, il presidente di Confcooperative Pordenone, **Luigi Piccoli** - riesce a mantenere maggiori opportunità di lavoro anche a fronte di disoccupazione crescente, mostrando quindi di essere un sistema che punta alla piena occupazione nelle sue realtà».

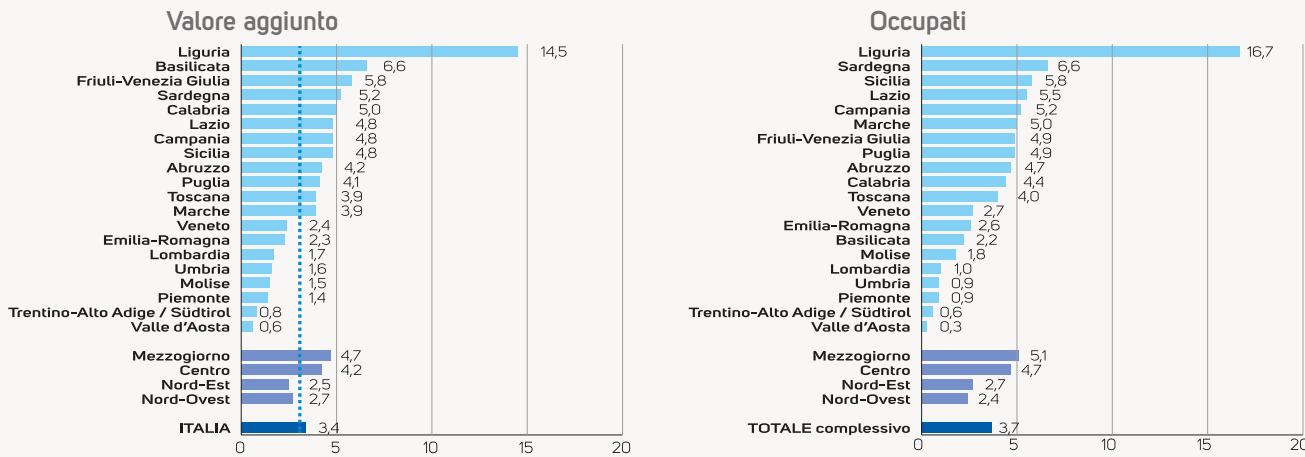
IL FVG ESPRIME UN NETWORK DI 21 PORTI TURISTICI

LE IMPRESE NAUTICHE E IL NODO DRAGAGGI

IL TEMA È STATO AFFRONTATO NEL CORSO DI UN INCONTRO IDEATO
DALLA CCIAA E ORGANIZZATO DA ASSONAUTICA PN-UD

LA FILIERA DELL'ECONOMIA DEL MARE, VALORE AGGIUNTO E OCCUPATI

Graduatoria regionale secondo l'incidenza del valore aggiunto e degli occupati dell'economia del mare sul totale economia della regione Anno 2020 (incidenze percentuali)



Fonte: Unioncamere, X Rapporto Nazionale sull'Economia del Mare pubblicato a giugno 2022.

POSTI BARCA PER REGIONE E POSTI BARCA PER KM DI LITORALE

Regione	POSTI BARCA	POSTI BARCA PER KM DI LITORALE
Veneto	6.285	44,9
Friuli Venezia Giulia	15.784	167,9
Liguria	24.859	63,9
Emilia Romagna	5.295	43,4
Toscana	19.239	34,3
Marche	4.632	24,6
Lazio	8.301	22,9
Abruzzo	1.724	12,5
Molise	587	16,3
Campania	16.305	31,2
Puglia e Basilicata Ionica	14.611	14,4
Calabria e Basilicata Tirrenica	5.185	6,5
Sardegna	17.469	9,4
Sicilia	16.189	11,0
ITALIA	156.465	20,4

Fonte: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti - Dati al 31 dicembre 2021

È stato un interessante approfondimento tecnico sulla gestione dei sedimenti negli interventi di manutenzione dei fondali in Fvg, quello organizzato da Assonautica Pn-Ud a Lignano, in Terrazza a Mare, a fine aprile. L'incontro, ideato e realizzato con la Camera di Commercio, in collaborazione con Lignano Sabbiadoro Gestioni e il patrocinio della Regione, «si è posto come momento di confronto tra rappresentanti istituzionali, tecnici e portatori di interesse – spiega il presidente Assonautica Pn-Ud **Mario Ordiner** –, per poter evidenziare e discutere le problematiche legate alla progettazione, alle verifiche tecniche e al controllo ambientale, nel rispetto delle regole». Il mantenimento e la funzionalità di darsene e piccole strutture e ricoveri nautici sono infatti fortemente condizionati dal dragaggio e dalla conseguente movimentazione-gestione dei sedimenti. «L'applicazione delle norme trova spesso difficoltà legate a specificità locali, a cui si aggiunge la diversità di approccio a seconda che si tratti di acque interne, incluse quelle lagunari, oppure marine», specifica ancora Ordiner. Di qui l'esigenza di organizzare il confronto con gli esperti, che si è aperto con la lettura del messaggio del Viceministro all'ambiente Vanna Gava, la quale ha assicurato l'attenzione e l'impegno attuale del Governo sul tema.

IL PRESIDENTE DI ASSONAUTICA MARIO ORDINER HA RIBADITO LA NECESSITÀ «CHE VENGA FINALMENTE ATTIVATO, DA PARTE DELLA REGIONE, IL "FAMOSO" TAVOLO DI LAVORO PREVISTO DALLA LEGGE REGIONALE 6 DEL 2019»

«Il tema di dragaggi e sedimenti è condizione necessaria a garantire la vita di tante imprese nautiche e turistiche e per la scoperta originale del nostro territorio – ribadisce Ordiner -. Il Fvg esprime un network di 21 porti turistici, che lo rendono speciale. Sono 21 buone ragioni per scegliere il mare del Fvg ed eleggerlo a punto di partenza per scoprire il suo entroterra». Ordiner ha infine ribadito la necessità «che venga finalmente attivato, da parte della Regione, il "famoso" tavolo di lavoro e confronto, previsto dalla legge regionale 6 del 2019. Questo, anche per dare contenuti operativi alla recentissima legge 10, varata quest'anno, che tratta proprio dell'economia del mare».

Il convegno ha avuto come coordinatore scientifico **Giorgio Fontolan**, docente di sedimentologia applicata dell'Università di Trieste ed è stato moderato da **Stefano Covelli**, docente di geochimica ambientale all'ateneo triestino. Tra i relatori, l'ingegner **Massimo Canali**, direttore centrale difesa ambiente energia e sviluppo sostenibile della Regione, **Anna Lutman**, direttore generale di Arpa Fvg, **Alberto Rosset** di Astra snc, l'ingegner **Fabio Pocecco** di Cosveg, **Monia Renzi**, docente di ecologia dell'università di Trieste e lo stesso presidente di Assonautica Ordiner.

L'economia del mare è fondamentale per il Friuli Venezia Giulia e per l'intero Paese e rappresenta un'importante opportunità di crescita economica. È quanto emerge dal X Rapporto nazionale di Unioncamere pubblicato nel giugno 2022 e dal documento di sintesi redatto a maggio 2023 dal Centro Studi e Statistica della CCAA di Pn-Ud. Il mare ha sempre rappresentato una grande risorsa per le comunità costiere, soprattutto per l'economia locale e il turismo. In Friuli Venezia Giulia l'industria del mare è responsabile di una buona parte dell'economia regionale, grazie alle sue attività di pesca, industria cantieristica, navigazione, turismo, commercio e trasporti. In Italia il comparto rappresenta più di 220mila imprese e quasi un milione di occupati.

«L'economia del mare rappresenta un volano imprescindibile per la crescita economica – sottolinea il presidente di Unioncamere, **Andrea Prete** -. D'altronde nel settore operano oltre 220mila aziende che danno lavoro a quasi un milione di occupati. Ed è

I DATI DEL DECIMO RAPPORTO NAZIONALE DI UNIONCAMERE

UN SETTORE CHE PESA PER IL 5,8% SUL VALORE AGGIUNTO

RISPETTO ALL'ANNO 2019, LE IMPRESE DELLA FILIERA DELLA NAUTICA SONO AUMENTATE NEL COMPLESSO DEL 6,3% NEL PERIODO

anche un'economia giovane. Infatti, nel settore ci sono oltre 21 mila imprese capitanate da giovani». Dai dati emerge che in Friuli Venezia Giulia la Blue Economy pesa per il 5,8% sul valore aggiunto complessivo della regione, contro una media italiana del 3,4%. Un

dato davvero rilevante anche perché il Friuli Venezia Giulia è l'unica regione del Nord-Est con un peso di imprese dell'Economia del Mare sul totale imprese superiore alla media. Il settore cresce in modo importante, così come i dati relativi all'occupazione. La forza lavoro impiegata nella Blue Economy in regione rappresenta il 4,9% del totale degli occupati regionali, contro una media nazionale del 3,7%. Per quanto attiene il cluster della nautica in Friuli Venezia Giulia, al 31.12.2022, sono ben 377 le sedi di impresa registrate relative all'industria cantieristica, 31 relative al commercio di imbarcazioni da diporto, di natanti e accessori, 79 relative al trasporto marittimo e per vie d'acqua, 6 relative al noleggio di mezzi di trasporto marittimi e fluviali per un totale complessivo di 493 sedi di impresa registrate. Rispetto all'anno 2019, le imprese della filiera della nautica sono aumentate nel complesso del 6,3% nel periodo, al netto delle cancellazioni d'ufficio. Crescono le sedi di impresa registrate dell'industria cantieristica (+9,6%) e del noleggio di mezzi di trasporto (+12,5%).

L'export legato alla nautica è un driver economico per la regione. Nell'anno 2022, l'export del Friuli Venezia Giulia relativo al prodotto "Navi e imbarcazioni" è stato pari a 3,5 miliardi di euro, registrando un incremento del 111% rispetto al 2019. Il saldo commerciale è più che raddoppiato passando da 1,6 miliardi di euro del 2019 a 3,3 miliardi del 2022.

Giada Marangone



foto Promotourismo

SI FANNO SENTIRE I RIALZI DA PARTE DELLA BCE

FINANZIAMENTI, CRESCITA ZERO

SI ALLARGA ANCORA DI PIÙ IL DIFFERENZIALE TRA TASSI ATTIVI, VALE A DIRE IL COSTO DEI PRESTITI PER I CLIENTI, E TASSI PASSIVI, I RENDIMENTI RICONOSCIUTI AI CLIENTI

» MARCO BALLICO

Nel momento in cui si interrompe la crescita dei finanziamenti, si allarga ancora di più il differenziale tra tassi attivi, vale a dire il costo dei prestiti per i clienti, e tassi passivi, i rendimenti riconosciuti ai clienti. È quanto evidenzia il bollettino Abi di aprile. Nel quarto mese dell'anno, si legge nel documento, i prestiti a imprese e famiglie sono rimasti invariati rispetto a un anno prima, mentre a marzo avevano registrato un incremento dello 0,4%, quando i prestiti alle imprese erano diminuiti dell'1,0% e alle famiglie erano cresciuti dell'1,9%. Tale evidenza emerge dalle stime basate sui dati pubblicati dalla Banca d'Italia, relativi ai finanziamenti a imprese e famiglie.

«Si tratta di un rallentamento purtroppo ampiamente anticipato dagli esperti del settore, non ultima la stessa Bce – il commento dell'assessore regionale alle Finanze **Barbara Zilli** –. In un contesto caratterizzato da tassi di interesse più elevati è normale che ad un certo punto la domanda diventi più debole. A ciò va aggiunto anche che alcune indagini sul credito bancario portano ad evidenziare un notevole inasprimento sui criteri di concessione del credito, superiore alle aspettative. Per quanto riguarda gli strumenti messi a disposizione della Regione in questo periodo diventano sicuramente ancora più validi e competitivi i finanziamenti agevolati che rilasciamo attraverso i fondi di rotazione rivolti alle imprese, quali Frie, Fondo Sviluppo e Fondo Agricoltura».

L'Abi sottolinea inoltre come il margine (spread) fra il tasso medio sui prestiti e quello medio sulla raccolta a famiglie e società non

finanziarie, ad aprile 2023 in Italia risulta pari a 317 punti base (301 nel mese precedente; 335 punti base prima della crisi finanziaria, a fine 2007). In un anno quel differenziale è poco meno che raddoppiato.



Ancora il bollettino Abi informa che il totale dei prestiti a residenti in Italia ad aprile 2023 si è collocato a 1.708 miliardi di euro, con una variazione annua pari a -0,6%, contro -0,4%, nel mese precedente. Escludendo la pubblica amministrazione, emerge che i prestiti a residenti in Italia al settore privato sono risultati pari a 1.457 miliardi di euro, stabili rispetto a un anno prima. Non manca il focus sui tassi di interesse sui prestiti. A seguito dei rialzi dei tassi Bce, ad aprile 2023 il tasso medio sul totale dei prestiti è stato del



Barbara Zilli, Assessore alle Finanze Fvg

3,99% (3,80% nel mese precedente e 6,18% prima della crisi, a fine 2007); il tasso medio sulle nuove operazioni di finanziamento alle imprese è stato del 4,43% (4,30% il mese precedente; 5,48% a fine 2007); il tasso medio sulle nuove operazioni per acquisto di abitazioni è stato il 4,03% (4,00% il mese precedente, 5,72% a fine 2007).

L'ASSESSORE ALLE FINANZE FVG, BARBARA ZILLI: «DIVENTANO ANCORA PIÙ VALIDI E COMPETITIVI I FINANZIAMENTI AGEVOLATI CHE VENGONO RILASCIATI ATTRAVERSO I FONDI DI ROTAZIONE RIVOLTI ALLE IMPRESE, QUALI FRIE, FONDO SVILUPPO E FONDO AGRICOLTURA»

Nell'indagine dell'Osservatorio di Confcommercio Fvg curato da Format Research sul primo trimestre emerge che i giudizi degli imprenditori del terziario del Fvg circa i costi ai quali il credito viene concesso continuano a peggiorare da ormai due trimestri: il credito disponibile «costa» molto di più rispetto al passato.

PROMOS ITALIA

ZES E ZLS, PROGETTO PER MISURARNE LE POTENZIALITÀ

Le **Zone Economiche Speciali (ZES)** e le **Zone Logistiche Semplificate (ZLS)** sono strumenti innovativi per incentivare i rapporti commerciali con l'estero, pensate e strutturate per favorire l'attrazione di investimenti diretti da parte di imprese straniere, stimolando il commercio internazionale delle imprese locali.

In Italia sono state istituite **otto ZES**, tutte nel Mezzogiorno, a conferma della loro natura di "meccanismo di stimolo per lo sviluppo", oltre che naturale conseguenza della vocazione logistica del Sud del Paese. Più recenti, e quindi meno sviluppate, le ZLS - istituite nel 2022 - (l'unica al momento operativa è quella del Porto di Venezia-Rodigino), per cui si prevede un potenziale sviluppo futuro, considerati i maggiori vantaggi e semplificazioni rispetto alle ZES. L'obiettivo delle ZLS è favorire nuovi investimenti anche nelle aree portuali delle regioni economicamente più avanzate. Partendo da queste considerazioni, Promos Italia, in collaborazione con The European House Ambrosetti e l'Istituto Tagliacarne, ha deciso di analizzare potenzialità e impatti di ZES e ZLS. I risultati saranno diffusi nel secondo semestre. L'iniziativa è stata presentata in Camera di commercio Milano Monza Brianza Lodi, con gli interventi di **Carlo Sangalli**, presidente della stessa Cciao; **Andrea Prete**, presidente Unioncamere; **Giovanni Da Pozzo**, presidente Promos Italia, del giornalista e saggista **Federico Rampini** e di **Lorenzo Tavazzi**, Partner e Head of Global Intelligence & Scenarios di The European House - Ambrosetti. Gli obiettivi del progetto sono verificare l'impatto di ZES e le ZLS quali strumenti di attrattività per il territorio; calcolare il potenziale di attrattività di alcune aree geografiche per qualificarle come potenziali candidate; calcolarne l'impatto economico e occupazionale e definire le linee guida per una efficace "messa a terra".



Giovanni Da Pozzo

CONFIDI FRIULI

«RUOLO DI SUPPORTO ALLE PMI SEMPRE PIÙ IMPORTANTE»

«Un'indagine che conferma l'importanza dello strumento del Confidi e che ci spinge ancora di più a comunicare l'articolazione del supporto che siamo in grado di offrire alle Pmi del territorio. Non dimentichiamo, in particolare, quanto fatto da Confidi Friuli nella gestione delle moratorie durante e dopo la pandemia. Un ruolo sempre più importante, tra l'altro, nell'aiutare le molte imprese che non sarebbero in grado di vedersi concedere i prestiti, visti i parametri applicati dal sistema bancario sempre più stringenti alla luce delle nuove condizioni di tasso». **Stefano Bravo**, dg di Confidi Friuli, commenta i dati emersi dal focus sul Confidi elaborato dalla società Format Research.

Il 61,2% delle imprese del terziario regionale è a conoscenza dello strumento del Confidi e quasi il 30% di queste ha avuto occasione di utilizzarlo almeno una volta.

Dopo aver utilizzato il Confidi (come proposto dalle banche per il 42,8%, dalle associazioni di categoria per il 29,6% e dai consulenti per il 23,5%), oltre l'80% delle imprese si è detta «abbastanza» o «molto» soddisfatta.

Pensando ai prossimi due anni, nel caso in cui non potessero beneficiare del Confidi, il 12,8% delle imprese effettuerebbe comunque gli investimenti e senza problemi, il 32,6% effettuerebbe gli investimenti, ma in misura ridotta, mentre il 54,5% delle imprese non investirebbe senza il Confidi. Oltre il 70% delle imprese, inoltre, giudica «abbastanza» o «molto» adeguato lo strumento del Confidi nel suo ruolo di "supporto" e di "assistenza" nella gestione degli aspetti relazionali con le banche alle quali si appoggiano.



Stefano Bravo

CONFIDIMPRESE FVG

260 MILIONI DI EURO DI AFFIDAMENTI GARANTITI

L'Assemblea Generale di Confidimprese FVG ha approvato all'unanimità il Bilancio 2022. Confidimprese FVG ha visto crescere la propria base sociale a oltre 14 mila imprese e garantito nel 2022 nuovi affidamenti per più di 150 milioni di euro alle proprie imprese, mentre lo stock degli affidamenti garantiti in essere ammonta a 260 milioni di euro.

Dopo il fondamentale sostegno fornito alle imprese socie nel periodo pandemico, ora Confidimprese FVG, continua a supportare la propria base sociale nelle sfide derivanti dalle ripercussioni della guerra tra Russia e Ucraina, l'aumento dei costi energetici e le turbative alle catene di approvvigionamento, non tralasciando l'aumento dell'inflazione e il rialzo dei tassi bancari. La fine dei sostegni statali emergenziali e il costante aumento del costo del denaro, rendono ancor più centrale l'attività dei Confidimprese FVG, che nel 2022, grazie al fondamentale supporto della Regione FVG, ha anche ridotto del 50% i costi commissionali in una logica di "give back", misura questa che è valsa 1 milione di euro in favore delle imprese del territorio e dell'intero tessuto economico.

«Ancora una volta Confidimprese FVG si è dimostrato uno strumento essenziale nella gestione della politica economica regionale» ha affermato nella sua relazione il Presidente **Roberto Vicentini**.

«Confidimprese Fvg ha continuato a puntare – ha rimarcato Vicentini – su un percorso di crescita sostenibile, con un ulteriore miglioramento degli indici patrimoniali. Questo ha consentito di registrare importanti indici di solidità patrimoniale con un Total Capital Ratio pari al 27%, quattro volte il valore richiesto da Banca d'Italia. Tale forte impegno di sostegno alle Imprese ha determinato una perdita di esercizio, ripianata con le ampie riserve accantonate negli anni precedenti e che non intacca minimamente il Patrimonio e la solidità del Confidi».



Roberto Vicentini

OLTRE 1200 PROGETTI REALIZZATI E ZERO INFORTUNI IN DIECI ANNI

RECORD DI SOSTENIBILITÀ PER GEOSTREAM SRL

L'AZIENDA CREA SOLUZIONI E TECNOLOGIE CAPACI DI RIDARE VITA AL SUOLO E ALLE ACQUE, RIPRISTINANDO SITI DEGRADATI

L'attenzione all'ambiente fa parte del DNA di Geostream fin dalla sua fondazione, più di 20 anni fa: mission dell'azienda è infatti creare soluzioni e tecnologie capaci di ridare vita al suolo e alle acque, ripristinando siti degradati e fortemente antropizzati per restituire alla natura e al territorio aree più sane e fruibili.

Questa impresa è specializzata nella progettazione e installazione di impianti di bonifica del terreno e delle acque di falda, nonché delle acque di processo di attività industriali; iscritta all'Albo gestori ambientali, propone inoltre servizi di MISE (Messa in Sicurezza d'Emergenza) di aree a rischio di contaminazione.

Da poco questo Gruppo internazionale (Geostream opera in Europa, Sud America e Medio Oriente) ha presentato anche il suo primo Report di Sostenibilità: con oltre 1.200 progetti realizzati e zero infortuni negli ultimi dieci anni, l'azienda applica pratiche di sviluppo e produzione sostenibile per proteggere l'ambiente e consegnarlo migliore alle generazioni di domani.

QUESTA IMPRESA È SPECIALIZZATA NELLA PROGETTAZIONE E INSTALLAZIONE DI IMPIANTI DI BONIFICA DEL TERRENO E DELLE ACQUE DI FALDA, NONCHÉ DELLE ACQUE DI PROCESSO DI ATTIVITÀ INDUSTRIALI

La crisi di alcuni settori industriali con il conseguente decentramento e la perdita di funzioni di vaste superfici produttive hanno infatti lasciato intere aree inquinate e degradate. Negli anni recenti, gli interventi di riqualificazione urbana e l'approccio adottato per la bonifica dei suoli e delle acque di falda hanno visto una particolare attenzione per ciò che riguarda la metodologia di risanamento sempre più vicina ai principi della sostenibilità.

La gestione accurata e attenta della risorsa idrica e in particolare delle acque di processo è un tema che può riguardare da vicino diverse tipologie di Imprese: dalle cartiere all'industria petrolchimica, dalle raffinerie alle industrie minerarie, senza



dimenticare l'attività delle acciaierie, che prevede l'utilizzo di una grande quantità di acqua destinata al raffreddamento degli impianti e al trattamento dei prodotti semilavorati e finiti.

Anche i Comuni, i Consorzi Industriali e le Pubbliche Amministrazioni in genere, possono usufruire dei servizi di bonifica dei terreni a seguito di incidenti, allagamenti o calamità naturali. Una delle tecniche più innovative è il desorbimento termico, un processo di depurazione del suolo inquinato che rimuove i contaminanti organici volatili e semivolatili vaporizzandoli, senza ossidazione né distruzione degli stessi.

Con una solida esperienza in diversi campi, il Gruppo si occupa anche di: tecnologie di filtrazione, processi tecnologici di flocculazione - coagulazione e sedimentazione, microfiltrazione e ultrafiltrazione, osmosi inversa, separazione e purificazione in fase libera (olio e grasso), resina a scambio ionico, filtrazione potenziata sui carboni attivi.

Da considerare sono anche le soluzioni di Geostream per il rilevamento e la mitigazione dell'intrusione di vapori interstiziali in ambienti indoor, un problema con ricadute sia ambientali che sociali. Le sostanze chimiche volatili contenute nei rifiuti interrati o nelle acque sotterranee contaminate, infatti, possono emettere vapori che migrano attraverso il sottosuolo e negli spazi aerei degli edifici sovrastanti, rappresentando un pericolo per la sicurezza, la salute e il benessere delle persone.

AL PRIMO CONCORSO RURAL CIAK

DOPPIO PREMIO PER IL VIDEO CHE RACCONTA IL PSR FVG

STATUETTA DI BRONZO DALLA GIURIA TECNICA E 'ORO' NEL RICONOSCIMENTO ASSEGNATO DAGLI STUDENTI UNIVERSITARI

Doppio riconoscimento a livello nazionale per il Programma di sviluppo rurale del Fvg, alla prima edizione del concorso Rural Ciak, indetto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e dalla Regione Umbria - Autorità di Gestione del PSR per l'Umbria 2014/2022, per premiare le migliori produzioni video dei Programmi di Sviluppo Rurale in Italia. Il 'contest' si è svolto nell'ambito del 17° Festival internazionale di Giornalismo a Perugia, alla presenza della Rappresentanza della Commissione UE in Italia, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, e delle Autorità di Gestione dei PSR italiani.

Il PSR del Fvg è salito sul podio conquistando il terzo posto (dopo Sardegna e Veneto) con un breve, ma significativo documentario sull'agricoltura sociale in Friuli Venezia Giulia e della sua importanza nel benessere delle comunità, nella sezione del premio in capo a una Giuria tecnica, mentre si è aggiudicato il **primo**



Paolo Ammassari del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali consegna il premio a Silvia Abelli (per la Regione PSR FVG)

premio della Giuria degli studenti del corso di Laurea in Scienze della Comunicazione dell'Università di Perugia. Il video, recita la motivazione della Giuria tecnica che ha conferito il RualCiak di Bronzo, "racconta iniziative che meritano di essere narrate, è un buon prodotto audio visivo, ben girato e ben montato, dove voce narrante e presentazione delle storie scorrono in un flusso coerente, illustrando bene il nesso tra programma e benefici concreti per il territorio ed evidenziando che le politiche rurali hanno un forte valore sociale".

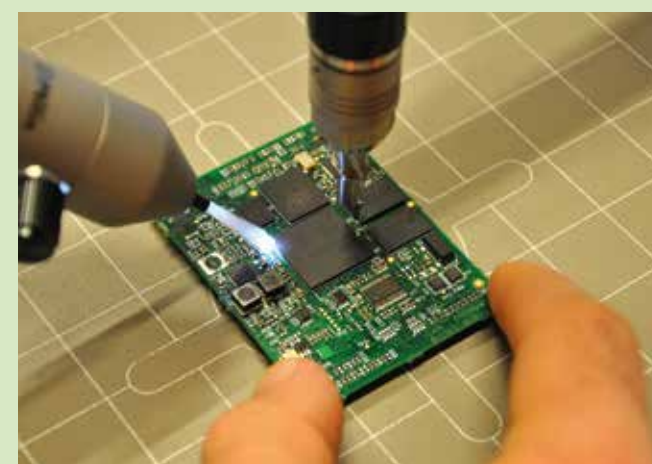
«C'è molta soddisfazione perché il nostro video si è distinto tra tutti quelli realizzati in Italia in ben due diverse categorie», ha

commentato **Stefano Zannier**, rinnovato Assessore alle risorse agroalimentari forestali e ittiche della Regione. «Questo video è parte di un progetto più ampio che, insieme ad altre tematiche analizzate, mette in luce il lavoro delle aziende del settore agricolo, agroalimentare e forestale del Friuli Venezia Giulia».

DAVE

PROGETTI DEDICATI ALLO SPAZIO

Progettare e produrre sistemi elettronici al servizio dei segmenti industriali più avanzati, dal biomedicale, all'aerospazio ai trasporti destinati all'Italia, ma soprattutto all'estero, per il quale si concentra circa un terzo della produzione. Fondata nel 1998 a Porcia, in provincia di Pordenone, DAVE Embedded Systems è un'azienda specializzata nella realizzazione di sistemi embedded, ovvero l'elettronica in grado di integrare e consentire il funzionamento di dispositivi che necessitano di un comando-controllo e connettività. L'azienda, che proprio nel 2023 festeggia 25 anni di attività, è in grado di ritagliare su misura i progetti per soddisfare le più moderne esigenze di connettività e computazione messe a disposizione dalla tecnologia.



Un esempio, come illustra **Stefano Dal Poz** ceo di DAVE Embedded Systems, «è quello che riguarda l'intelligenza artificiale, con le ultime creazioni che consentono di implementare algoritmi AI all'interno delle NPU (Neural Processing Units) che risiedono nei microprocessori più moderni in uso nelle nostre schede. Così facendo - aggiunge - è possibile implementare algoritmi molto più "vicini" al luogo di utilizzo dei dati. È il caso di una macchina operatrice per il controllo di qualità dei pezzi prodotti, o una telecamera per il riconoscimento dei tratti del volto».

Un altro importante settore è quello dello sviluppo software, che ha portato alla creazione di "ToloMEO", un pacchetto di servizi software integrabile su ogni sistema embedded che attraverso protocolli sicuri e altri strumenti aiuta nella computazione e nella certificazione delle transazioni, così come l'aerospazio, tanto che l'azienda quest'anno è stata inserita nel catalogo dell'industria spaziale nazionale italiana, assieme a tutte le aziende coinvolte nella catena di approvvigionamento per i progetti dedicati allo spazio. «L'aerospazio è una grossa occasione dove poter spendere le conoscenze acquisite da DAVE nel corso dei suoi 25 anni di vita - spiega Dal Poz -, questo segmento di mercato è la summa tecnologica dei diversi aspetti che compongono un prodotto elettronico, esigendo dai fornitori il massimo in termini di progettazione, tecnologia di materiali impiegati, accuratezza nelle finiture di produzione, completezza nei test, e si sta affermando grazie alla visione che i vari imprenditori moderni hanno introdotto dopo il lungo periodo pionieristico: ora c'è necessità di produzioni su scala relativamente più larga, con prezzi competitivi e soluzioni ingegneristicamente sfidanti. Con questo presupposto - conclude Dal Poz ricordando che da qualche anno sono attive collaborazioni con le università di Udine e Trieste ed è nata anche l'Academy di DAVE per affiancare le istituzioni nei loro percorsi curriculari e selezionare i talenti migliori -, DAVE sta entrando in questo "spazio" con entusiasmo e competenza».

Giulia Zanello



STRUTTURA QUATTRO STELLE FRONTE MARE

GRANDE ALBERGO MARIN, 120 ANNI DI ACCOGLIENZA

SI TRATTA DEL PIÙ ANTICO HOTEL DI LIGNANO SABBIAADORO. NOVITÀ È IL RISTORANTE "SABLE 1903": AI FORNELLI ALBERTO TONIZZO, GIÀ CHEF DEL RISTORANTE "AL FERARUT DI RIVIGNANO"

» GIADA MARANGONE



Accoglienza, cordialità, tradizione: sono questi i valori con cui dal 1903 la famiglia Marin porta avanti con passione la gestione del Grande Albergo Marin a Lignano Sabbiadoro. Si tratta del più antico albergo della città, una struttura quattro stelle, fronte mare, di stile moderno, finemente arredata, dotata di un ampio giardino, una grande piscina all'aperto e una spiaggia privata.

Gli ospiti del Grande Albergo Marin hanno a disposizione una vasta gamma di servizi quali posto auto gratuito, ricarica auto elettriche, garage e box auto su richiesta, noleggio biciclette, spiaggia privata, wi-fi gratuito, teli mare in dotazione per la piscina e per la spiaggia, palestra, un'ampia terrazza panoramica con vista mare e laguna, con vasca idromassaggio e servizio bar, dove poter degustare un ottimo cocktail in totale relax.

Le camere dell'hotel sono arredate con gusto e sono dotate di ogni comfort, per garantire un soggiorno comodo e rilassante alla propria clientela. Ogni camera dispone di aria condizionata, TV satellitare a schermo piatto, minibar, aria condizionata, asciugacapelli, cassaforte e connessione Wi-Fi gratuita. Alcune camere offrono anche una vista panoramica sul mare e una vasca idromassaggio. Quattro sono le suite, tutte di grandi dimensioni, dotate di jacuzzi a due posti con vista mare, doccia emozionale e sauna: vere e proprie oasi di relax dove poter rigenerarsi e godere di panorami d'eccellenza nel centro storico della località balneare. La cucina del Grande Albergo Marin è un'esperienza culinaria

indimenticabile, grazie a un ristorante di alta qualità. Ogni pasto è un'esperienza che sposa perfettamente sapori locali e influenze internazionali, grazie all'attenzione per la selezione dei migliori ingredienti. «Novità 2023 è il ristorante "Sable 1903" che ha inaugurato venerdì 19 maggio» commentano **Marco e Augusto Marin**, rispettivamente terza e quarta generazione dello storico hotel che gestiscono con successo l'attività fortemente voluta da Angelo Marin: creare una struttura ricettiva in una delle zone più belle di Lignano Sabbiadoro. «Il nome che abbiamo scelto è per noi molto importante. Sable in onore alla splendida Lignano Sabbiadoro e 1903 per i nostri primi 120 anni di attività, correva infatti il 1903 quando mio nonno Angelo ha avuto questa brillante intuizione. Il ristorante, aperto anche agli esterni e per eventi, vanta un executive chef stellato: **Alberto Tonizzo**, già chef del ristorante Al Ferarut di Rivignano». Il Grande Albergo Marin è la scelta giusta per coloro che vogliono vivere un'esperienza di alto livello e essere partecipi di momenti indimenticabili nel cuore di Lignano Sabbiadoro.

Un sogno? Trasformare l'Alta Grave in una zona attrattiva di un turismo responsabile e di qualità, «mettendone in luce il valore in termini di bellezza, diversità e potenzialità ancora inespresso». E i sogni è solito tradurli in fatti, **Albino Armani**, un vero signore del vino: alle spalle ha una storia che parte dal Trentino nel 1607 e diventa grande racconto di impresa e terre, famiglia e visione, ricerca e sostenibilità, in grado di aprirsi al Veneto e, dagli anni '90, anche al Fvg. «L'idea del Friuli è nata sull'onda della mia passione per l'enologia dei territori d'eccellenza», racconta Armani, che oggi, in un'azienda che fa il 70% di export in tutto il mondo, è affiancato dalla moglie Egle e dal figlio Federico e conta su un centinaio di professionisti collaboratori. «L'Alta Grave, 30 anni fa, non era particolarmente allettante o di moda e la viticoltura era pionieristica. Ma un filo rosso c'è: tutti i nostri vigneti hanno a che fare con l'arco alpino, la declinazione culturale è identitaria e leggibile. È vicino anche il pensiero, quello di persone abituate a tirarsi su le maniche. Io in questa visione mi ritrovo e ho trovato il Friuli», spiega. I primi 10 anni sono stati «pura sperimentazione» - aggiunge -, da cui il desiderio di ulteriore ricerca». Da Sequals, i vigneti si sono aperti verso il Tagliamento. A Lestans, scoperta eccezionale: una terra così vicina e così diversa, in grado di portare a vini strutturati e interessantissimi. Negli ultimi 5-6 anni, ancor più spinta verso il Tagliamento, fino a Pinzano, praticamente a ridosso del fiume, «e il terreno ci ha regalato nuove diversità. Per me Friuli è una sorpresa continua!». Da una zona così singolarmente poliedrica, madre di grandi autoctoni, come Ribolla gialla, Friulano e uvaggi originalissimi ottenuti con gli autoctoni di Valeriano (i bianchi *Ucelut* e *Sciaglin* e il

DA SEQUALS A PINZANO, NEL NOME DELLA SOSTENIBILITÀ

ALBINO ARMANI, SIGNORE DEL VINO

UNA STORIA LUNGA QUATTRO SECOLI PARTITA DAL TRENINO E OGGI IN TUTTO IL TRIVENETO. IN FVG NELL'ALTA GRAVE, CHE VUOLE ANCHE TRASFORMARE IN ZONA «CON UN TURISMO RESPONSABILE E DI QUALITÀ»



fulcro del nuovo progetto d'ospitalità. E un'esortazione per i friulani. «Dare più attenzione all'Alta Grave - sprona Armani -, una minie-

Piculit neri) dedicati alla terra del grande fiume (il bianco *Flum* e il rosso *Piligrin*), il desiderio di valorizzarne anche l'aspetto turistico, tuttora marginale. Forti dell'esperienza consolidata in Veneto e Trentino, la recente acquisizione della tenuta e di Villa Vicentini Orgnani a Valeriano di Pinzano, prossimamente il

ra d'oro per eccellenza e inestimabile diversità». Parole d'affetto di imprenditore esperto, impegnato nella ricerca, con rispetto profondo per la storia e l'ambiente. «Il valore del vino è il valore di un territorio ben gestito», ribadisce, ricordando come l'azienda abbia abbracciato anche i principi della biodinamica con il marchio Casa Belfi, progetto di successo condotto da vent'anni con l'enologo **Maurizio Donadi**, «i cui principi di fondo portiamo però in tutti i nostri vigneti, in cui perseguiamo strade come le certificazioni di sostenibilità, il non utilizzo di diserbanti chimici impattanti. Non solo: abbiamo circa 250 conferitori di uve, oltre alle nostre. Anche a loro abbiamo chiesto di aderire ai protocolli di sostenibilità. Siamo una rete, con lo stesso atteggiamento "morale" verso l'ambiente. Così si crea valore condiviso, immagine e sostanza»

A SUD DEL CENTRO DI UDINE, IN VIA MARSALA

GNAGNE SESE, RITORNO AL FUTURO

DOPO VARIE GESTIONI, AL TIMONE DELLA STORICA OSTERIA UDINESE È TORNATO IL TITOLARE MICHELE GRASSI. «UN LUOGO BELLO E BUONO NON SOLO PER I FRIULANI, MA ANCHE PER I TURISTI»

Uscendo dal centro di Udine, verso sud e prima di arrivare alla Zona Industriale, ci si può immergere nell'atmosfera di un tempo passato, quando lungo le rogge medievali sorgevano e operavano battiferro, pastifici e mulini. E proprio in un bell'immobile rustico e ottocentesco, che tanti decenni fa serviva un mulino che ora non c'è più, si trova l'osteria con cucina "Gnagne Sese". A inizio degli anni 2000, l'intraprendente imprenditore udinese **Michele Grassi** l'ha acquistata e, dopo un bel restyling filologico, l'ha trasformato in un'accogliente osteria. «Sese era una zia di mia mamma che si era occupata di 9 fratelli: in famiglia era un'istituzione», racconta Grassi. Dalla prima apertura, tanta acqua è passata sotto i ponti della vicina roggia, varie gestioni si sono succedute nel tempo ma, nel settembre del 2022, Michele ha deciso di tornare al timone del "suo" locale, riaprendolo con coraggio e determinazione dopo alcuni mesi di chiusura post-Covid. C'è da dire che Grassi non è nuovo a queste imprese visto che, a volte da solo, a volte insieme ad altri soci, ha dato vita a vari locali

di ospitalità e intrattenimento che hanno fatto la storia della Udine dell'aperitivo e del post-cena.

L'ARIA CHE SI RESPIRA NEL LOCALE È QUELLA DELLA FRIULANITÀ, ALL'INTERNO DELLO STESSO (DOVE ANTICO E MODERNO SI SPOSANO CON CALDA ARMONIA E STILE) E SCORRENDO IL MENÙ

«Ho pensato che, nell'offerta di ristoro della città, c'era lo spazio per proporre un luogo bello e buono non solo per i friulani, ma anche per i turisti che, sempre più numerosi passano e si fermano a Udine, ciclisti

compresi», ci ha spiegato.

E l'aria che si respira all'osteria è proprio quella della friulanità autentica, all'interno del locale (dove antico e moderno si sposano con calda armonia e stile) e scorrendo il menù. Una carta con una ventina di piatti della tradizione (frico, cjarsons, gnocchi, coniglio, tiramisù... Noi abbiamo assaggiato un tenerissimo, abbondante e saporito guancialetto di maiale con salsa al Cabernet e polenta abbrustolita) e dintorni. In sintonia con i collaboratori, le materie prime della "Gnagne Sese" (salumi e formaggi in primis) sono scelte da Michele attingendo a quanto di buono offre il nostro territorio senza andare, necessariamente, troppo lontano. L'accompagnamento dei piatti è suggerito degustando i vini regionali delle più prestigiose cantine del Collio e dei Colli Orientali. I vini della casa sono di un bravo produttore della Doc Friuli Isonzo. All'interno, i coperti disponibili sono una cinquantina, distribuiti su due piani. L'ampio giardino esterno può ospitare altrettanti clienti, in mezzo al verde e con vista roggia. Nelle belle giornate e serate è attivo il chiosco con un'ampia scelta di birre alla spina e la possibilità di consumare una grigliata con carne di assoluta qualità. "Gnagne Sese" (via Marsala 258) chiude solo la domenica. Durante la settimana, apre dalle ore 11.00 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 23.00. Per prenotazioni e informazioni, tel.: 0432 1514534.



Michele Grassi

Adriano Del Fabro

LA COOPERATIVA

VIVAI RAUSCEDO, RINNOVO DEL CDA



Rinnovo del Consiglio di Amministrazione e della presidenza ai Vivai Cooperativi Rauscedo - associati a Confcooperative Pordenone - e attivi nel territorio del Comune di San Giorgio della Richinvelda. Una realtà che è la più grande del settore a livello mondiale (da sola coltiva e commercializza oltre il 20% della produzione europea di barbatelle, che è quella maggiore a livello mondiale).

Nel corso della prima seduta del nuovo Consiglio è stato nominato presidente **Alessandro Leon**, che era stato vicepresidente nel precedente mandato. Nuovi vicepresidenti sono stati nominati **Enrico D'Andrea** e **Mauro Cesarini**. Insieme a loro nel mandato triennale appena iniziato i consiglieri **Morgan Lovisa**, **Antonio Cesaratto**, **Stefano Volpe**, **Luca De Pauli**, **Michele Basso**, **Claudio Moretti**, **Marco Cocitto** e **Daniele D'Andrea**. Confermate le cariche direzionali con **Eugenio Sartori** in qualità di direttore generale, **Mauro Bertolin** direttore amministrativo e **Yuri Zambon** responsabile tecnico commerciale.

Leon succede a **Pietro D'Andrea**, in carica dal 2020. La cooperativa è formata da oltre 200 soci e genera un fatturato di oltre 80 milioni di euro. Grazie alla ricerca scientifica condotta insieme all'Università di Udine e Iga (Istituto di Genomica applicata), si sta confermando leader anche nelle barbatelle di ultima generazione, ovvero quelle resistenti, che

consentono di realizzare vigneti ad alta sostenibilità ambientale ed economica.

«"Consolidamento e crescita" - ha dichiarato il nuovo presidente - sono i nostri obiettivi quali leader del settore vivaistico, affrontando le nuove sfide che, tra scenario internazionale e cambiamenti climatici, si pongono di fronte a noi. Proseguiremo nell'innovazione e nella ricerca, che nel nostro nuovo Research Center trovano un punto di riferimento per molti studiosi e addetti ai lavori, senza dimenticare le nostre radici e la comunità da cui proveniamo». Sul fronte della ricerca, fin dal 1965, VCR si è attivata nel miglioramento genetico della vite, attraverso la selezione clonale, ed ora dispone di 490 cloni che sono utilizzati dai viticoltori in oltre 40 Paesi viticoli. Inoltre, grazie ai programmi di creazione di nuove varietà resistenti e ai portinnesti "M" dell'Università di Milano, VCR è in grado di fornire ai viticoltori barbatelle resilienti al cambiamento climatico e molto meno esigenti in termini di trattamenti fitosanitari, il che significa meno emissione di CO₂, maggiore tutela dell'ambiente e degli operatori e vini più salubri.

«Quando viene rinnovato il consiglio di amministrazione - ha commentato il presidente di Confcooperative Pordenone **Luigi Piccoli** - le cooperative mettono in atto uno dei fondamenti delle proprie radici mutualistiche, ovvero la democrazia. Auguro al presidente Leon e a tutto il consiglio un buon lavoro in questi tempi ricchi di sfide impegnative nell'agricoltura: da tempo sanno che l'innovazione è la chiave per il futuro e continueranno sicuramente su questa strada».



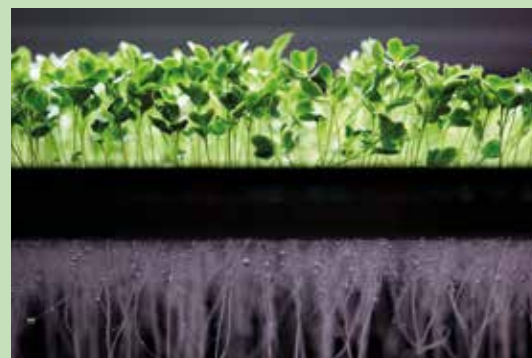
Il neo presidente, Alessandro Leon

IL PROGETTO DI RICERCA

ZERO, L'AGRICOLTURA DEL FUTURO

Sarà Zero, l'azienda di Pordenone che sviluppa tecnologie proprietarie e brevettate per il vertical farming, a cofinanziare il "Future Farming - Innovation Technology Infrastructure", un'infrastruttura di ricerca pre-industriale e trasferimento tecnologico per attirare progetti e ricercatori da tutto il mondo con l'obiettivo di creare ricadute industriali e startup tecnologiche, che punta a diventare un riferimento a livello europeo nel settore del Future Farming, in cui le biotecnologie vengono applicate all'agricoltura del futuro.

L'università Ca' Foscari Venezia, grazie a un finanziamento del Pnrr, per un investimento totale di 20 milioni di euro, ha concluso la selezione per l'individuazione del partner privato che cofinanzierà il 51% della realizzazione dell'infrastruttura e ne gestirà in futuro le attività di ricerca. Si tratta, appunto, dell'azienda pordenonese. La società mista pubblico-privato agirà come catalizzatore di trasferimento tecnologico e attrattore di talento, con ambiti di ricerca intersettoriali, dall'industria del foodtech a quella dei



biomateriali, da benessere a biofarmaceutica, da industria della circolarità ad applicazioni nell'aerospazio, con la sostenibilità ambientale ed economica denominatori comune.

«Future Farming è un esempio delle potenzialità della partnership tra pubblico-privato e rappresenta una grande occasione di innovazione nel settore delle biotecnologie applicate all'agricoltura del futuro» dichiara



Tiziana Lippiello, rettrice dell'Università Ca' Foscari Venezia. «Il progetto unisce ricerca, innovazione e interdisciplinarietà e dimostra come le nostre università e il nostro Paese abbiano talenti e creatività capaci di incidere nelle grandi sfide globali del nostro tempo».

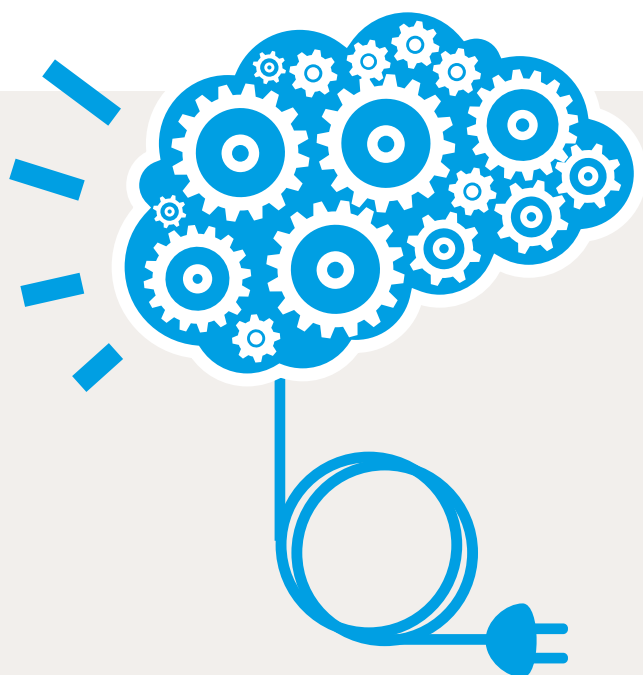
Il Future Farming è un paradigma di produzione che promuove il passaggio da un modello produttivo ed economico puramente estrattivo a un modello generativo, in cui le piante, i funghi, i batteri, le alghe, agiscono come biofabbriche atomiche e molecolari. L'infrastruttura di ricerca Future Farming (FF-ITI) sarà localizzata in due sedi, la principale in Veneto, e una sede secondaria in Sardegna. La sede principale, operativa entro la fine del 2023, sarà situata in un contesto green su una superficie pari a circa 5 ettari in cui saranno realizzati i laboratori di ricerca e spazi per accogliere ricercatori e azienda partner. L'infrastruttura di ricerca sarà multifunzionale, in grado di ospitare progetti su molteplici settori quali il foodtech e le tecnologie agro-alimentari, la bioindustria, le biotecnologie, l'aerospazio, i materiali avanzati, le risorse naturali, l'ambiente, la gestione sostenibile dei sistemi agricoli e forestali. Entro settembre 2023 è in programma l'assunzione del team di lavoro e la valutazione scientifica dei primi progetti da implementare, la costruzione della struttura sarà completata entro dicembre 2024 e la piena operatività si raggiungerà nel 2025.

Giulia Zanello

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?

e modelli (design), software, diritto d'autore, know-how, anticongestione e licensing.

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.

SEI UN INVENTORE O COMUNQUE VUOI CONOSCERE GLI STRUMENTI PER TUTELARE LE TUE CREAZIONI?

Il servizio è gratuito.

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

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

EMOZIONI CHE SI TRASFORMANO IN GIOIELLI

A ispirarla inizialmente è stata un amore sbocciato negli anni degli studi giovanili, tutti concentrati sulla storia dell'arte: la passione per i gioielli vintage, rintracciati quasi per caso in un mercatino dell'usato o in un negozio di antiquariato. Poi, d'un tratto, ecco l'intuizione che le fa cambiare percorso. Decide che, piuttosto che comprarli e rivenderli, sia meglio crearli, o meglio, ri-crearli quegli stessi monili, inventando uno stile completamente nuovo. Sono gli esordi di **Antonia Bach Montanari**, artista e artigiana udinese.



Antonia Bach Montanari

Oggi l'attività si sviluppa principalmente in rete (al sito www.filrougej.com), dove Antonia propone, oltre a oggetti, abiti e accessori vintage, tutte le sue eleganti creazioni: nuovi gioielli rielaborati riutilizzando pezzi antichi o vintage a loro volta recuperati online in tutto il mondo, a formare un'inesauribile gamma di bracciali, anelli, collane e orecchini, che diventano esclusivi perché unici, spesso creati sulla base di una specifica e 'speciale' narrazione.

«Intervisto in un colloquio riservato i miei clienti - spiega Antonia -, chiedo loro di dirmi per quale occasione vogliono il loro gioiello: matrimonio, fidanzamento, regalo che segna

una tappa importante della vita. Poi chiedo loro di raccontarmi la storia che accompagna questo loro desiderio: il gioiello viene modellato sulla scorta di questo personale bagaglio di informazioni, ricordi ed emozioni, che io traduco in una particolare scelta di simboli, forme e colori. Si tratta, in questo caso, di creazioni su storia». Simboli e icone, certo, perché Antonia li ha studiati in modo sistematico e approfondito. E i risultati delle sue ricerche sono racchiusi nei preziosi 'story-telling' che offre sulle piattaforme

diverse sulle quali si promuove, da Instagram a Facebook. «Ho visto che le nuove tecnologie sono particolarmente utili per veicolare idee nuove come quelle che accompagnano i miei gioielli», afferma l'artista. Antonia per le sue originali e raffinate creazioni è stata già recensita da testate come Genius, Corriere della Sera, Top Arte, e ha collaborato con influencer di fama. «Al momento - conclude - sto lavorando a un anello di fidanzamento per una ragazza che ha conosciuto il suo lui a New York: sono molto innamorati e condividono una grande passione letteraria».

Alberto Rochira

DONNA IMPRENDITRICE/PORDENONE

IN PRIMA LINEA PER LA TUTELA AMBIENTALE

Rappresentano la seconda generazione dei Battistella, **Monica** (presidente) e **Marco** (consigliere), figli di Graziano, 84 anni, ancora presente in azienda e agli eventi di rilievo della sua "creatura" fondata nel 1958 coi fratelli a Pasiano di Pordenone. Specializzata in lavori di arredo urbano e opere ambientali, la ditta conta 32 dipendenti (20 operai e 12 impiegati), tra cui una ingegnera ("con due lauree" specifica la titolare) che segue i cantieri.

Battistella Spa si occupa di opere stradali, idrauliche e di illuminazione, acquedotti, impianti sportivi, edifici di diversa tipologia e destinazione. Nel settore urbano, esegue perlopiù interventi in aree verdi, sentieri, impianti sportivi, piste ciclabili, aree gioco, riqualificazione piazze.

Da sempre Battistella è in prima linea sul fronte della tutela e della salvaguardia ambientale; predispone piani di gestione e conservazione ambientale riducendo al minimo l'impatto delle proprie opere stradali sull'ambiente circostante.

Ma il punto forte dell'azienda di Pasiano, oltre alla competenza e all'esperienza nel suo campo, sta nel personale: «Una grande famiglia - racconta la presidente -, e registriamo nel nostro settore un numero

sempre maggiore di donne che portano un modo diverso di ragionare e di lavorare. Non vedo l'ora di vedere donne anche tra gli operai, non solo nell'area tecnica e amministrativa. Al momento vediamo camioniste, ma un po' alla volta si creerà la cultura per movimentare, ad esempio, mezzi importanti che costano anche centinaia di migliaia di euro. Suggestivo ai giovani di entrare in una realtà edile: si immagina sempre il muratore, invece noi



Monica Battistella

costruiamo strade, rotonde, argini».

E pensare che, da ragazza, Monica diceva: «In azienda mai, troppo faticoso e stressante». Tant'è che ha studiato Economia e commercio a Venezia per poi intraprendere la strada di commercialista. E invece... «Invece i piani sono cambiati. Vi fu qualche difficoltà agli inizi anni 2000, mi chiesero

una mano in azienda». E da allora è rimasta "incastrata", «ma non mi sono pentita, ora lavoriamo bene».

E i risultati si leggono nei numeri: il bilancio 2022 si è chiuso con 9 milioni di euro di fatturato e un utile di oltre 800mila euro. Al momento l'azienda sta dirigendo i suoi sforzi nella rotonda a Sacile, ma opera spesso anche fuori regione, soprattutto in Veneto.

Rosalba Tello

GIOVANE IMPRENDITORE/UDINE

QUALITÀ E INNOVAZIONE INDOOR E OUTDOOR

Qualità, personalizzazione del prodotto e rapidità di realizzazione. Sono caratteristiche dell'azienda Zeta srl di Premariacco, che può vantare oltre 40 anni di attività nel settore dell'arredo.

L'azienda, costituita nel 1977 da **Luciano Della Rovere**, è oggi guidata dalla figlia **Sarah**, con i fratelli **Luigi** (classe 1978) e **Andrea** (1985). E dallo scorso anno, è entrato in azienda anche il marito di Sarah, **Marco Roddaro**.

La Zeta srl, che conta oggi 20 dipendenti impegnati nella varie fasi di produzione, porta avanti quindi l'esperienza familiare nel settore delle cuscinate e imbottiture per il comparto mobili (quali divani, poltrone, sedie), con lungimiranza e innovazione. E negli ultimi anni si è specializzata ancora di più in un settore in forte crescita, ovvero quello legato all'outdoor.

«Nel 2019 - ha spiegato Sarah - avevamo acquistato dei nuovi macchinari, per realizzare delle cuscinate con rivestimenti e cuciture impermeabili, adatti per l'arredo esterno. Il periodo del lockdown è stato un periodo complicato per tutti - ha sottolineato - ma successivamente la richiesta legata all'arredo esterno è aumentata tantissimo e grazie agli investimenti precedenti,

siamo stati in grado di specializzarci ancora di più in un settore in forte espansione».

«Lo scorso anno - precisa Sarah - abbiamo avuto un anno record».

Nel 2022 sono aumentate moltissimo le richieste di semilavorati finalizzate all'arredo esterno di hotel, navi, piscine, saune.

L'attività dell'impresa, di produzione di semilavorati conto terzi di prodotti imbottiti sia



Sarah Della Rovere

per arredo indoor che outdoor, comprende anche lavorazioni di taglio del poliuretano espanso e dei materiali di rivestimento, cucitura dei rivestimenti sfoderabili, preparazione dei fusti in legno rivestiti con l'espanso e con i materiali sfoderabili. La clientela è prevalentemente italiana, con un significativo riavvicinamento dei clienti che - post pandemia - sono tornati a ricercare fornitori locali.

La Zeta srl (www.zeta-srl.it) si afferma quindi come una realtà dinamica e consolidata

del settore, capace di seguire l'evoluzione del mercato, puntando sulla qualità delle materie prime, sulle competenze maturate nel corso degli anni, l'elevata flessibilità, la personalizzazione dei prodotti e le tempistiche di realizzazione.

Mara Bon

GIOVANE IMPRENDITORE/PORDENONE

L'ARTIGIANO CHE ESPLORA IL 3D E IL METAVERSO

La creazione non di un metaverso, ma di più metaversi che dialogano tra loro: è questo l'ambizioso obiettivo di **Saul Clemente**, fondatore nel 2011 RTView - che si occupa di modellazione 3D fotorealistica di alta qualità. La storia professionale di Saul è iniziata una quindicina d'anni fa, lavorando con alcune note aziende del settore del mobile e arredamento, per la creazione di cataloghi, rendering e showroom virtuali; ma il giovane ha presto iniziato a guardare oltre, in virtù della sua passione per la creazione di videogiochi.

Nel 2018 è stato tra i fondatori di Virtew, lo studio da cui è uscito il primo videogioco interamente "made in Friuli"; un'impresa che però non ha portato i risultati sperati - "ci sono stati degli errori imprenditoriali, non ho paura di riconoscerlo", afferma - e che quindi non è proseguita. Lui non si è comunque lasciato scoraggiare, e nel 2021 ha fondato a Casarsa - con quella che è poi diventata la sua compagna di vita oltre che di lavoro, l'architetta Annalisa Franchi - Opera21: un brand che "crea non solo immagini statiche ma anche video 3D, aggiungendo il fattore tempo e movimento nello spazio. Al momento questo è il settore più innovativo su



Saul Clemente

cui lavoriamo: spazi 3D esplorabili per contesti come gli showroom virtuali, un prototipo di configuratore di appartamenti, minivideo che raccontano il dettaglio di un prodotto mirando a suscitare e comunicare emozioni. Mi definisco un artigiano digitale».

Saul comunque non rinnega il suo passato: non solo prosegue infatti il lavoro di RTView, ma presta anche la sua opera come consulente per studi che creano videogiochi in diverse città italiane. "I due mondi non sono separati

- sottolinea - anzi, c'è uno scambio continuo. Non smetto mai di studiare, di fare ricerca, perché tra l'ultimo videogioco uscito e l'ultimo showroom virtuale per un'azienda del mobile c'è un legame. La tecnologia che utilizziamo arriva dal mondo dei videogiochi".

Per il futuro, appunto, il progetto è quello di "creare non un metaverso a sé stante, come quello che conosciamo a marchio Zuckerberg; ma pensare a diversi metaversi in comunicazione, così che ad esempio chi opera all'interno di un certo campo possa muoversi da un metaverso all'altro tra aziende dello stesso settore". Info www.operaventuno.it e l'account Instagram

Chiara Andreola



SIMBOLO DEL RISTORANTE È LA GRANDE GRIGLIA A LEGNA

ALLE GRIGLIE, DOVE I SAPORI SONO NATURALI

IL LOCALE ERA IL "PRIMO CASONE FUORI DALLA LAGUNA" DI LIGNANO A METÀ DEGLI ANNI 60. OGGI È ALLA TERZA GENERAZIONE ED È RINOMATO PER LA CUCINA FRIULANA E VENETA

» MARCO BALLICO

Antonio, il nonno, era un allevatore. Per tutti "Sior Toni". **Angelina**, la nonna, figlia di macellai. La guerra ha cambiato anche il loro destino. Da Noventa di Piave, dov'erano nati, si sono spostati in Friuli, zona Latisana. Antonio commerciava legumi e cereali (l'Agraria Dalla Mora) e negli anni Sessanta decise di acquistare per il figlio **Fernando** (la seconda generazione, assieme alla moglie **Rina Anastasia**) un immobile sulla direzione Lignano (allora su due corsie, non era nemmeno asfaltata). Il primo "casone fuori dalla laguna", col tipico tetto di paglia (che si è tornata a vedere con il recente restyling).

L'inizio della storia di un locale oggi di oltre mille metri quadrati, Alle Griglie, anno di nascita 1965. Titolare è **Antonio Dalla Mora** (stesso nome del nonno), affiancato dalla moglie **Francesca Anzolin**. «Un locale storico – sottolinea Antonio –, che rispetta le tradizioni, come emerge da piatti che richiamano e ripropongono i sapori tipici della cucina friulana e veneta».

«LA PRIMA ATTENZIONE È NELLA SCELTA DEL PRODOTTO», SPIEGA IL TITOLARE ANTONIO DALLA MORA

Simbolo del ristorante è la grande griglia a legna. «La prima attenzione è nella scelta del prodotto – sottolinea Dalla Mora –: i salumi del territorio, gli antipasti della laguna di Marano, la pasta fatta in casa, il pesce dell'Adriatico, la carne friulana, toscana e piemontese, ma anche di provenienza estera: Scozia, Australia, Spagna, Argentina».

Il menù è molto vario: antipasti di terra (dal crudo D'Osvaldo alla battuta di Fassona piemontese, da frico e polenta al tortino vegetariano) e di mare (tartare di tonno e di ricciola, scampi crudi, ostriche della Bretagna), come pure i primi di terra (dai paccheri alla mediterranea alle tagliatelle agli asparagi) e di mare (tra gli altri, linguine ai calamaretti, uvetta e pinoli, spaghetti gran scogliera), anticamera di una ricchissima offerta di carne e pesce alla griglia. «Il segreto? Si condiscono i prodotti solo se necessario, ma nella grande maggioranza dei nostri piatti i sapori sono naturali. Insomma, la carne che sa di carne e il pesce che sa di pesce». Il tutto accompagnato dai vini del territorio, con interessanti escursioni in Veneto, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Sicilia e pure Francia, Ungheria, Cile, Argentina, Spagna, Australia e California. Alle Griglie (per le prenotazioni 0431/55060; info@allegriglie.com) può servire fino a 300 coperti.

"DA ISA" A LAIPACCO

OSTERIA TUTTA AL FEMMINILE



Isa Pittonet

Due sono le passioni di **Isa Pittonet**: la cura e l'allevamento delle api (a livello professionale) e la gestione di punti di ristoro, sempre a livello professionale. In questo momento della sua vita, prevale la seconda sulla prima. Infatti, spiega: «Dopo varie esperienze, più o meno brevi, già vissute nel settore, nell'agosto 2020 ho avuto

la possibilità di prendere in gestione questo locale di Laipacco, in Comune di Tricesimo, al quale ho dato il mio nome». L'osteria con cucina "Da Isa" (in via San Giuseppe 11, vicino alla chiesa) è un bel posto, sobrio ed elegante allo stesso tempo: caldo, con una gestione tutta al femminile. Prima dell'arrivo di Isa era stato chiuso per qualche anno, ma ora è assai frequentato da ogni categoria di persone. Qui si mangia sia a pranzo che a cena, con un menù ristretto, ma molto aderente alla tradizione friulana e alla stagionalità. «Chi si ferma noi – sottolinea Isa – all'interno del menù del giorno, trova sempre il minestrone di verdure, il frico e il coniglio in padella con polenta o pure. Nella lista, poi, la proposta dei piatti cambia giornalmente, ma con la scelta di tenere la barra dritta sulla tipicità nostrana». Per quanto riguarda tartine e stuzzichini, lo sguardo è puntato soprattutto sull'offerta regionale di salumi e formaggi, caprini compresi. In abbinamento al tutto, i vini provengono da una scelta mirata e qualitativamente alta tra una quindicina di cantine delle colline del Friuli VG. Anche il vino della casa, bianco e rosso, è prodotto nei Colli Orientali. Nella sala interna si possono apparecchiare 30 coperti e altrettanti, nella bella stagione, sono disponibili nel tranquillo e curato giardino esterno. "Da Isa" chiude il lunedì e il martedì pomeriggio con un'apertura maltutina dalle ore 10.30 alle 15.30. Negli altri giorni l'orario è continuato, dalle ore 10.30 alle 22.00. Per info e prenotazioni: tel. 0432 419908; cell. 346 6813695.

Adriano Del Fabro

A UN CONCORSO FRANCESE

ORO E ARGENTO PER FORÀN



Si arricchisce il palmarès di Foràn, agribirrificio artigianale di Castions di Strada: due delle sue birre – la birra d'abbazia St. Bernarda e la Session Ipa Lady White – hanno infatti

ottenuto l'oro e l'argento nelle rispettive categorie al francese Concours International des Produits Biologiques et en Conversion "Amphore", dedicato a vini, birre, liquori e distillati biologici.

Si tratta dell'unico birrificio italiano ad essere premiato, su 766 prodotti in concorso. Foràn produce infatti le proprie birre a partire dall'orzo biologico coltivato dall'azienda agricola Mondini, a cui il birrificio fa capo; e tre di queste, tra cui appunto le due premiate, sono inoltre senza glutine – primo birrificio in Regione ad aver ottenuto entrambe le certificazioni. «Naturalmente la soddisfazione è tanta – afferma **Ivano Mondini**, birraio e titolare dell'azienda insieme al fratello **Flavio** –. Chiaro che la fiducia nella qualità dei nostri prodotti c'era, ma siamo andati oltre le aspettative. La St. Bernarda, poi, ha ottenuto il punteggio più alto di tutto il comparto birre». In quanto al futuro, «Ci dà fiducia il fatto che tutte le nostre birre biologiche e senza glutine hanno ricevuto riconoscimenti importanti – prosegue Mondini –, il che significa che davvero hanno non qualcosa in meno, ma qualcosa in più in termini di qualità. Sicuramente ci piacerebbe ampliare la gamma delle birre di questo tipo, ma vogliamo procedere poco per volta». A congratularsi a nome della comunità è stato anche il sindaco di Castions di Strada, **Ivan Petrucco**: «Ivano e Flavio hanno dato nuova vita all'azienda di famiglia, puntando sul biologico e sulla birra – ha affermato –. Ancora una volta determinazione, passione e cura hanno portato a grandi risultati, che sono certo arriveranno ancora, facendo da stimolo anche per altri in un momento di difficoltà per il mondo agricolo». Info www.birrificioforan.it

Chiara Andreola

IL PROGETTO DELLA CCIAA CHE METTE IN RETE LE PREZIOSITÀ DEI CINQUE SITI UNESCO

DOPPIO SUCCESSO PER OPUS LOCI

REALIZZATO UN TOUR A CIVIDALE, AQUILEIA E PALMANOVA PER I GIORNALISTI PRESENTI AL FAR EAST FILM, CON TANTO DI CASSETTA – STAND A UDINE. L'INIZIATIVA È STATA PRESENTE ANCHE ALLA FIERA ARTIERA

Doppio appuntamento di presentazione e doppio successo per Opus Loci (www.opusloci.it), l'originale progetto con cui la Camera di Commercio Pordenone-Udine mette in rete le preziosità artistiche, storiche e naturalistiche dei cinque siti patrimonio dell'Umanità del Fvg con una serie di aziende che offrono prodotti o servizi di eccellenza in quelle aree, tutto attraverso percorsi sostenibili.

Una prima attività, legata al Far East Film Festival, di cui la Camera è partner, ha permesso di realizzare un "tour Unesco" per un gruppo di giornalisti italiani e stranieri presenti al festival. Ogni visita (a Cividale, Aquileia e Palmanova) è stata correlata alla cultura e alle iniziative legate al cinema realizzate in quei siti, con un racconto coinvolgente che ha permesso di valorizzare al meglio tanto il Fvg quanto il legame con il Feff. Inoltre, per tutte le giornate della manifestazione cinematografica, dal 21 al 29 aprile, la Cciao con Opus Loci ha allestito una casetta-stand in Via Mercatovecchio a Udine, dove le aziende aderenti al percorso progettuale Unesco si sono



alternate per promuovere i loro prodotti. L'altra importante venue per il progetto è stata Artiera, la prima fiera dedicata all'artigianato d'eccellenza made in Fvg e al "saper fare": dal 5 al 7 maggio, tra i protagonisti dell'esposizione, c'è stato anche Opus Loci, che si è presentato in uno stand di circa 50 metri quadri per promuovere le iniziative del progetto.

Le aziende che fanno parte del "circuito virtuoso" di Opus Loci sono: Hotel Ristorante Patriarchi, Pasticceria Cioccolateria Mosaico, Ristorante

la Colombara, Agraria Molino Milocco, Hotel Ai Dogi, l'Antica Coltelleria di Palmanova, Fattoria Gortani, Caffetteria Torinese, Abbigliamento Boccolini, Mada Temporary Lab & Co, Panificio del Foro, Latteria Sociale di Cividale, Azienda Agricola Stroppolatini, Trattoria Tre Re, Opificio Tds, Officine Alpine Il Ricamificio, Birrifico Foglie D'Erba, Zanini Maurizio apicoltura, Italy Trip Idea, Latteria di Aviano, Società Agricola Rive Col de Fer, Opificio Fred Jerbis.



A MILANO

FVG VIA DEI SAPORI DA TUTTO ESAURITO

Ha fatto il tutto esaurito a Palazzo Castiglioni, Milano la celebrazione delle eccellenze del Fvg, con oltre 300 partecipanti tra giornalisti, buyers e operatori del settore presenti alla serata di tasting e di scoperta culturale che ha coinvolto ben 38 maestri del gusto. In una sala gremita, **Walter Filiputti**, presidente di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine, **Edy Morandini** consigliere regionale e **Carlo Sangalli**, presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia, hanno inaugurato l'evento organizzato dal Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori in collaborazione con PromoTurismoFVG e la Camera di Commercio Pordenone-Udine. «Lo spirito dei partecipanti del consorzio è la capacità di mettersi insieme. Allargando la prospettiva, Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori ha promosso la cultura di fare squadra nel territorio, che abbiamo sempre contribuito a promuovere. Un caso virtuoso, che è stato anche studiato dall'Università Bocconi - ha affermato Filiputti -. Tutte le aziende che fanno parte del gruppo, siamo quasi 70 in questo momento, hanno un unico comune denominatore: la ricerca della qualità. Non solo la qualità percepita ma anche la qualità etica e della sostenibilità, valori oggi imprescindibili. Questo progetto lo



abbiamo iniziato 23 anni fa e siamo in continua evoluzione - ha proseguito - Quando tra il 2000 e il 2001 il ruolo del ristorante aveva un ruolo molto limitato, noi nell'angolo del nord est intuimmo che le potenzialità del ristorante andassero ben oltre il fare cucina e da allora siamo impegnati con passione e convinzione allo sviluppo dell'identità enogastronomica attraverso il lavoro quotidiano dei nostri chef ed eventi importanti». Portabandiera dell'eccellenza dell'enogastronomia regionale sono le aziende top-quality di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori che hanno presentato al pubblico un vero e proprio viaggio con protagonisti in rappresentanza del consorzio 8 ristoranti che hanno cucinato in diretta per il pubblico, affiancati da 19 vignaioli e distillatori e da 11 artigiani del gusto.

Lisa Zancaner

DOMANDE ENTRO IL 30 GIUGNO

PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA, RINNOVATO IL BANDO

Anche per il 2023, la Camera di Commercio Pordenone-Udine ha rinnovato il Bando per la "Premiazione dell'economia e dello sviluppo". Il concorso prevede categorie e premi differenti, per i due territori di competenza. Le domande vanno presentate sugli appositi moduli dagli interessati, dai datori di lavoro, dalle associazioni sindacali e di categoria o dagli enti pubblici territoriali. Non potranno essere segnalati imprese, lavoratori, scuole secondarie premiati dopo l'anno 2009, anche se per premi diversi. Domande e segnalazioni dovranno pervenire alla Cciao tra il 1° e il 30 giugno (ore 12.30) mediante una delle due modalità. O da casella Pec alla Pec cciaa@pec.pnud.camcom.it (se il mittente utilizza una mail non certificata, la domanda non sarà valida). I documenti allegati possono essere firmati con firma autografa e scansionati o con firma digitale. L'altra modalità di invio è cartacea, con raccomandata indirizzata a Cciao Pn-Ud- Ufficio Promozione, Via Morpurgo 4, 33100 Udine. Per l'invio cartaceo, farà fede la data di ricezione (timbro dell'Ufficio Protocollo).

L'assegnazione dei premi sarà deliberata insindacabilmente dalla Giunta. Per info: Pordenone ufficiopromozione.pn@pnud.camcom.it e Udine promozione.ud@pnud.camcom.it. I moduli sono su www.pnud.camcom.it.

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



CORSI GRATUITI

online

MARKETING NEL DIGITALE

Data inizio: 07 giugno 2023

Durata: 6 ore

LO STORYTELLING NEI SOCIAL MEDIA PER LE IMPRESE TURISTICHE

Data inizio: 12 giugno 2023

Durata: 6 ore

SOCIAL MEDIA NEL TURISMO: GESTIRE PUBBLICITÀ E SPONSOR

Data inizio: 26 giugno 2023

Durata: 6 ore

I corsi sono aperti alle imprese iscritte alla Camera di commercio di Pordenone-Udine in regola col versamento del diritto annuale

INNOVATION & CREATIVITY CAMP PER UPSHIFT

giovedì 15 giugno (10:00-17:00)

CCIAA di Pordenone-Udine
piazza Venerio 5 - Udine

Percorso formativo gratuito in lingua ucraina per lo sviluppo delle competenze del XXI secolo, cittadinanza attiva e orientamento rivolto ai giovani di nazionalità ucraina dagli 11 ai 21 anni che attualmente vivono in Italia

CORSI COMMERCIALI

in presenza

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



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

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

IN PROGRAMMA EVENTI FORMATIVI

RITORNA LA SCUOLA PER LA SICUREZZA

UNA CORRELAZIONE DIRETTA TRA FORMAZIONE ESPERIENZIALE, ACQUISIZIONE DI COMPETENZE E CONSAPEVOLEZZA DEI COMPORTAMENTI VIRTUOSI

Sono stati illustrati in CCIAA di Pordenone – Udine, in occasione dell'apertura del secondo anno di attività, i dettagli della Scuola per la Sicurezza – l'iniziativa gestita dall'Organismo Paritetico Industria, costituito da Confindustria Alto Adriatico e dalle organizzazioni sindacali del territorio. Presenti il Prefetto **Domenico Lione** i Presidenti delle associazioni di categoria (**Michelangelo Agrusti**, Confindustria Alto Adriatico e **Silvano Pascolo**, Confartigianato Pordenone), i segretari delle organizzazioni sindacali (**Maurizio Marcon** per Cgil, **Denis Dalla Libera** per Cisl ed **Ezio Tesan** per la Uil), **Dino Parelli** e **Maria Elena Dentesano**, genitori di **Lorenzo**, lo studente di Morsano di Castions di Strada morto a soli 18 anni durante l'ultimo giorno di stage in un progetto di alternanza scuola-lavoro in una azienda di Pavia di Udine.

Agrusti ha spiegato che «esiste una correlazione diretta tra formazione esperienziale che viene impartita nella Scuola per la sicurezza, l'acquisizione di competenze e la conseguente più matura consapevolezza nell'attuare comportamenti responsabili da parte dei lavoratori; come dimostrato nell'evento sulle nuove tecnologie tenutosi a febbraio in VECAR – ha aggiunto – la Scuola per la Sicurezza non segue i temi e la didattica della formazione tradizionale ma si concentra sulle prospettive che la tecnica mette a disposizione a servizio della sicurezza e sullo sviluppo della sensibilità verso i comportamenti virtuosi soprattutto attraverso la sperimentazione diretta».

Dino Parelli ha spiegato che «nel solo 2022 tre ragazzi in formazione-

lavoro hanno perso la vita, per cui c'è ancora qualcosa che non va; con la Carta di Lorenzo, redatto a ridosso del primo anniversario dalla morte di nostro figlio, abbiamo inteso riportare l'attenzione su un tema, quello alla persona, secondo noi dimenticato, tanto più quando si tratta di ragazzi – ha aggiunto – che sono il più grande investimento della società, cui è giusto garantire tutta l'attenzione possibile. La Carta di Lorenzo – che sarà esposta nelle aziende coinvolte nell'accordo tra CAA e sindacati – è un documento semplice che ha avuto il merito di portare nel gruppo di lavoro che l'ha preparata, composto da esponenti di quel nuovo modo di fare formazione e prevenzione, gli stessi studenti. Essa sintetizza la necessità di attenzione che va riservata a un giovane, inesperto, che per la prima volta varca la soglia di un'azienda».

TESTIMONIAL DELL'INIZIATIVA I GENITORI DI LORENZO PARELLI, LO STUDENTE MORTO DURANTE UNO STAGE

Giuseppe Del Col, direttore operativo di CAA, ha focalizzato l'attenzione sui due eventi formativi dedicati a datori di lavoro RSP e RLS in programma in estate, iniziative che si innestano in quella più grande, un percorso strutturato in collaborazione con Inail e Regione per tutte le scuole del territorio.



ETGG 2030

IMPRESE "DIPLOMATE" IN TURISMO SOSTENIBILE



Quindici pioniere del turismo sostenibile, "garantito" Ue. Sono le prime imprese italiane, del **Friuli Venezia Giulia** e della **Basilicata**, diplomate in sostenibilità, dopo aver seguito il percorso fino alla certificazione promosso dal progetto **European Tourism Going Green – Etgg2030** (finanziato da Ue Cosme), che ha visto impegnate per l'Italia, in una rete internazionale, anche la **Camera di Commercio Pordenone-Udine e Asset – Azienda speciale della Camera di Commercio della Basilicata**.

Le realtà camerale hanno accompagnato le imprese selezionate in quasi due anni di attività, culminati nella conferenza di Vienna, i primi di maggio. Etgg2030 è nato con l'obiettivo di promuovere la condivisione e il trasferimento delle migliori pratiche innovative tra i Paesi, per una sostenibilità certificata "spendibile" sul mercato. Si è garantita formazione specialistica alle imprese e una valutazione affinché ciascuna potesse scegliere la certificazione più idonea, con l'assistenza di esperti in ogni fase.

Le certificazioni ottenute sono **Legambiente Turismo**, **Gstc**, **Green Key** e **Travelife Tour Operator**. Le 15 imprese operano nel turismo in molteplici forme. Per il Fvg, le "diplomate" in sostenibilità sono **l'Hotel Clocchiatti Next di Udine**, **l'Albergo Diffuso Sauris**, **Italy Trip Idea di Pordenone**, **Casa Valcellina di Montereale**, **il Consorzio di promozione turistica del Tarvisiano**, **Sella Nevea e Passo Pramollo**, **l'Hotel Suite Inn di Udine**, **l'Hotel Ai Dogi di Palmanova**. Per la Basilicata, **"Basilicata al Volo" di Brindisi di Montagna**, **Atmosfera Bubble Glamping di Satriano di Lucania**, **Easy Dream di Genzano di Lucania**, **Europe Go Srl di Matera**, **La Voce del Fiume di Brienza**, **Borgo Villa Maria di Rionero in Vulture**, **Bikelife di Francavilla al Mare (Abruzzo)** e **Petra Holiday Home di Pietrapetosa**.

Coordinati dal Lead Partner **Eberswalde University for Sustainable Development** (Germania) gli altri partner di Etgg2030 sono per la Germania **Ecotrans**, **Saarbrücken**, per l'Austria **ÖHV Touristik Service Vienna**, per la Croazia **Camera dell'Economia di Zagabria**; per la Romania **Asociația Județeană de Turism di Sibiu** e per la Bulgaria **Planecon S&P Eood di Sofia** (info <https://etgg2030.com>).

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!

GIUGNO

(UD) LABORATORIO FORMATIVO SU GARE D'APPALTO E FONDI PNRR, PROJECT WORK
giugno-novembre | Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) DIGIT TEST E CONSULENZA GRATUITA COL DIGIT EXPERT
giugno-dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

PROGETTO SEI - RICEVI IL PIANO EXPORT PER IL MERCATO PIÙ PROMETTENTE
giugno-dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

DIGITAL EXPORT MARKETING E COMUNICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ (seminario)
07 giugno | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) INBUYER (online)
14-15 giugno | Energia Sostenibilità

(UD) WEBINAR PNRR
21 giugno | Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

LUGLIO

(UD) INBUYER (online)
05-06 luglio | Meccanica Elettronica

SETTEMBRE

(PN) PARTECIPAZIONE A GENUSSMEILE, EVENTO ENOGASTRONOMICO DELL'ALPE ADRIA
14-16 settembre | Food&Wine

OTTOBRE

(UD) INBUYER (online)
10-12 ottobre | Altro

NOVEMBRE

EEN - MISSIONE B2B CON AGENTI DI COMMERCIO AUSTRIACI
Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

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>.

IL BILANCIO

LEF, RADDOPPIO DI FATTURATO



Il metaverso LEF presentato a Dubai

C'è progressione e lungimiranza nei numeri del bilancio 2022 approvato dall'assemblea dei Soci di LEF, l'azienda digitale modello fondata nel 2011 da Confindustria Alto Adriatico e McKinsey. Indicatori positivi che si innestano nelle previsioni che il Presidente, **Michelangelo Agrusti**, aveva formulato a cavallo dei due esercizi precedenti parlando di «passaggio intermedio di un percorso pluriennale fatto di investimenti in risorse umane e infrastrutture necessari per diventare riferimento nazionale e internazionale nella creazione di competenze, mentalità e comportamenti per creare manager e tecnici».

La performance così intesa si misura certamente sul raddoppio di fatturato rispetto al 2021 e sull'apprezzabile utile d'esercizio, conseguito al netto di rilevanti investimenti e delle conseguenze contabili del caro energia; ma si legge anche nella costante e apprezzata capacità di LEF, da un lato, «di erogare costantemente nuove proposte formative e di consulenza per supportare concretamente le PMI del tessuto produttivo locale» e, dall'altro, grazie a versatilità e concretezza di proposte, di «riuscire ad essere attrattiva e portatrice di valore aggiunto per alcuni dei più grandi player al mondo». Tradotto in numeri di produzione significa, nel solo 2022, consulenza e formazione erogata a oltre 500 tra imprenditori e manager, a 500 tecnici e a 1.200 studenti.

Numerose le attività iscritte a bilancio per i prossimi mesi: un milione di euro per il revamping di mille metri quadri della sede storica, necessari a soddisfare le tante richieste formative con l'aggiunta di proposte ulteriori e particolari; gli investimenti in nuovi laboratori e tecnologie abilitanti; il rafforzamento dei percorsi di formazione; la sinergia con ITS Alto Adriatico per creare un hub di formazione per il capitale umano, un unicum in Italia. Nel 2022 sono inoltre state poste le basi, gettate poi nel 2023, della creazione del Deep Tech Center, nuovo centro di ricerche in partnership con MIB School of Management, Obloo, Venture Factory (VF).

I soci hanno infine provveduto alla nomina del CdA confermando quello attualmente in carica così composto: **Michelangelo Agrusti** (Presidente), **Sergio Giovanni Farioli** (Vicepresidente), **Paolo Candotti** (Consigliere), **Adriano Luci** (Consigliere), **Nicola Redi** (Consigliere).

MERCOLEDÌ 7 GIUGNO

INCONTRO SULLA SOSTENIBILITÀ DELLE IMPRESE

Mercoledì 7 giugno, la Camera di Commercio Pn-Ud, con Promos Italia, organizza un'importante nella quale saranno presentate le opportunità che proprio la scelta sostenibile consente alle imprese, anche in termini di miglior accesso al credito e al finanziamento dell'attività produttiva. Su questo fronte, sono diversi i servizi che la Cciao e Promos Italia, anche con la società camerale Innexa, mette in campo, integrati in particolare in alcuni "tool" che saranno presentati proprio il 7 giugno, nei due momenti di cui si comporrà la giornata in Sala Economia (piano interrato, ingresso da piazza Venerio 7 a Udine): un seminario al mattino, dalle 9.30, e incontri personalizzati con gli esperti il pomeriggio, dalle 14 alle 16.30 circa. I tool, ossia gli strumenti, sono EsgPass di Innexa finalizzato all'accesso al credito, SustainAbility di Dintec per la divulgazione e la formazione sui principi base della sostenibilità e infine la Piattaforma Esg Ecomate di Ecocerved per la redazione del Bilancio di sostenibilità.

SARANNO PRESENTATE LE OPPORTUNITÀ CHE LA SCELTA SOSTENIBILE CONSENTE ALLE IMPRESE ANCHE IN TERMINI DI MIGLIOR ACCESSO AL CREDITO E AL FINANZIAMENTO DELL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA

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. Ci sarà comunque in sede il personale di Promos Italia per chi non avesse potuto eseguire il test in tempo. Al seminario del mattino, sulla "doppia transizione" (digitale ed ecologica) e sui servizi della Cciao Pn-Ud interverrà Veronica Cervini, Responsabile camerale Innovazione, ambiente e sviluppo sostenibile. Entrano poi nel dettaglio degli strumenti **Laura Celentano** di Dintec, **Gianmarco Paglietti** di Innexa e **Manuela Medoro** di Ecocerved. Sulla sostenibilità del digital export interverrà **Laura Giacometti** di Promos Italia. 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 modulo. Tutte le info e il form di iscrizione sono disponibili tramite il sito www.pnud.camcom.it.

LUNEDÌ 26 GIUGNO

L'ETICHETTA... FALLA GIUSTA!

Per aiutare i produttori e, insieme, per orientare il consumatore nell'acquisto consapevole, è nato da qualche anno lo Sportello per l'etichettatura e sicurezza prodotti, gestito dalla Cciao Pordenone-Udine in convenzione con il Laboratorio Chimico della Cciao di Torino. I due enti hanno già programmato, come ogni anno anche per il 2023, un'iniziativa seminariale di approfondimento, con il coinvolgimento delle categorie economiche interessate. La data è già fissata per lunedì 26 giugno e l'incontro sarà dedicato a presentare lo stato dell'arte delle etichette alimentari (requisiti generali, informazioni obbligatorie e facoltative, presentazione, etc.) e i recenti aggiornamenti in tema di indicazioni per il corretto smaltimento dei rifiuti di imballaggio (per info: etichettatura@pnud.camcom.it 0434 381258).

Lo Sportello etichettatura, più in generale, mette a disposizione degli utenti un portale interattivo <https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/>, ricco di informazioni. Oltre all'indispensabile sezione normativa e a quella dedicate alle faq, nelle due sottosezioni dedicate a prodotti alimentari e non alimentari, c'è una "scheda prodotto", dove è possibile consultare, per i prodotti censiti, un fac simile di etichetta con le indicazioni generali obbligatorie e alcuni alert sul prodotto individuato:



Le aziende registrate nel portale possono anche creare con modalità guidata uno o più fac simili della propria etichetta e sottoporli al parere dello Sportello. Possono inoltre porre specifici quesiti sugli argomenti per i quali lo sportello è attivo, a cui viene data risposta scritta. La Cciao Pn-Ud, anche tramite la rete europea Een-Enterprise Europe Network, ha voluto anche quest'anno supportare le aziende che pongono i quesiti e quindi il servizio non ha costi per le imprese. I prodotti e gli argomenti su cui il portale può fornire assistenza sono sicurezza alimentare, etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in Ue ed esportazione extra Ue dei prodotti alimentari, vendita negli Usa di prodotti alimentari, etichettatura dei prodotti del comparto moda, etichettatura energetica, etichettatura dei prodotti di pelletteria marcatura Ce, informazioni a corredo dei prodotti ricadenti nell'ambito del Codice del consumo.



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

ATTENZIONE ALLE TRUFFE
Attenzione a telefonate e richieste di pagamento ingannevoli per posta o email

AUTORIPARATORI: TERMINE RIQUALIFICAZIONE MECCATRONICA
Per i possessori dei requisiti tecnico professionali: 05 gennaio 2024
REGISTRO DELLE IMPRESE STORICHE ITALIANE
Termine presentazione domanda: 31 maggio
MODELLO UNICO DI DICHIARAZIONE AMBIENTALE (MUD) 2023
Termine presentazione: 08 luglio
DIRITTO ANNUALE 2023
Termine pagamento: 30 giugno
ESAMI IDONEITÀ AGENTI D'AFFARI IN MEDIAZIONE
Prove scritte: 21 giugno. Termine presentazione domanda: 13 giugno
AIUTI PER INVESTIMENTI INNOVATIVI E TECNOLOGICI DELLE IMPRESE
Termine presentazione domanda: 29 giugno (ore 16:00)

INDICI FOI SENZA TABACCHI
Diffusione il 16 giugno (dalle 13:00)
REPORT ECONOMICO STATISTICO - APRILE
Per un quadro sempre aggiornato della situazione economica della regione

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 prerequisite 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 irrogherà una sanzione amministrativa. Nel mese di aprile l'ente camerale ha avviato la procedura di assegnazione d'ufficio dei domicili digitali, con la pubblicazione all'albo degli elenchi delle società di persone 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 - Piazza Venerio, 5
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!

