



IN FVG PRENDE QUOTA IL TURISMO ALTERNATIVO

I DATI, LE INTERVISTE E LE NUOVE TENDENZE DA PAG. 4 A PAG. 5

foto Promoturismo Fvg

IMPRESE INNOVATIVE E "SCALE UP"

Pag. 2 e 3



IL PESO DEI TASSI D'INTERESSE

Pag. 6, 7 e 8



COMUNITÀ ENERGETICHE, PRESTO LA MAPPATURA

Pag. 15



REALTÀ IN CRESCITA

START UP INNOVATIVE, ECCO L'IDENTIKIT

SONO 262 IN FRIULI VENEZIA GIULIA, 112 A UDINE E 68 A PORDENONE. SONO ATTIVE SOPRATTUTTO NELL'AMBITO DEL SOFTWARE E DELLA RICERCA SCIENTIFICA E SVILUPPO

» LISA ZANCANER

Da diversi anni anche in Italia hanno preso piede le Start up innovative, frutto della sapiente visione di molti imprenditori più o meno giovani e la nostra regione non fa eccezione. Mediamente in Italia il valore medio delle Start up innovative è di 23,9 Start up ogni 100.000 residenti. In Friuli Venezia Giulia il dato è leggermente inferiore alla media nazionale con 19 Start up innovative ogni 100.000 residenti. Dal punto di vista territoriale, queste realtà

A UDINE PIÙ DI UNA START UP INNOVATIVA SU DIECI È FEMMINILE

sono particolarmente attive a Trieste con una densità di 27,6 ogni 100mila residenti; segue Udine con una densità di 21,7, Pordenone con 21,6 e infine Gorizia con 13,1. Stando ai dati elaborati dal Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine, in

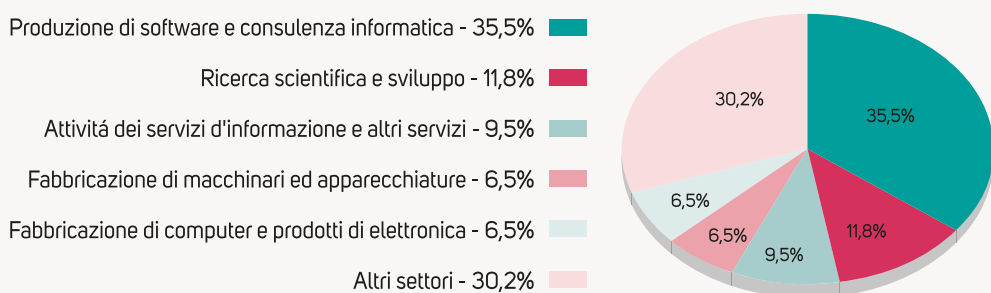
Friuli Venezia Giulia ad aprile di quest'anno erano presenti 262 Start up innovative iscritte nella sezione speciale dei Registri delle imprese delle Camere di Commercio e rappresentano l'1,9% del totale delle Start up innovative presenti in Italia che sono 14.038. In rapporto alle nuove società di capitali sono il 5%, superiori alla media nazionale del 3,7%. 112 sono situate nel territorio di Udine e rappresentano il 42,7% del totale, 68, invece, sono situate nel territorio di Pordenone (26%), 64 a Trieste (24,4%) e 18 a Gorizia (6,9%). Si tratta di realtà in crescita; infatti, rispetto al mese di dicembre 2022 sono cresciute di 9 unità, di cui 4 a Pordenone e 5 a Trieste. Le Start up innovative in Friuli Venezia Giulia sono attive principalmente nella produzione di software e consulenza informatica, un settore che rappresenta il 35,5% del totale di queste Start up, mentre le percentuali scendono nel settore della ricerca scientifica e sviluppo con l'11,8%, le attività dei servizi di informazione e altri servizi con il 9,5%, infine la fabbricazione di macchinari e apparecchiature e la fabbricazione di pc e prodotti di

elettronica, entrambi al 6,5%. Entrando nello specifico, il territorio di Udine è quello più attivo e vivace nella produzione di software che sfiora il 34%, mentre le attività dei servizi di informazione si attestano all'11,6%. A Pordenone, invece, l'attività di produzione di software costituisce il 35,3%, superando il territorio udinese. Ma chi guida queste Start up? Dai dati (l'ultima rilevazione fa riferimento al mese di aprile 2023) emerge che si tratta di realtà prevalentemente a conduzione maschile. La quota di Start up innovative a prevalenza femminile in Friuli Venezia Giulia, infatti, si ferma all'8,8%. Entrando nel dettaglio dei singoli territori, però, spicca quello di Udine, dove la quota di Start up a prevalenza femminile è più alta della regionale con il 10,7%. Tradotto in altri numeri significa che a Udine più di una Start up innovativa su dieci è femminile. Anche gli stranieri sembrano più cauti nella creazione di Start up innovative, almeno in Fvg, dato che la prevalenza straniera è del 6,1%. Anche in questo caso vanno analizzate le peculiarità territoriali, da cui si evidenzia che la quota di Start up

A CREDERCI SONO I GIOVANI, LE CUI CAPACITÀ E COMPETENZE SOPRATTUTTO IN AMBITO TECNOLOGICO SONO UN TRAMPOLINO DI LANCIO

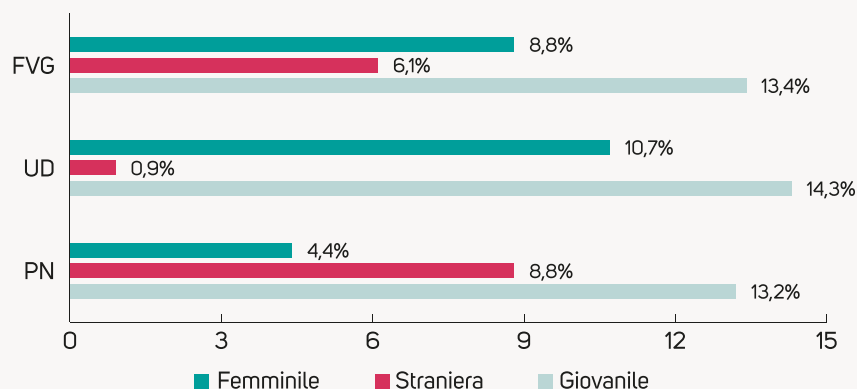
innovative straniere è più alta della media regionale nel territorio di Pordenone con l'8,8%. A crederci, e questo è un dato positivo, sono i giovani, le cui capacità e competenze soprattutto in ambito tecnologico sono un trampolino di lancio importante nella creazione di Start up che siano al passo con i tempi, tant'è che la prevalenza giovanile si attesta al 13,4%. La maggiore concentrazione di Start up giovanili si registra nel territorio di Udine con il 14,3%, oltre un punto percentuale in più della media regionale.

I SETTORI DI ATTIVITÀ DELLE START UP INNOVATIVE IN FVG, aprile 2023



Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati InfoCamere.

LE START UP INNOVATIVE FEMMINILI, STRANIERE E GIOVANILI IN FVG, aprile 2023



Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati InfoCamere.

FOCUS SULLE IMPRESE

DAL FOODTECH ALLE ERBE OFFICINALI, COSÌ SI COSTRUISCE IL SUCCESSO

C'È CHI CONNETTE CHEF E PRODUTTORI ATTRAVERSO PIATTAFORME DIGITALI, CHI CURA IL BENESSERE E LA SALUTE E CHI, ANCORA, HA SFRUTTATO IL MOMENTO MAGICO DEI BIRRIFICI

Il Friuli Venezia Giulia è un territorio ricco di imprese che hanno saputo percorrere la strada dell'innovazione. È il caso di Soplaja, nata a Udine nel 2018, dall'idea di quattro ragazzi provenienti dal settore foodtech: **Mauro Germani, Gian Carlo Cesarin, Ivan Litsvinenka e Davide Marchesi**.

Soplaja oggi è una startup attiva nel settore delle forniture per la ristorazione che connette chef e produttori attraverso un'unica piattaforma digitale. Un marketplace B2B che offre agli chef un accesso diretto e immediato ad un mercato più vario, di qualità,

IL SETTORE DELL'AGROALIMENTARE E DELLA RISTORAZIONE DOPO IL PERIODO COVID VIVE UN BUON MOMENTO DI SALUTE GRAZIE ALL'INNOVAZIONE DEI PROPRI IMPRENDITORI

efficiente e sostenibile. «La nostra mission è quella di automatizzare ogni possibile passaggio della filiera agroalimentare – spiega il Ceo, Mauro Germani – per far risparmiare tempo sia al produttore, sia al ristoratore ed è un fattore importante soprattutto dopo il Covid che ha fatto perdere oltre 100mila addetti del settore». Soplaja è riuscita ad automatizzare fatture e pagamenti, ordini e consegne, «dando – aggiunge Germani – più margini a produttori e ristoratori e anche questo è importante dato l'aumento dei costi delle materie prime.

Ci impegniamo a ottimizzare sempre nuovi step». Soplaja, infatti, ha lanciato una App che connette gratuitamente chef e produttori senza necessità di confrontarsi con decine di rappresentanti o di percorrere chilometri di strada per l'acquisto di un singolo ingrediente. L'App permette di confrontare rapidamente l'origine, le caratteristiche di produzione e i prezzi di tutti gli ingredienti, offrendo una dettagliata panoramica sulle spese e la fatturazione; panoramica che consente di prendere decisioni più rapide – e complete – sul food-cost, garantendo un maggior controllo sulla marginalità di vendita. «La nostra innovazione è continua e, oltre a servire clienti del Nord Italia, ci siamo espansi anche a Milano e puntiamo ad estenderci ulteriormente».

A sapersi innovare è stata anche **Marilina Ongaro** che, con due lauree, ha deciso di fondare un'azienda **"Nettare e Ambrosia"** a Cordenons dove coltiva erbe officinali. È dalle sue parole che si

comprende l'innovazione di questa azienda: «Le proprietà delle erbe sono quasi magiche e spesso poco conosciute, eppure sono vantaggiose per il benessere e per la salute». Marilina Ongaro organizza percorsi guidati tra le erbe, i colori e i profumi che sono in grado di dare un benessere psicologico e di relazione. «Bambini e adulti – racconta – imparano così a conoscere le erbe, a rispettare la natura e a conoscere storie e tradizioni. Di domenica, ad esempio, accolgo i bambini con le famiglie per fargli fare un'esperienza condivisa, anche con la fattoria didattica». Marilina utilizza un linguaggio scientifico anche con i più piccoli e sostiene che le erbe vanno conosciute, altrimenti rischiano di rimanere un mercato di nicchia, per questo si è concentrata sui percorsi didattici.

Un altro prodotto dove si può innovare è la birra, una bevanda consumata in tutto il mondo, ma proprio per questo bisogna offrire al cliente un servizio ad ampio raggio. È quello che fa **BirraStore** di Udine, con un punto vendita aperto 7 giorni su 7 con una selezione di 200 birre provenienti da tutto il mondo, comprese quelle biologiche, gluten free, a fermentazione spontanea, barricate, sour, india pale ale e specialità stagionali. Non solo punto vendita, ma anche Tap Room con 12 birre in spillatura a costante rotazione e il Beer Shop con cesti personalizzati, targhe, quadretti e magliette, ma anche bicchieri, boccali, coppe e calici e, naturalmente, consegne a domicilio. Senza addentrarsi nelle sofisticate innovazioni tecnologiche, nel caso di BirraStore, guidata da **Luca Fantoni**, il significato del termine "innovazione" si traduce in un servizio a 360° al cliente. (Li.Za.)



Da sinistra Marilina Ongaro, la Tap room di Birra Store e l'App di Soplaja

L'ANNO SCORSO ERANO 188; UN BALZO IN AVANTI CHE FA BEN SPERARE

LE "FERRARI" DELL'ECONOMIA

L'ANALISI SULLE 263 "SCALE UP" DEL FVG, OVVERO LE ATTIVITÀ IMPRENDITORIALI CHE HANNO REGISTRATO UN AUMENTO ANNUO DEL FATTURATO DEL 20% (O SUPERIORE) PER TRE ANNI CONSECUTIVI

Le si può definire le "Ferrari" dell'economia: sono le cosiddette imprese "scale up", quelle analizzate dal Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine considerando le attività imprenditoriali che hanno registrato una crescita annua del fatturato del 20% (o superiore) per tre anni consecutivi. Secondo l'analisi più recente, quella che prende in considerazione il periodo 2018-2021, in Friuli Venezia Giulia le scale up sono 263, l'1,8% del totale delle imprese esaminate. L'anno precedente erano 188 e sono quindi in crescita: +75 scale up (+39,9%).

Le scale up, con la loro rapidissima crescita, apportano numerose externalità positive all'economia in termini di reddito, creazione di nuovi posti di lavoro e contributo all'introduzione di prodotti e servizi innovativi. Il Regno Unito è il Paese che ne registra di più.

L'Italia è al settimo posto, con Milano al decimo tra le città europee. La Germania ha la percentuale più alta di giovani scale up, l'Italia invece la maggior quota di quelle di più vecchia costituzione.

Per poter effettuare l'analisi sugli incrementi di fatturato nell'ultimo triennio sono state escluse quelle di più recente costituzione (dall'anno 2019 in poi), per le quali non sarebbero stati disponibili i dati per alcune annualità. Il totale esaminato è pertanto costituito da 14.276 imprese di diversa natura giuridica: Società di capitali (tra cui Società a responsabilità limitata, Società per azioni, ecc.), Associazioni, Aziende speciali, Consorzi, Cooperative sociali, Enti pubblici economici, Enti sociali, Fondazioni, Società consortili, Società cooperative, ecc.

Le scale up in Fvg sono principalmente di recente costituzione.

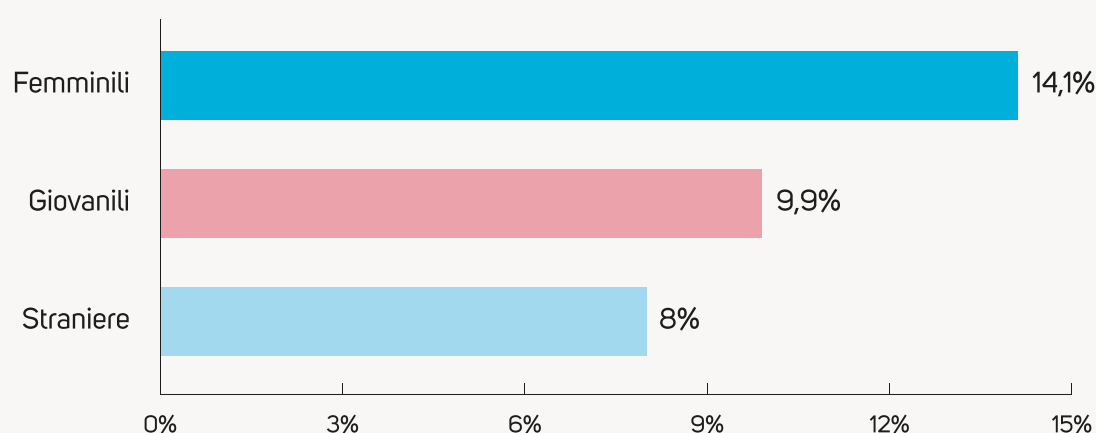
Il 44,9% si è iscritto al Registro Imprese negli anni 2017 e 2018 (hanno quindi conseguito la crescita nei primissimi anni della propria attività), il 30,4% tra il 2012 e il 2016, il 16,7% tra il 2001 e il 2011 e, a scendere, il 7,2% tra il 1984 e il 2000 e, infine, solo lo 0,8% tra il 1925 e il 1976.

Per quanto riguarda la natura giuridica, si tratta prevalentemente di società a responsabilità limitata e quanto invece al macro-settore, il 16,3% delle scale up Fvg opera nelle costruzioni, il 12,5% nella manifattura, sempre il 12,5% nelle attività professionali, scientifiche e tecniche, l'11,8% nel commercio. Seguono servizi di informazione e comunicazione (8,7%), attività immobiliari (8%), noleggi e agenzie di viaggio (6,5%), sanità e assistenza sociale (5,7%), trasporto e magazzinaggio (4,2%), alloggio e ristorazione (3,8%). Scendendo a un maggior livello di dettaglio, il maggior numero di scale up è impegnata in lavori di costruzione specializzati (8%), attività immobiliari (8%), costruzione di edifici (7,2%), attività di direzione aziendale e consulenza gestionale (6,8%), commercio al dettaglio (6,5%). Sotto al 5% si trovano commercio all'ingrosso (4,6%), assistenza sanitaria (4,6%), produzione di software e consulenza informatica (3,8%).

**IL 44,9% SI È ISCRITTO
AL REGISTRO IMPRESE
NEGLI ANNI 2017 E 2018
E IL 16,3% OPERA NELLE
COSTRUZIONI**

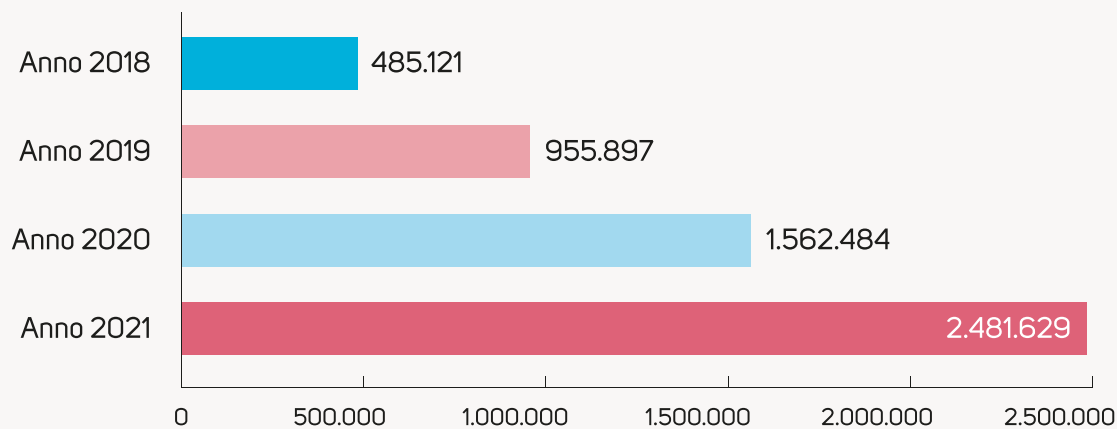
Rispetto alla rilevazione precedente sono in leggera crescita le scale up femminili (+0,8 punti percentuali) e le straniere (+1,1 punti), in calo le giovanili (-2,3 punti). Le scale up in Fvg hanno un fatturato medio annuo pari a: 485mila euro per il 2018, 955mila euro nel 2019, 1 milione e 562mila euro nel 2020, 2 milioni e 481mila euro nel 2021. All'incremento del fatturato si accompagnano ricadute positive in termini occupazionali. Gli addetti totali nelle 263 scale up sono passati da 764 al 31 dicembre 2018 a 2.702 nel 2021: +1.938 unità, cioè ben più che triplicati. La ricaduta occupazionale è sostanzialmente trainata dalla metà delle scale up: il 41,4% del totale ha accresciuto il proprio organico di almeno un addetto all'anno tra il 2018 e il 2021.

LE SCALE UP FEMMINILI, GIOVANILI E STRANIERE IN FVG



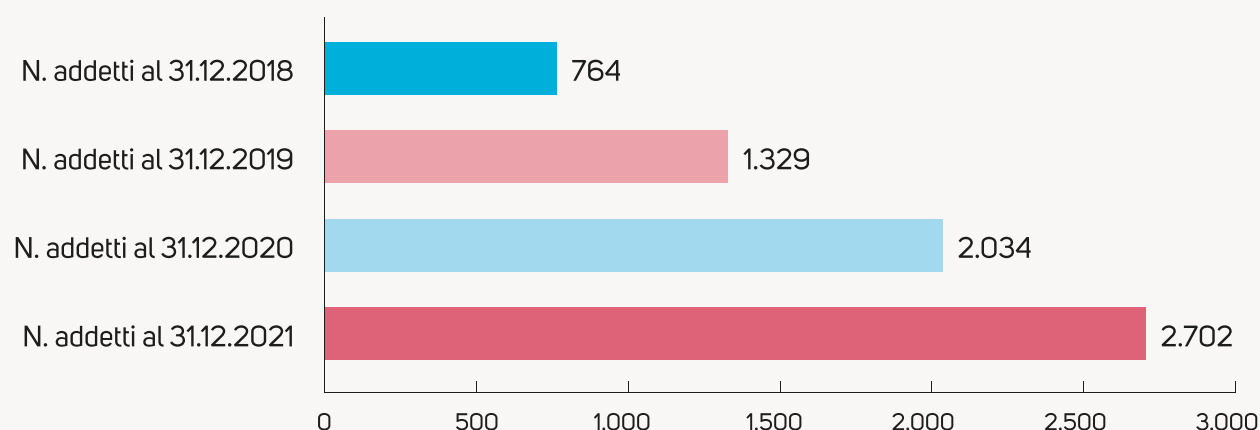
Fonte: Elaborazione Ufficio Statistica CCIAA di Pordenone Udine su elenchi InfoCamere.

IL FATTURATO MEDIO ANNUO DELLE SCALE UP IN FVG TRA IL 2018 E IL 2021



Fonte: Elaborazione Ufficio Statistica CCIAA di Pordenone Udine su elenchi InfoCamere.

LE RICADUTE IN TERMINI OCCUPAZIONALI DELLE SCALE UP DEL FVG TRA IL 2018 E IL 2021



Fonte: Elaborazione Ufficio Statistica CCIAA di Pordenone Udine su elenchi InfoCamere.

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:

Cciao - Petrusi Foto Press Srl



(foto PromoTurismo Fvg)



(foto PromoTurismo Fvg)

CON L'APP OUTDOORACTIVE SI HA ACCESSO A UNA VASTA SELEZIONE DI PERCORSI DI TREKKING E BIKE

IL SEGRETO DELLA MONTAGNA: RELAX, BICI ED ESCURSIONI

L'OFFERTA DIVERSIFICATA HA CONSENTITO LA CRESCITA DEI TURISTI: + 24% IN QUESTO INIZIO DI 2023. RAGGIUNTO IL MEZZO MILIONE DI PRESENZE. OLTRE MILLE LE PROPOSTE PRESENTI.

» ANTONELLA LANFRIT

La montagna del Friuli Venezia Giulia è punteggiata di particolarità, come emerge dall'analisi dell'assessore regionale al Turismo, Sergio Emidio Bini. Per i turisti, una continua sorpresa.

Assessore Bini, genericamente si dice montagna, ma chi la frequenta sa che non tutta è uguale. In Fvg è possibile distinguere le aree montane per specializzazione dell'offerta o si è ancora all'indistinto?

«Le montagne del Friuli Venezia Giulia offrono una varietà di paesaggi e proposte adatte a diversi target. Alpi e Prealpi Giulie sono adatte a chi cerca divertimento e relax, Tarvisio e Sella Nevea rappresentano un'unicità al confine con due Paesi. La Carnia, con i massicci e le praterie delle Alpi Carniche, è il luogo nel quale riconnettersi con la natura e in particolare lo Zoncolan è meta degli appassionati delle due ruote. Per poi arrivare alle Dolomiti friulane, riconosciute come le più selvagge della catena, e al Piancavallo, dedicato a chi ama lo sport e le passeggiate. Se l'offerta è diversificata, la crescita dei turisti è generalizzata: nel 2023 sono cresciuti di 24% in tutte le località montane, raggiungendo il mezzo milione di presenze».

Si può fornire una "bussola" per chi deve scegliere in un arco che va da Tarvisio a Claut?

«Una bussola c'è ed è anche digitale. È l'App OutdoorActive, una mappa interattiva attraverso la quale i visitatori hanno accesso a

una vasta selezione di percorsi di trekking e bike. In pochi mesi dal lancio sono state scaricate quasi 10mila applicazioni e gli itinerari più cliccati sono la ciclovia Alpe Adria e il tracciato della tappa del Giro d'Italia sul Monte Lussari».

Montagna e sport: che cosa si trova nella montagna friulana oltre alla salita in cima e alle arrampicate?

«La montagna è il regno del turismo lento: oltre alle camminate è

possibile fare percorsi e-bike e mountain bike, ma anche escursioni a cavallo, visite speleologiche e relax in alta quota, oltre a godere di un'impareggiabile offerta enogastronomica. L'offerta outdoor per l'estate in collaborazione con PromoTurismoFVG conta oltre mille proposte».

Le malghe e i rifugi sono diventate una meta turistica cult. Che è successo?

«Le malghe, ma anche i rifugi, sono presidi necessari a garantire la fruibilità della montagna alta. A questo aspetto più legato alla cura e alla manutenzione del territorio, si abbina l'opportunità turistica. Ne è un esempio il progetto "Andar per malghe": Made, il sentiero di trekking che collega Sappada a Tarvisio e che, nei suoi 144 km, percorre in quota la lunga e articolata dorsale carnica principale collegando le malghe, gli agriturismi e i rifugi del versante italiano e austriaco. Le iniziative e gli appuntamenti musicali ed enogastronomici che si svolgono nelle malghe e nei rifugi fungono da attrattiva per gli appassionati. Tra questi segnalo l'iniziativa "Rifugio c'è più gusto" che vede coinvolte sei realtà del circuito Assorifugi dove fino a luglio non solo è possibile scoprire le specialità a marchio "Io sono Friuli Venezia Giulia", ma anche incontrare le aziende produttrici».



L'assessore regionale al turismo, Sergio Emidio Bini

TRA GLI EVENTI CHE CATALIZZANO L'ATTENZIONE DEL PUBBLICO NAZIONALE ED ESTERO CI SONO NO BORDERS MUSIC FESTIVAL ED EIN PROSIT SUMMER

Non c'è giorno in montagna senza un evento ad alto tasso di qualità. Paga investire in cultura tra le vette?

«Sicuramente ripaga, basta analizzare i risultati raccolti dal festival Risonanze a Malborghetto-Valbruna: oltre ad artisti da tutta Europa, la quattro giorni ha richiamato un pubblico internazionale e le attività nel bosco sono andate sold out in anticipo. Altri eventi di assoluto valore che catalizza attenzione e pubblico nazionale ed estero sono il No Borders Music Festival ed Ein Prosit Summer. Il festival Carniarmonie poi ha fidelizzato molti visitatori provenienti soprattutto dall'Austria, tra il Piancavallo e l'area della dorsale Cansiglio-Cavallo c'è la rassegna "Vette Musicali».

Dolomiti friulane sito Unesco: come si valorizzano e marchio "Unesco" conta per attrarre?

Diversi studi attestano che essere inseriti nella Unesco World Heritage List produce risultati evidenti sull'attrattività di una destinazione e in generale sulle strategie di sviluppo dei territori interessati. Il logo Unesco porta con sé innumerevoli vantaggi, dal rafforzamento dell'identità turistica all'aumento generale della visibilità e al miglioramento complessivo dell'offerta turistica. Dolomiti è già di per sé un claim in grado di attirare la curiosità e attrarre visitatori, assieme a Unesco è un connubio vincente».

ARRIVI E PRESENZE RELATIVI AGLI AMBITI DELLE ZONE MONTANE IN REGIONE (COMPLETO)

Periodo: 01/2023 al 06/2023 - Confrontato con: 01/2022 al 06/2022

DATI PROVVISORI		Presenze		
		periodo	confronto	variazione %
Ambito turistico territoriale del Tarvisiano e di Sella Nevea	italiani	72.848	72.864	0,00%
	stranieri	91.154	60.523	+50,60%
	TOTALE	164.002	133.387	+23,00%
Ambito turistico territoriale della Carnia	italiani	132.288	117.126	+12,90%
	stranieri	94.828	64.409	+47,20%
	TOTALE	227.116	181.535	+25,10%
Piancavallo	italiani	48.856	43.899	+11,30%
	stranieri	56.229	40.985	+37,20%
	TOTALE	105.085	84.884	+23,80%
TOTALE	ITALIANI	253.992	233.889	+8,60%
	STRANIERI	242.211	165.917	+46,00%
	TOTALE	496.203	399.806	+24,10%

Fonte: Assessorato regionale alle attività produttive e turismo su dati Promoturismo Fvg



Da sinistra un esempio di Friland, l'albergo diffuso Zoncolan e malga Meleit

IL FASCINO DEL TURISMO SOSTENIBILE

NON SOLO ALBERGHI, ECCO LE PROPOSTE "DIFFUSE"

LA MONTAGNA HA ANTICIPATO LE TENDENZE. SOLUZIONI DI CHARME, MA ANCHE AGRITURISMI, CAMPEGGI E APPARTAMENTI PER TUTTE LE ESIGENZE. COSÌ IL TURISTA PUÒ PROVARE DIVERSE ESPERIENZE

» EMANUELA MASSERIA

Proposte turistiche sempre più diversificate e peculiari caratterizzano ormai varie località della montagna friulana. Si consolida anche in questa stagione estiva un trend iniziato qualche anno fa: puntare sulle proposte esperienziali e le attività all'aria aperta che non siano votate solo alla classica camminata. Cambiano, nel tempo, anche le proposte per gli alloggi. Oltre agli alberghi e agli hotel si affermano sempre più le proposte "diffuse", con stanze e appartamenti adatti a tutte le necessità che variano in termini di capienza, originalità, capacità di far sentire la persona accolta nelle sue diverse esigenze. Soluzioni di charme o anche agriturismi che si ispirano a un modello di accoglienza nato proprio in Carnia negli anni '90 ed ora diffuso ed apprezzato in tutt'Italia e all'estero. Spesso si soggiorna in abitazioni ricavate dalla sapiente ristrutturazione di vecchi edifici, indipendenti ma facenti capo a un'unica reception. L'albergo diffuso viene ad esempio proposto a Sauris, località da tempo incline ad un turismo dallo stile alternativo. **Paola Petris** racconta qualcosa di quanto si propone in questa zona.

PER SODDISFARE I PALATI C'È UN'ENOGASTRONOMIA D'ECCELLENZA: IL TERRITORIO È PUNTEGGIATO DA MALGHE DOVE SI POSSONO ACQUISTARE FORMAGGI E PRODOTTI SAPORITI E GENUINI

«Abbiamo aperto un centro benessere con una piscina, dedicato a una certa idea di wellness in varie forme, con la presenza dei maestri di sauna e la possibilità di sperimentare i bagni di gong. Abbiamo anche un campeggio e in previsione vorremmo introdurre le canoe. Come tipologia di attività ci dedichiamo molto a quelle esperienziali a contatto con la natura» - conclude Petris.

Un altro albergo diffuso si trova sulle pendici del monte Zoncolan. «Possiamo offrire ospitalità in 23 case sparse tra Ovaro e Raveo, con appartamenti grandi e piccoli» - spiega dalla reception **Sofia Straulino**. «Il servizio prevede il pernottamento e un cestino per la colazione, il primo giorno, con marmellate, mele essiccate e altri prodotti locali. Noleggiamo anche delle e-bike. Nelle nostre strutture si può godere di uno sconto per le terme del 10 per cento, partecipare ai tour guidati alla miniera di Cludinico, ai bagni gong e alle lezioni di yoga all'aperto».

L'albergo diffuso in questo caso è legato anche alle tante attività della Rete d'impresa Visit Zoncolan. Per coloro che non sono abituati all'intensità di una salita classica, c'è più di una soluzione che consente di vivere questa montagna in modo più accessibile: con le e-bike, l'auto o la funivia. Si vive il fascino del turismo sostenibile

partendo da Sutrio (il paese noto per le sue feste tradizionali, come Magia del legno il 3 settembre) e affrontando - una volta in quota - uno dei divertenti percorsi dello Zoncolan Bike Park. Visit Zoncolan organizza poi escursioni tematiche con guide esperte lungo suggestivi itinerari per far scoprire panorami mozzafiato, borghi, malghe e pascoli. Il comprensorio dello Zoncolan è infatti



punteggiato da malghe dove, da giugno a settembre, vengono portate le mandrie all'alpeggio e dove si possono acquistare saporiti e genuini formaggi e prodotti. Sentieri ben segnalati portano alla scoperta dei trekking più belli, che sono raccolti in una mappa a disposizione dei turisti. Chi ama i cavalli e l'equitazione, può fare splendide passeggiate a cavallo. Proposti anche corsi di cucina e ricamo, la raccolta delle erbe spontanee, passeggiate notturne nel bosco con le lanterne, la Fattoria diffusa per far conoscere da vicino ai bambini gli animali, esperienze gourmet con visite alle aziende di prodotti tipici.

Un altro genere di proposta d'alloggio del tutto peculiare è poi quella delle 8 "casette mobili" di Friland in Friuli, spazi grandi 12 metri quadri e adatti a due adulti con al massimo un bambino al seguito. Le casette si possono prenotare tra le Dolomiti bellunesi e in Lombardia, oltre che nella montagna pordenonese. Dal 2020 questa attività ha preso piede ed ora è parte di un programma di accelerazione come Argo per start up innovative che consentirà a Friland di ricevere dei finanziamenti.

CON FRILAND SI PUÒ DORMIRE IN "CASETTE MOBILI". NEL TREE VILLAGE A DISPOSIZIONE CI SONO 50 POSTI LETTI SUGLI ALBERI

«Per i nostri ospiti prepariamo una guida per ogni location con le attività da poter fare in zona. Il soggiorno include la colazione e un regalo di benvenuto con prodotti locali (una bottiglia di vino, biscotti, crackers, marmellate di un agriturismo di Gemona del Friuli)» - aggiunge Anna Pugnetti, addetta alle prenotazioni e al rapporto con il cliente. Esula dal classico albergo anche il Tree village sulle Dolomiti. «Abbiamo 50 posti letto sugli alberi e organizziamo giochi e percorsi di trekking. Chi vuole può anche fare un bagno in una pozza» - conclude **Renzo Grava**, referente per la struttura. Una proposta singolare per rendere davvero unico un soggiorno in montagna.

ETICA&ECONOMIA

ECOTURISMO: UNA SCELTA CHE SODDISFA TUTTI

Il turismo alternativo è un modo di vivere il turismo in maniera completamente diversa da come ci ha abituato il turismo di massa a viverlo fino ad adesso. Ecoturismo, sostenibilità rispetto dell'ambiente e delle comunità locali, turismo lento e molto altro garantiscono un'esperienza senza eguali.

Montagna e città Unesco rientrano appieno in questa alternativa in tutte le stagioni dell'anno per una scelta etica e di valori da scoprire, condividere, apprezzare e portarsi dentro. Il territorio del "piccolo grande" Friuli Venezia Giulia è ricco di attrattive in tal senso.

Partiamo dalle località montane: Tarvisio, Sappada, Piancavallo, Forni di sotto e le Dolomiti friulane, Ravascletto e lo Zoncolan sono tutti luoghi eccezionali che garantiscono sia in estate sia in inverno alternative valide per tutti i gusti e per tutte le età.

L'offerta turistica promossa e garantita da PromoTurismoFvg sono di sicuro livello e valide per ognuno, ovvero accessibili per ogni condizione economica. Particolare attenzione è posta anche alle persone con disabilità per non parlare delle guide turistiche, preparate e disponibili.

Al fine di proteggere, tutelare e trasmettere alle nuove generazioni parte del patrimonio di livello superiore l'Unesco ha iscritto nelle sue liste ben cinque siti in Friuli Venezia Giulia: Aquileia con l'Area Archeologica e la Basilica Patriarcale (iscritta nel 1998); Le Dolomiti Friulane e d'Oltre Piave (2009); Palù di Livinza coi Siti palafitticoli preistorici dell'arco alpino (2011); - Cividale del Friuli con i Longobardi in Italia e i luoghi del Potere (2011) e Palmanova (2017).

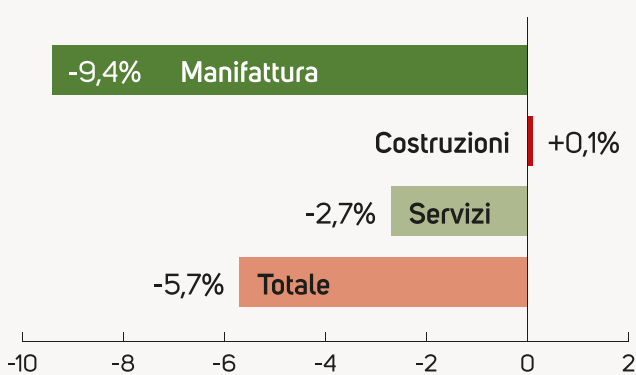
Si tende spesso, ad esempio, ad associare le Dolomiti esclusivamente al territorio del Trentino Alto Adige, ma anche il Friuli Venezia Giulia custodisce parte di queste straordinarie cime, uniche al mondo per la loro suggestiva bellezza. L'area del Parco Naturale Dolomiti Friulane è molto estesa e include al suo interno territori montani di diversi Comuni. Il miglior modo per visitare il Parco Naturale Dolomiti Friulane è arrivare in uno dei suoi paesi e iniziare a conoscerne le peculiarità. Questi luoghi sono una meta perfetta per chiunque ami vivere una esperienza di ecoturismo a stretto contatto con la natura. Si tratta inoltre di luoghi ideali per praticare tutti gli sport di montagna: dal canyoning al trekking, passando per l'arrampicata fino allo sci alpinismo.

Il Fontanon di Goriuda è, invece, uno degli svariati luoghi affascinanti del Friuli Venezia Giulia, contraddistinto da una natura unica nel suo genere. Si tratta di una sorgente orografica della Val Raccolana che permette ai suoi visitatori di assistere a un vero spettacolo: la Cascata del Sole, ovvero il tratto terminale della imponente cascata d'acqua che fuoriesce dal Fontanon.

Non scordiamoci, infine, dell'ecoturismo lungo la Ciclovía della Carnia: si tratta di una delle mete friulane preferite dagli appassionati delle due ruote. Lungo il percorso è, infatti, possibile ammirare luoghi incantevoli persi tra boschi, ruscelli e radure. Insomma basta scegliere e...buona estate a tutti noi!

Daniele Damele

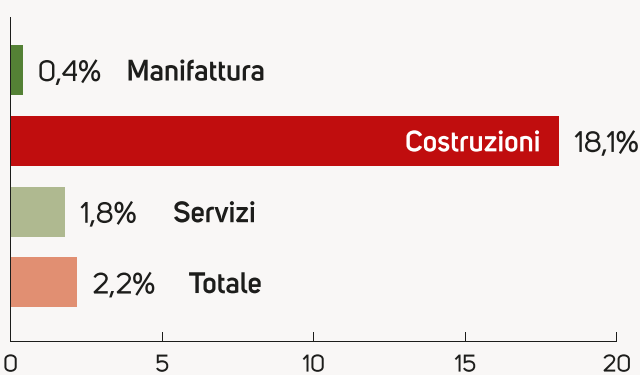
CREDITO BANCARIO ALLE IMPRESE PER SETTORE



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati Banca d'Italia (L'Economia del Friuli Venezia Giulia, pubblicazione di giugno 2023).

Nota: Il totale include anche i settori primario ed estrattivo, la fornitura di energia elettrica, gas e acqua e le attività economiche non classificate o non classificabili.

TASSO DI DETERIORAMENTO DEL CREDITO



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati Banca d'Italia (L'Economia del Friuli Venezia Giulia, pubblicazione di giugno 2023).

Nota: Il tasso di deterioramento del credito esprime i flussi di prestiti deteriorati (esposizioni verso clienti che non sono in grado di adempiere in tutto o in parte alle proprie obbligazioni contrattuali a causa di un peggioramento della loro situazione economica e finanziaria) in rapporto alle consistenze dei prestiti non deteriorati.

L'IMPATTO SU FAMIGLIE E IMPRESE

IL PESO DELL'INFLAZIONE E DEI TASSI D'INTERESSE

L'ANALISI DA PARTE DEGLI ESPERTI CHIARA MIO E STEFANO MIANI

DIFFICILE UNA DIMINUZIONE DEI TASSI ALL'ORIZZONTE, «MA IL SISTEMA ECONOMICO REGGE»

» DOMENICO PECILE

«La possibilità che i tassi di interesse diminuiscano drasticamente è remota. Certo, c'è stato un rallentamento, ma da qui a vedere un cambio...». Lo sostiene **Chiara Mio**, economista, consulente aziendale, già presidente di Crédit Agricole FriuliAdria, oggi in cda Banco Bpm e professore ordinario al Dipartimento di management dell'università Ca' Foscari. Per accreditare questa tesi, la Mio fa notare che i rendimenti dei nuovi Bpt sono circa sui livelli dello scorso anno e dunque si prevede per i tassi la medesima continuità. Anche il costo del denaro – prevede – si manterrà ai livelli attuali. «Per le aziende – aggiunge – sarà più difficile indebitarsi perché, uscite dal duro biennio del Covid, adesso devono fare i conti con il costo del denaro e con la competizione». La buona notizia, secondo l'economista, è che «non siamo in recessione, che si manifesta invece quando non c'è una domanda». Per quanto riguarda invece il fronte dei consumatori, la Mio sottolinea che la fascia di povertà, che oggi si attesta attorno ai 3,3 milioni di persone o sotto la soglia di sopravvivenza, è in aumento e «su questo va fatta una riflessione. La recessione, insomma, non è automatica perché avviene quando c'è un rallentamento della domanda e una brusca frenata dei consumi». Circa le prospettive, «il Pnrr resta un veicolo importante, nel mentre le imprese dovranno continuare a investire in maniera per così dire non drogata. Il primo semestre è partito all'insegna di un rallentamento della domanda, i magazzini sono pieni e i salari bassi pongono un problema economico, ma soprattutto sociale e politico per cui il tasso di inflazione diventa un'aggravante soprattutto per le persone». E parlando dei rischi sociali collegati alla povertà, la docente sottolinea che il nostro welfare che garantisce i servizi essenziali rappresenta un freno all'esplosione del disagio. Infine, «serviranno interventi strutturali su spesa e



Chiara Mio



Stefano Miani

debito pubblico accompagnate da politiche di promozione e non di avvilimento come è stato con il reddito di cittadinanza. Le persone vanno incoraggiate a sentirsi utili, vitali, non un peso morto». «Sì, esiste un problema legato a inflazione e tassi di interesse. Tuttavia, l'andamento economico sembra reggere, come testimonia la relazione della Banca d'Italia del Fvg». Lo sostiene **Stefano Miani**, ordinario di Economia degli intermediari finanziari all'Università di Udine. Secondo cui quello cui stiamo assistendo è abbastanza simile allo scorso anno, vale a dire che «i futuri scenari sono mutevoli. Non sappiamo cosa potrà accadere in Italia in generale e ovviamente anche in Fvg. Nella nostra regione il tasso di esportazione è il più alto d'Italia. L'andamento sarà fortemente condizionato dalle esportazioni e quindi dalle economie di chi importa». Ecco perché, secondo Miani «se non si affievoliscono le tensioni internazionali e l'export scende le conseguenze saranno negative. È vero che il 2022 sia a livello nazionale sia locale è stato positivo, ma non possiamo dimenticare l'impatto consistente sull'economia interna di bonus e superbonus che hanno stimolato diversi settori, come l'edilizia. Hanno impattato molto: l'economia è lievitata ma anche i prezzi». Per quanto concerne i tassi di interesse, il docente ricorda che uscivamo da una situazione di tassi nulli se non negativi, ma «quella non era normalità ma l'effetto della crisi del 2007 e 2008. Era, dunque, scontato che i tassi di interesse dovessero riallinearsi. Adesso sono saliti e le aspettative è che salgano ancora un pochino già nell'estate in corso e poi gradualmente stabilizzarsi e scendere ma solo alla metà del prossimo anno. Se poi anche l'inflazione dovesse scendere le cose andranno meglio». Per Miani, «l'impatto dei tassi è evidente su famiglie e imprese» ma per ora si tratta di un impatto per così dire ragionevole. «Molti si sono indebitati quando il denaro costava poco e per qualche anno hanno beneficiato. Al di là di tutto, lo ripeto, molto dipenderà dalla situazione internazionale».

LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

«POTENZIARE LE FORME DI INTERVENTO PER SOSTENERE GLI INVESTIMENTI»

È L'APPELLO PER VENIRE INCONTRO AL RIALZO DEL COSTO DEL DENARO. FRIULIA, FVG PLUS, FONDI DI ROTAZIONE E CONFIDI: SONO ADEGUATE PER RISPONDERE ALLE NECESSITÀ

Benché l'ultimo rapporto annuale della Banca d'Italia sull'economia del Fvg (nel 2022) tracci un quadro di complessiva "tenuta", il rialzo del costo del denaro, le crescenti difficoltà nell'accesso al credito e mutui spesso insostenibili per le Pmi sono diventati problemi pesanti per le imprese di tutti i settori. Il parere delle categorie economiche è unanime: serve porre rimedio, e ciascuna organizzazione si sta spendendo per farlo.

«Nel primo semestre del 2023 il tasso sulle nuove operazioni è arrivato al 4,9% (da 1,75% di fine 2021). Questo rincaro peggiora la situazione finanziaria delle aziende, perché accresce il peso degli oneri finanziari e potrebbe pesare sui nuovi investimenti, nonostante vada riconosciuto lo sforzo delle banche di contenere lo spread», commenta il vicepresidente di Confindustria Udine **Massimiliano Zamò**, delegato alla Piccola industria. «Confindustria, in più occasioni, si è espressa sulla necessità di contenere l'inflazione, ma senza innescare una spirale recessiva. Le misure che l'associazione sta adottando, oltre all'assistenza caso per caso alle singole imprese associate, in particolare sull'utilizzo delle agevolazioni regionali di accesso al credito, riguardano il varo di uno strumento finanziario alternativo al canale bancario tradizionale, ovvero un Basket bond di sistema. Ricordo, sul fronte delle garanzie, anche l'impegno di Confindustria Udine a coprire i costi d'istruttoria per le pratiche Confidi».

Per il presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti**, «manovre così rapide di rialzo dei tassi di interesse sono pericolose perché sfavoriscono il finanziamento di progetti

di investimento e appesantiscono i bilanci familiari». «Rispetto al passato, comunque – precisa – il carico debitorio delle nostre aziende, che hanno dimostrato di saper reagire ai diversi shock del sistema economico, è inferiore». Qualora si dovesse rallentare ancora, però, «le aziende potrebbero dover bruciare la liquidità accumulata e rivolgersi nuovamente alle banche il cui canale è divenuto più caro e selettivo». Anche Agrusti segnala che «per contrastare questa tendenza, Confindustria e Piccola Industria hanno promosso un progetto in collaborazione con RetImpresa e Confindustria Alto Adriatico fornendo uno strumento finanziario alternativo al canale bancario tradizionale, Basket Bond Sistema Confindustria».

«La rarefazione del credito e il costo più elevato dei prodotti messi a disposizione dal sistema bancario sono attualmente il problema che impatta di più sulle imprese più piccole in tutti i settori», annota il presidente della Ccippa di Pordenone e Udine e di Confcommercio Fvg, **Giovanni Da Pozzo**. «Imprese – annota – che hanno già fortemente risentito negli anni scorsi dei sensibili aumenti dei costi energetici e delle materie prime». «L'ente camerale insieme alle associazioni di categoria ha il compito, e lo svolge puntualmente, di spingere la Regione affinché rafforzi patrimonialmente i Confidi e potenzi l'utilizzo di forme di intervento che il sistema finanziario pubblico, tra Friulia, FVG Plus, e Fondi di Rotazione, offre per sostenere gli investimenti delle imprese e rispondere alle loro necessità di credito».

«Dalla nostra prospettiva le rilevazioni della Banca d'Italia per il

2022 e, in particolare, per la seconda metà dell'anno, le abbiamo meglio riscontrate nella prima metà del 2023. Per le nostre imprese il 2022 si è chiuso, infatti, in maniera soddisfacente», sottolinea il direttore di Confapi Fvg **Lucia Cristina Piu**. «Ora però – aggiunge – abbiamo espresso preoccupazioni circa la politica dei tassi della Bce praticata quest'anno, che va a pesare su un rallentamento della crescita in atto da alcuni mesi, e concordiamo sull'apprezzamento della Banca d'Italia circa la tenuta del credito delle imprese per il 2022. Per il 2023 si registra una maggiore difficoltà di accesso, non ancora rilevante, – conclude Piu –, ma che potrà aggravarsi nel secondo semestre per le regioni anzidette». Secondo il presidente di Confartigianato Imprese Fvg, **Graziano Tilatti**, «la preoccupazione ormai è altissima: se la Bce vuole continuare con questa folle politica di innalzamento dei tassi, allora rincorre le speculazioni e non il taglio dell'inflazione». E aggiunge: «L'aumento dei tassi erode i margini delle imprese, che non investono e perdono in competitività. Inoltre, i consolidi legati all'emergenza Covid erano a tasso variabile, ed ora si vanifica ogni loro beneficio». Non da ultimo, evidenzia Tilatti, «anche volendo accendere un mutuo una Pmi deve valutarli tassi fino al 7% cui magari sommare un 3% per le garanzie Confidi. Si arriva al 10%. Percentuali insostenibili, anche attingendo alla linea del Cata per le micro imprese artigiane». Perciò, conclude, «la Bce rallenti e il Governo intervenga almeno sui consolidati dell'epoca Covid e per le imprese che investono. Viceversa, il banco salta».

Alberto Rochira

LA PAROLA ALL'ASSESSORE REGIONALE BARBARA ZILLI

PRONTI A REAGIRE ALL'INCREMENTO DEI TASSI

NELL'ASSESTAMENTO ESTIVO LA REGIONE VARA 36 MILIONI PER IL COMPARTO AGRICOLO. MA È SOLO L'INIZIO: IN PROSPETTIVA L'IDEAZIONE DI FONDI PER FRONTEGGIARE GLI EVENTI MACROECONOMICI

» MARCO BALLICO

Sul tema del rialzo dei tassi interviene anche l'assessore regionale alle Finanze, Barbara Zilli

Assessore, che effetti sta avendo il rialzo dei tassi sull'economia regionale?

«La decisione della Banca Centrale Europea di alzare i tassi è una scelta che non può essere condivisa, perché rischia di colpire le famiglie e le imprese. Valutare subito quale tipo di impatto possa avere tutto questo sul territorio regionale è un po' prematuro, anche se si sta registrando un raffreddamento nelle richieste di accesso a nuovi prestiti. Questo significa che potrebbero fermarsi gli investimenti e di conseguenza il rischio è di un rallentamento del ciclo economico».

importanti e i settori economici ne stanno dando evidenza. Una delle possibili iniziative ulteriori potrebbe essere proprio il loro potenziamento: per il comparto agricolo l'assestamento estivo prevede un innesto di 36 milioni. Inoltre, Frie e Fondo Sviluppo sono gestiti da quest'anno attraverso la nuova società in house Fvg Plus, e ciò consente anche in prospettiva di immaginare l'ideazione di fondi o istituti per fronteggiare con maggiore flessibilità gli effetti degli eventi macroeconomici».

Il rapporto annuale 2022 di Banca d'Italia sul Fvg mostra un indebolirsi dell'attività economica nella seconda parte dell'anno.

«Il dato positivo è che il tessuto economico ha tenuto. La prova sta nell'esito estremamente positivo della gestione delle entrate tributarie, che ci permettono di indicare una crescita sostenuta del Pil nel 2022. Una situazione che ci ha consentito di portare all'esame del Consiglio regionale una manovra di assestamento

da record: oltre il miliardo. Anche il 2023 dall'analisi del Mef registra un gettito tributario positivo, e quindi al momento non registriamo raffreddamenti del sistema. Certo, questo non significa che dobbiamo perdere la prudenza che ci contraddistingue».

Quali settori le danno particolare preoccupazione?

«L'inflazione andrà ad incidere inevitabilmente sulle fasce più deboli. Sono i soggetti più fragili, i giovani e le famiglie ad essere al centro dell'attenzione

della giunta Fedriga fin dal primo giorno del primo mandato».

Come si rapporta la Regione con il sistema bancario e i Confidi?

«In ogni campo è importante e fondamentale il dialogo e la collaborazione, e sistema bancario e Confidi non fanno eccezione: solo così si possono affrontare le difficoltà e studiare le soluzioni. Con gli istituti di credito non è mai mancata una corretta e costruttiva collaborazione soprattutto per raccordare al meglio



L'assessore regionale alle Finanze, Barbara Zilli

gli strumenti che può mettere in campo la Regione. Le iniziative studiate, per esempio, in occasione dell'emergenza pandemica come agevolazioni, contributi, garanzie per ottenere crediti sono la dimostrazione di tutto ciò. Per quanto riguarda Confidi, Regione Fvg è intervenuta in più occasioni per rafforzarli patrimonialmente allo scopo di consentire una maggiore potenzialità di intervento nel rilascio dei crediti».

WEBINAR A SETTEMBRE CON INNEXTA PRODOTTI PER LA FINANZA ALTERNATIVA

Innexta è la società partecipata da Unioncamere, Camera di commercio di Pordenone-Udine e un'altra ventina di Camere di commercio del sistema camerale italiano, punto di riferimento nel settore della finanza e del credito per le pmi, con particolare attenzione a strumenti, servizi, prodotti della finanza alternativa e del Fintech. Per un'azienda, infatti, il finanziamento dell'attività è una delle funzioni chiave per realizzare appieno i suoi obiettivi e crescere. Ogni finanziamento deve essere adeguato al fabbisogno aziendale e commisurato al rischio. Solo con la giusta forma di finanziamenti, cioè con la corretta combinazione di strumenti finanziari, è possibile contribuire in modo sostenibile al successo dell'impresa. Per questo la Camera di commercio di Pordenone-Udine aderisce a Innexta, proprio per mettere a disposizione delle imprese del territorio orientamento, formazione e servizi in grado di aiutarle a finanziare in modo ampio, diversificato e puntuale la propria attività.

LA CAMERA DI COMMERCIO DI PORDENONE-UDINE ADERISCE A INNEXTA PER METTERE A DISPOSIZIONE DELLE IMPRESE DEL TERRITORIO ORIENTAMENTO, FORMAZIONE E SERVIZI IN GRADO DI AIUTARLE A FINANZIARSI

I servizi forniti da Innexta sono accessibili direttamente dalla Cciao Pn-Ud tramite uffici dedicati. Le nuove attività e iniziative saranno operative da settembre, quando partirà una nuova serie di tre webinar gratuiti, uno dedicato alle campagne di raccolta fondi online (crowdfunding), uno dedicato agli strumenti di monitoraggio dei flussi finanziari e del budget di cassa, cui seguirà la possibilità di accedere a uno strumento gratuito, la "Suite finanziaria", un tool digitale che consente una valutazione online degli assetti organizzativi di tipo contabile e finanziario dell'impresa. Infine un webinar dedicato ai temi della sostenibilità, in cui si tratterà delle tre aree di analisi dell'ESG Pass, ossia l'area ambientale, quella della governance d'impresa e l'area delle performance sociali, dando la possibilità alle imprese di accedere gratuitamente a una piattaforma di autovalutazione online, in cui familiarizzare con le diverse sfaccettature del tema sostenibilità strettamente collegati all'accesso al credito. Dopo l'estate ci sarà anche un servizio di sportello virtuale one to one: gli imprenditori potranno parlare con esperti messi a disposizione da Innexta (Meet online di confronto e valutazione dello strumento più adatto). Per accedere ai servizi Innexta è possibile consultare il sito www.pnud.camcom.it nella parte dedicata o scrivere a pid@pnud.camcom.it.



Che iniziative ha messo e metterà in campo la Regione?

«Regione Fvg storicamente può godere del beneficio prodotto da istituti che intervengono sui finanziamenti agevolati: Frie e Fondo Sviluppo per quanto riguarda le aziende e che sono di competenza dell'assessorato alle Attività Produttive, e i Fondi di rotazione per il comparto agricolo, di competenza dell'assessorato all'Agricoltura. Anche in questo contesto storico, risultano estremamente

CONDIZIONI DI MERCATO VANTAGGIOSE

IL BASKET BOND SISTEMA CONFINDUSTRIA

A maggio il tasso medio sui nuovi finanziamenti alle aziende è salito al 4,9% contro l'1,44% di giugno 2022; una stretta voluta dalla Bce il cui impatto rischia di frenare l'economia mettendo in seria discussione le decisioni di investimento.

Per contrastare questa tendenza e sostenere i progetti di investimento delle Pmi e delle Mid-cap, Confindustria e Piccola Industria hanno promosso un progetto in collaborazione con RetImpresa e Confindustria Alto Adriatico fornendo uno strumento finanziario alternativo al canale bancario tradizionale - il Basket Bond Sistema Confindustria (Bbsc) - che funziona come segue: i bond emessi dalle società (emittenti) vengono sottoscritti da investitori istituzionali; il finanziamento è assicurato dal Fondo Centrale di Garanzia, che copre l'80 %

dell'operazione, purché l'impresa abbia plafond ancora libero da utilizzare. Le obbligazioni, di durata fino a un massimo di 8 anni e con un preammortamento compreso tra i 12 e i 24 mesi, sono dedicate a finanziare i progetti di investimento delle imprese e le esigenze di liquidità collegate. L'importo del bond è compreso tra 2 e 6,25 milioni di euro e i programmi di sviluppo aziendale devono effettuarsi entro 36 mesi dall'emissione del bond stesso. Per Michele Da Col, Presidente Comitato regionale Piccola Industria Confindustria Fvg, «Basket Bond è un canale alternativo a quello bancario con condizioni di mercato vantaggiose in considerazione di un intervento legislativo straordinario legato all'impatto della guerra in Ucraina, che cessa il 31 dicembre».

SUPPORTO PER IL REPERIMENTO DI FONTI FINANZIARIE

CONFIDI FRIULI, VOLÀNO PER GLI INVESTIMENTI

«Il rialzo dei tassi è senz'altro un elemento nuovo, ma al momento non verificiamo un incremento di richieste legate a quello specifico fattore. Del resto, dopo anni di tassi di fatto azzerati, un fisiologico rialzo era atteso». Lo afferma **Cristian Vida**, presidente di Confidi Friuli, nel commentare la situazione del credito. «Da parte nostra – prosegue – con un core business che consiste nella prestazione di garanzie sui finanziamenti erogati dalle banche convenzionate, continuiamo a supportare le Pmi del territorio. Ma, in un contesto in cui continua la disintermediazione dei Confidi ad opera della garanzia pubblica, è sempre più necessario aggiungere alla mission tradizionale un servizio più ampio e



Cristian Vida

di default, con un peggioramento del tasso di deterioramento dell'economia italiana dal 2,2% del 2021 al 2,6% del 2022. Nonostante il dato 2022 risulti significativamente inferiore rispetto al periodo pre-Covid (2,9% nel 2019), nel 2023 si prevede un incremento del tasso di deterioramento del credito alle imprese al 3,8%, un livello che non si raggiungeva dal 2017. Il dato è poi previsto in discesa nel 2024, al 3,4%. Nonostante la crescita attesa nel biennio 2023/24 il tasso di deterioramento del credito resta però ben lontano dai preoccupanti picchi registrati nel corso della crisi sovrana (7,5% nel 2012)». Vida osserva infine che «la situazione d'incertezza legata all'aumento dei tassi d'interesse, l'inflazione e il

IL PRESIDENTE VIDA: «È SEMPRE PIÙ NECESSARIO AGGIUNGERE ALLA MISSION TRADIZIONALE UN SERVIZIO PIÙ AMPIO E VARIEGATO»

variegato; tra l'altro, come stiamo già facendo, supportando le aziende nel reperimento di fonti finanziarie, tramite piattaforme digitali e canali fintech, senza dimenticare l'iniziativa delle fidejussioni, di cui molte aziende hanno sempre più bisogno».

Nello specifico del tema tassi, osserva ancora il presidente di Confidi Friuli, «la congiuntura economica si sviluppa in una fase in cui le misure di sostegno al credito adottate durante la pandemia sono state sostituite solo parzialmente da alternative. Tutte le aziende, che abbiano o meno beneficiato delle moratorie sui debiti e delle garanzie pubbliche sui nuovi prestiti, si trovano ora a dover ripagare i debiti affrontando tassi d'interesse in costante aumento. Nel 2022 – continua –, con la fine delle misure di emergenza e la ripresa dei pagamenti dei crediti garantiti, ci si è trovati di fronte a un aumento del rischio di credito, soprattutto per le Pmi, e dei tassi

tema della liquidità risulteranno essere eventi cruciali per le imprese nel 2023, anno chiave per valutare l'effettiva stabilità dell'economia reale del Paese».

Nessun dubbio, in questo scenario, sull'importanza dei Confidi, come evidenziato da un'indagine realizzata dalla società di ricerca Format Research che cura per Confcommercio Fvg l'Osservatorio del settore terziario dell'economia regionale. Indagine in cui emerge tra l'altro che il 61,2% delle imprese del terziario del Friuli Venezia Giulia è a conoscenza dello strumento e che il 30% di queste imprese ha avuto occasione di utilizzarlo almeno una volta in passato. Senza il Confidi, le imprese del terziario Fvg ritengono che probabilmente avrebbero ricevuto ugualmente il credito del quale avevano bisogno, ma la maggior tuttavia afferma che senza il Confidi non avrebbe fatto gli investimenti che aveva in programma di fare.

CONFIDIMPRESE FVG

TASSI INFERIORI GRAZIE ALLE CONVENZIONI CON LE BANCHE

Convenzioni con le Banche, al fine di far ottenere ai propri Soci condizioni di tasso inferiori a quelle che altrimenti otterrebbero con la singola contrattazione; abbattimento del 50% del costo commissionale della garanzia Confidi; erogazioni di finanziamenti diretti, quale canale complementare, ma non sostitutivo a quello bancario; aumento dei massimali di garanzia fino a 1 milione di euro e delle aliquote di copertura fino all'80%; sviluppo dell'operatività verso gli strumenti agevolativi regionali, che offrono anche la possibilità di finanziamento a tassi fissi di poco superiore all'1%. Sono questi gli strumenti attraverso i quali Confidimprese Fvg si sta muovendo ormai da tempo per agevolare le imprese socie nell'accesso ai finanziamenti bancari, facilitandole nell'ottenimento di maggior credito bancario e di migliori tassi.



Roberto Vicentini

e evidenziano una riduzione dell'attività produttiva che non può che metterci in allarme e spronarci a sostenere le Pmi, che sono il collante delle nostre filiere produttive». Da qui l'implementazione delle misure a sostegno dei soci – oltre 14.000, dato in crescita – che si sono tradotti anche in un aumento delle garanzie rilasciate, +15%. Confidimprese FVG si propone alle Banche come partner qualificato per mitigare il rischio di credito, ridurre gli assorbimenti di capitale e rendere più efficiente e snello il processo creditizio alle imprese, integrando le valutazioni delle stesse, spesso basate principalmente su dati quantitativi (bilanci, andamenti) fornendo anche preziose informazioni qualitative. Infine, l'assistenza finanziaria di Confidimprese FVG, qualificata e indipendente, evita che l'impresa si finanzi con strumenti tecnicamente

TRA GLI ALTRI STRUMENTI DELL'ASSOCIAZIONE ANCHE L'ABBATTIMENTO DEL 50% DEL COSTO COMMISSIONALE DELLA GARANZIA CONFIDI E L'EROGAZIONE DI FINANZIAMENTI DIRETTI, QUALE CANALE COMPLEMENTARE, MA NON SOSTITUTIVO A QUELLO BANCARIO

«Nell'ultimo periodo i tassi sono aumentati di 400 punti base – mettono in luce il presidente di Confidimprese Fvg **Roberto Vicentini** e il direttore generale **Federico Paron** - ovvero sono passati, nel caso del tasso principale di finanziamento, dallo zero al 4%, diventando un'ulteriore rilevante voce di spesa nel bilancio delle nostre imprese. Ciò significa maggiore difficoltà nel sostenere le spese correnti (difficoltà che si somma a quella derivante dall'aumento delle materie prime e dell'energia) e un giustificato timore nell'affrontare nuovi investimenti». In questo momento è dunque cruciale il ruolo di Confidimprese FVG.

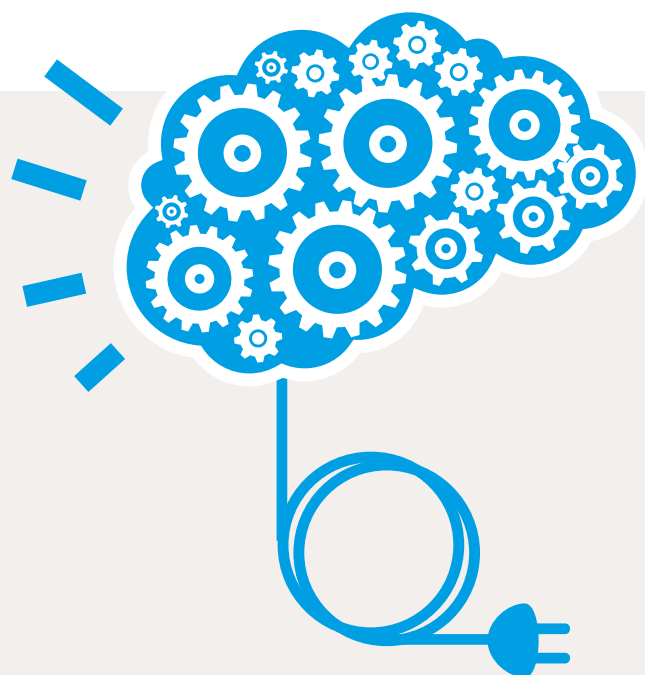
«I recenti dati – aggiungono ancora Vicentini e Paron - indicano un rischio recessione

scorretti, eccessivamente onerosi o che non affronti per tempo le proprie necessità finanziarie, condividendo con la Banca il miglior percorso di utilizzo del credito bancario e stimolando l'uso degli strumenti agevolati regionali. «Confidimprese FVG è il più grande ed innovativo Confidi del Friuli Venezia Giulia ed uno tra i meglio patrimonializzati Confidi a livello nazionale – concludono Vicentini e Paron - riferimento delle imprese artigiane, commerciali, industriali, agricole e dei liberi professionisti nell'accesso al credito. In oltre 43 anni di attività abbiamo garantito affidamenti per oltre 5 miliardi di euro con uno stock in essere di circa 260 milioni di euro. Dal 2022 l'operatività, oltre a tutta la regione FVG è stata estesa anche al Veneto».

MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



SEI UN'IMPRESA CHE VUOLE VALORIZZARE E TUTELARE LA PROPRIA IDEA IMPRENDITORIALE?

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

La Camera di commercio fornisce un primo orientamento sugli strumenti di tutela della proprietà intellettuale. Un team di professionisti, esperti in proprietà industriale e iscritti all'ordine è a tua disposizione per rispondere a domande su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni

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

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.

Il servizio è gratuito.

Regolazione del Mercato

Sede di Udine

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it



CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE

TUTTO HA AVUTO INIZIO DA UN GARAGE CHE È DIVENTATO UN PUNTO VENDITA

IL MEGLIO PER IL MONDO DEL LAVORO

DEL TORRE COMPIE 45 ANNI. L'AZIENDA È IL PUNTO DI RIFERIMENTO IN FVG NEL SETTORE DELL'ABBIGLIAMENTO PROFESSIONALE E DELL'ANTINFORTUNISTICA.

Una storia di famiglia. Una storia di lavoro. Una storia di valori. E ora un nuovo importante traguardo per la "Del Torre" Srl, la storica azienda friulana di Pradamano, in provincia di Udine, che dal 1978 è il punto di riferimento in Friuli Venezia Giulia nel settore dell'abbigliamento professionale e da lavoro e dell'antinfortunistica. Una lunga storia quella della Del Torre, partita dal capostipite, il signor Isidoro Del Torre che nel 1978 vede le mani di tanti operai sopportare duri lavori senza alcun tipo di protezione. Pensa che tutti abbiano il diritto e l'esigenza di essere protetti. Così ha l'idea di girare in bicicletta vendendo i suoi guanti all'uscita di cantieri, capannoni e piccole fabbriche. Con l'aiuto del figlio Alessandro e di sua moglie Vilma, Isidoro decide di trasformare il garage di casa in un punto vendita di soli 18 metri quadrati. Il salotto di casa diventa il loro "magazzino". Nasce la prima realtà antinfortunistica della regione: una sfida che passione e impegno porteranno nel tempo a grandi risultati. Nel 1989 arriva il primo vero negozio degno di tal nome in viale Palmanova a Udine. Una commessa e un magazzino sono i primi collaboratori dell'impresa di famiglia. Nel 1994 mutuo

dopo mutuo, sacrificio dopo sacrificio, la famiglia Del Torre riesce ad acquistare un grande capannone a Pradamano, a due passi da Udine. Il giro d'affari è in aumento costante e c'è bisogno di sempre nuovo spazio. La legge 626 entra in vigore nello stesso anno e dà una spinta in più alla crescita. Nel 2008 si inaugura ufficialmente il primo punto vendita Del Torre, il più grande in regione. Un'azienda che con i suoi 2400 mq di assortimento mette a disposizione dei clienti tanta qualità, esperienza e competenza. Nel 2018 il negozio viene interamente rinnovato: diventa ancora più grande, moderno e funzionale, vero punto di riferimento per il settore.

In questo 2023 si festeggiano i 45 anni di attività e l'azienda che continua a crescere grazie ad un ricambio generazionale riuscito perfettamente, vede alla guida le nipoti del fondatore Isidoro, Ingrid e Kelly, le quali portano avanti i valori cardine del passato verso un futuro che si preannuncia sempre più dinamico. Questo grazie anche alla continua ricerca nella qualità dei prodotti offerti, con una vasta gamma di abbigliamento, dispositivi di protezione individuale e calzature improntata alla massima garanzia della sicurezza sul



posto di lavoro. Il tutto grazie ad un magazzino che per tipologia e varietà di prodotti è il più grande del Triveneto. Con il passare del tempo sono state introdotte nuove categorie di prodotto e nuovi servizi: dall'abbigliamento per il settore alberghiero e della ristorazione al materiale sanitario, ai prodotti di primo soccorso, a quelli per la pulizia, alla cartellonistica, alla personalizzazione dei capi attraverso stampa e ricamo.



GIANGIO&GIANGIO GARDEN

MUSICA ED EVENTI AL PARCO BRUN

NELL'AREA VERDE IL CHIOSCO OFFRE UN'ALTERNATIVA A CHI HA VOGLIA DI RILASSARSI A POCHI PASSI DAL CENTRO DI UDINE

Eventi, musica, intrattenimento per i più piccoli e ogni sera la possibilità di cenare in uno dei giardini verdi della città. Chi rimarrà a Udine durante l'estate non si annoierà grazie anche alla proposta del Giugio&Giugio Garden, il chiosco all'interno del parco Brun che ogni anno, per tutta la stagione più calda, rimane aperto per offrire un'alternativa a chi ha voglia di rilassarsi a pochi passi dal centro in mezzo alla natura. Filiale estiva del Giugio's, da 17 anni punto di riferimento di piazzale Chiavris, gestito da **Gianluca Fachechi** assieme alla moglie **Giorgia Piano**, il chiosco è ormai affidato alla coppia di imprenditori da quasi una decina d'anni, che oltre a programmare un calendario di eventi con attività ludiche e culturali e sociali, si occupa anche di apertura e chiusura e della manutenzione dell'area, tra pulizia e sfalcio dell'erba, come previsto dalla concessione comunale. «Quest'anno la stagione è partita alla grande, con un evento al giorno a luglio e spettacoli di

comici, clown, marionette, burattini e per il secondo anno Udine Jazz ci ha scelti per esibirsi in una serata del cartellone proprio nel parco - spiega il gestore -. Ci sono eventi dedicati agli adulti, ma l'attenzione è sempre ai più piccoli che sono i nostri principali clienti e frequentano il parco tutti i pomeriggi». Aperto dalle 16 alle 24 da lunedì a sabato e la domenica dalle 10, il chiosco al parco Brun inaugura ad aprile per poi chiudere i battenti a novembre ed è frequentato da molte famiglie. Dai gelati alle bibite fresche, ogni sera è possibile cenare scegliendo tra frittate di pesce, carne da accompagnare con una birra e tante proposte per trascorrere una serata piacevole lontano dal traffico. «Anche ad agosto ci saranno appuntamenti interessanti, li stiamo in questi giorni pianificando - aggiunge Fachechi -, le serate di musica e festa non mancheranno,

ma sempre nel rispetto dei residenti e del vicinato, cui cerchiamo di andare incontro e accontentare. Capiamo che la musica alta possa per qualcuno rappresentare un disagio - aggiunge - ma la spegniamo sempre alle 22.30 anche se potrebbe andare avanti fino all'1 di notte, un'ulteriore accortezza nei confronti dei residenti». La scelta di dare in gestione i parchi a dei privati non è solo uno strumento per promuovere intrattenimento, ma per riqualificare e mantenere integrata una parte importante della città che rischierebbe, se non frequentata, degrado e abbandono. «Molte volte ci chiedono quale sia il segreto per mantenere vivi e belli i parchi delle città e la risposta è tenerli aperti, favorendone l'utilizzo di famiglie e bambini e facendo attenzione ai fruitori», conclude il gestore.

Giulia Zanella

FEDERICO MORANDI VANTA ESPERIENZE IN GERMANIA E IN LIBANO

"ANCORA UNA PALLINA" DI GENUINITÀ

LA GELATERIA COCCO BELLO È STATA APERTA IL 17 GIUGNO IN PIAZZA I MAGGIO

"Ancora una pallina" è il motto che accompagna la gelateria Cocco Bello, la nuova realtà in Piazza I maggio 18a a Udine. La gelateria, aperta lo scorso 17 giugno, propone un gelato genuino, leggero e digeribile, con un invito a mangiare una pallina dietro l'altra.

VENGONO UTILIZZATI INGREDIENTI E MATERIE PRIME SELEZIONATE CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA LINEA E ALLA BUONA SALUTE

«Il gelato - ha spiegato **Federico Morandi**, giovane imprenditore - viene preparato in modo molto genuino, seguendo una ricetta che intende dare più leggerezza e digeribilità».

Utilizzando ingredienti e materie prime selezionate, si preparano

i grandi classici della gelateria, accanto a gusti più originali e innovativi, tra i quali il gusto CoccoBello, che dà proprio il nome alla gelateria.

«Per creare una ricetta nuova - spiega - cerco di assaporare e perfezionare il risultato finale al palato, in particolare la sua piacevolezza e leggerezza». Elementi importantissimi.

Federico, imprenditore ventinovenne, ha deciso di avviare la sua attività, dopo aver maturato diverse esperienze nel campo della ristorazione e, in particolare della gelateria, in Italia e all'estero.

In regione, ha lavorato per diverse stagioni in gelaterie in località di mare e montagna, mentre all'estero ha lavorato a lungo in Germania, vicino a Norimberga. Oltre all'esperienza nella preparazione dei gelati, ha lavorato anche come cuoco in ristoranti prestigiosi, come per esempio a Bruxelles.

«Ho avuto un'esperienza anche in Libano - ha raccontato - dove mi occupavo della preparazione del gelato libanese». Si tratta di



un gelato molto diverso da quello italiano, molto malleabile, che si serve con una tipica forma conica, su cono o coppetta, che può essere ricoperta da pistacchi in grado di aggiungere croccantezza. Questo gelato, Ashta ice cream, ha sapori medio-orientali che richiamano crema di latte e fiori d'arancio.

Ma quali trend ci si attende nell'estate 2023? Gusti classici o nuove proposte? Che siano i gusti intramontabili o quelli innovativi ad essere più ricercati, sicuramente ciò che sarà sempre più glamour sarà il gelato artigianale. Si conferma la tendenza infatti a ricercare un gelato di qualità, preparato con materie prime selezionate, con grande attenzione agli ingredienti e, soprattutto, alla linea e alla buona salute. L'estate richiama le vacanze, il sole, il caldo e con tutti questi elementi anche un buon gelato rinfrescante diventa ideale. In estate la gelateria CoccoBello sarà aperta nel weekend dalle 12 alle 23.30 e durante la settimana dalle 18 alle 24.

Mara Bon

TANTI I PROGETTI IN CORSO

INVESTIMENTI PER 32 MILIONI DI EURO

APPROVATO IL BILANCIO 2022 DI LIVENZA TAGLIAMENTO ACQUE: IL VALORE DELLA PRODUZIONE SFIORA I 49,5 MILIONI DI EURO CON UN UTILE DI OLTRE 900 MILA EURO.

Livenza Tagliamento Acque, la società che gestisce il ciclo idrico integrato in 42 comuni tra Veneto e Friuli Venezia-Giulia, ha approvato all'unanimità il Bilancio d'esercizio 2022. Il via libera dei soci è arrivato in occasione dell'annuale assemblea tenutasi recentemente presso la sede di Sesto al Reghena. Il documento economico descrive una realtà pienamente in salute ed in continua crescita. «Il 2022 è stato un anno complesso per l'instabilità geopolitica con effetti inflazionistici e un forte rincaro dei costi dell'energia, ma ciò nonostante il Bilancio d'esercizio conferma il percorso di crescita intrapreso negli ultimi anni dalla Società e il ruolo strategico che essa stessa riveste per il territorio - ha commentato il Presidente **Andrea Vignaduzzo**; nel corso del 2022, LTA ha realizzato circa 32 milioni di euro di investimenti andando ad incrementare la dotazione infrastrutturale del territorio in un'ottica di modernizzazione e di miglioramento della qualità del servizio offerto ai cittadini; un processo di sviluppo che ha portato un impatto positivo anche in termini occupazionali. In continuità con gli esercizi precedenti, LTA ha registrato performance economiche positive con un utile di oltre 900 mila euro - in linea con lo scorso anno - e un valore della produzione che sfiora i 49,5 milioni di euro, espressione della capacità dell'azienda di operare secondo principi di efficienza, efficacia ed economicità».

L'assemblea è stata l'occasione per rimarcare altri importanti successi raggiunti dalla Società tra i quali: il progetto unico congiunto relativo all'intervento denominato «Smart water management - per la gestione avanzata dei sistemi idrici per la riduzione delle perdite sulle reti di distribuzione della Regione Friuli Venezia Giulia e del Veneto Orienta-



Il presidente Andrea Vignaduzzo



le», da attuare unitamente agli altri Gestori della Regione FVG, a valere sulle risorse del PNRR. Nel dettaglio, per la parte che verrà realizzata da LTA, si è previsto un quadro economico di spesa

INCREMENTATA LA DOTAZIONE INFRASTRUTTURALE IN UN'OTTICA DI MODERNIZZAZIONE E DI MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO OFFERTO AI CITTADINI

di circa 9,8 milioni di euro di cui 5,9 finanziati con fondi PNRR e 3,9 con risorse interne. C'è poi l'attività di georeferenziazione dei pozzetti - contatore con lo scopo di identificare le eventuali problematiche e migliorare le caratteristiche del servizio richiesto, sia in termini di modalità di rilievo che di caratteristiche del dato rilevato. Infine, l'attività di ricerca geofisica e idrogeologica per la salvaguardia degli acquiferi di interesse acquedottistico nell'area montana di ricarica del Torrente Cellina e nelle aree dell'alta pianura pordenonese comprese tra i fiumi Meduna e Tagliamento.

NEL PROGETTO DELLA CCIAA

L'ANGOLO DEDICATO ALLA COOPERAZIONE



Un angolo di centro storico di Pordenone tutto dedicato alla cooperazione, "motore" socio economico del Friuli occidentale: ha aperto le porte Coop Corner, nuovo spazio di incontro delle realtà produttive, economiche e sociali del territorio, a cura di Confcooperative Pordenone. Sarà attivo, da luglio a dicembre 2023, in Corso Vittorio Emanuele II n.56 nell'ex locale carburanti di palazzo Montereale Mantica grazie alla disponibilità di Concentro offerta all'interno del progetto della CCIAA Pordenone - Udine "Le Associazioni di Categoria raccontano le imprese"

In occasione dell'inaugurazione è stato presentato il ricco programma che sino a fine anno vedrà ogni settimana, salvo il mese di agosto, protagoniste alcune delle cooperative aderenti a Confcooperative Pordenone che presenteranno le proprie attività in una serie di eventi. Inoltre attraverso i totem informativi allestiti nel Coop Corner viene mostrato cos'è la cooperazione, quali e quante cooperative operano nel territorio provinciale, cosa fanno e come possono essere utili a enti, associazioni e consumatori.

«Coop Corner non è un semplice spazio informativo - ha dichiarato il presidente di Confcooperative Pordenone **Luigi Piccoli** -, ma un punto di connessione tra il nostro mondo cooperativo e il cuore di Pordenone. Grazie alla Camera di Commercio di Pordenone Udine: per sei mesi, grazie al coordinamento dei nostri uffici guidati dal direttore **Marco Bagnariol** e alla partecipazione delle nostre cooperative aderenti, questo sarà il centro della nostra attività comunicativa, aperto a tutti». All'inaugurazione presenti anche **Silvano Pascolo** presidente di Concentro che ha sottolineato l'importanza di questo progetto nel cuore del centro pordenonese e **Morena Cristofori** assessore alle attività produttive del Comune di Pordenone che ha ricordato il valore della cooperazione per il territorio. A salutare gli intervenuti anche il consigliere regionale **Markus Maurmair**.

A MAGGIO FESTEGGIATI I 50 ANNI

LA FERRAMENTA CHE HA CONQUISTATO I SOCIAL

TECNICA SAN GIORGIO - TECNISTA È UN BRAND RICONOSCIUTO IN TUTTA ITALIA, DOVE IL COMMERCIO SI FA ANCHE ATTRAVERSO DIRETTE SU INSTAGRAM E YOU TUBE



A maggio 2023 la Tecnica San Giorgio di San Giorgio di Nogaro, oggi conosciuta anche con il marchio "Tecnista", ha festeggiato i suoi primi cinquant'anni di attività. "Al fianco di chi lavora, dal 1973" è la scritta che campeggia sulla facciata del negozio di Via Giovanni da Udine 40 a San Giorgio di Nogaro (UD). Impossibile non vederlo: un edificio a due piani dal colore grigio antracite, con un'insegna bianca, "Tecnista", visibile a 300 metri di distanza. Entrare da Tecnica San Giorgio - Tecnista significa vivere un'esperienza diversa da quella che chiunque immagina entrando in ferramenta: niente più scaffali affollati e polverosi, né tantomeno spazi angusti dove potersi a malapena muovere. Tecnica San Giorgio - Tecnista si è allontanata completamente da questo scenario e ha proposto qualcosa di davvero innovativo.

Un laboratorio per le prove di saldatura, uno staff sorridente e competente, un'area relax (con l'ormai famosissimo angolo caffè!) e un'attentissima selezione di prodotti esposti, scelti accuratamente ogni settimana.

«Volevamo creare un'opportunità, per i professionisti, di entrare in contatto con il prodotto prima di portarlo a casa» - spiega il titolare **Alessandro Dose** «Non ci interessa la vendita sterile. Per me il commercio è sempre stato uno scambio alla pari, dove io faccio tutto il possibile per risolvere il problema del mio cliente, ed il mio cliente si affida a me per permettermi di aiutarlo». La Tecnica San Giorgio nasce nel 1973 da un'idea di **Luciano Dose**, purtroppo prematuramente scomparso. Alessandro fa appena in tempo a carpire i primi rudimenti del lavoro, che subito si ritrova a dover gestire un'attività già avviata.

Nel 1993 Alessandro viene affiancato dalla moglie, **Elisabetta Corsi**, che entra in azienda come comproprietaria e socia alla pari. Ed è proprio grazie al lavoro di Elisabetta, che negli anni successivi l'azienda è sufficientemente strutturata per poter gestire il commercio online. Già nel 2010 "Tecnista" è il marchio registrato di Tecnica San Giorgio, marchio che poi diventerà conosciuto a livello nazionale. Nel 2019 entra in azienda il figlio **Tommaso Dose**, che fa decollare Tecnista su tutte le piattaforme social, e non solo. E tra dirette su Instagram e YouTube, tutorial, aperitivi serali con dimostrazioni e uno staff sempre pronto ad assisterti, Tecnica San Giorgio - Tecnista continua la sua storia, al fianco di chi lavora, dal 1973.

CANTINA DI RAMUSCELLO E SAN VITO

PRONTI PER LA VENDEMMIA SOSTENIBILE E SOLIDALE

Vendemmia sempre più vicina. Dovrebbe cominciare attorno al 25 agosto e la cooperativa Cantina di Ramuscello e San Vito al Tagliamento (con sede nel Comune di Sesto al Reghena e aderente a Confcooperative Pordenone) vi arriverà sullo slancio del proprio percorso di crescita: non solo nel fatturato e nel numero dei soci, ma anche in una serie di interessanti progetti. «In vista della raccolta 2023 - spiega il presidente **Gian Luca Trevisan** - inaugureremo con un grande evento a fine luglio il moderno depuratore che ci permetterà il riutilizzo dell'acqua derivante dai nostri processi produttivi, sia per l'irrigazione che per la nuova piazzola di lavaggio dei mezzi agricoli, evitando gli sprechi. Progetti che vanno a inserirsi nel nostro percorso di sostenibilità, certificato dal marchio Sqnpi». Attiva da 61 anni, la cantina prevede di chiudere il fatturato annuale a quota 16 milioni di euro, con un aumento del +30%. I soci sono saliti a quota 159, con 800 ettari di vigneti. «Ci stiamo dimostrando attrattivi - aggiunge Trevisan - anche nei confronti di agricoltori del vicino Veneto. Insieme a tutti soci, al nostro direttore **Rodolfo Rizzi** e tutti i dipendenti stiamo proseguendo in questo cammino di sviluppo attento a territori e comunità». E oltre ai mercati (piace sempre più il vino vegano, altra eccellenza di Ramuscello), anche gli addetti ai lavori apprezzano: al Concorso nazionale di Pramaggiore sono arrivate tre medaglie d'oro e un'altra al Concorso nazionale delle Città del vino (unica cooperativa del Friuli Venezia Giulia premiata alla sala del Campidoglio a Roma). «Da non dimenticare le nostre iniziative solidali - sottolinea il presidente della cantina -. Quest'anno devolveremo alla Comunità di Sant'Egidio il ricavato delle 555 bottiglie di Refosco dal Peduncolo rosso certificate vegane che abbiamo sotterrato per uno speciale affinamento».

NASCE NEL 2010 COME SPIN-OFF E HA SEDE A PORCIA

IL NOLEGGIO DELLA COMUNICAZIONE PER AGEVOLARE LE START-UP

FUEL DÀ VISIBILITÀ AI CLIENTI: NON SOLO WEBSITE, BRANDING, SOCIAL, MA ANCHE STRATEGIA PER PORTARE FATTURATO ALLE AZIENDE. IL SERVIZIO DI "UXPD RENT" È LA NUOVA FRONTIERA

» GIULIA ZANELLO

Creatività, ma soprattutto strategia e attenzione al cliente per favorire il business, con un servizio di noleggio della comunicazione per agevolare le start-up. Fuel, agenzia di comunicazione con sede a Porcia, nasce nel 2010 come spin-off di un'altra realtà e i fondatori, **Walter Padovan** e **Paolo Delriu**, già esperti in materia, decidono di plasmare una nuova società che sin dall'inizio si è proposta come un partner di ampia visione con cui lavorare per dare visibilità ai clienti attraverso un approccio olistico e a 360 gradi. Non solo website, branding, social, ma strategia in primis per poter portare fatturato al cliente. «Fuel non ha una verticalità specifica – affermano i titolari –, non abbiamo specializzazioni in qualche preciso settore, ma competenze e skill interne al team che, messe assieme, coprono la progettualità necessaria a spingere le aziende nel mercato. Da noi arrivano clienti che cercano le capacità di fare progetti, una visione strategica d'insieme e non solo "il website", aggiungono. Fare comunicazione, ma soprattutto strategia, oggi, non è sicuramente lo stesso processo di quando è stata messa in piedi l'azienda, in



particolare a seguito di una pandemia che ha rimescolato tutte le carte sul tavolo da gioco: Il mondo è radicalmente cambiato. Un tempo si parlava di pubblicità su riviste, cataloghi, company profile dove noi facevamo la differenza anche nella scelta del supporto di stampa – illustrano Padovan e Delriu –; ora è tutto diverso. Il digitale e la pandemia poi hanno avviato un percorso verso la dematerializzazione del nostro lavoro e, purtroppo, anche delle

relazioni. Noi, rispetto a questo ultimo aspetto, cerchiamo sempre di mantenere un contatto reale con i nostri clienti». A giugno dell'anno scorso, al Wmf di Rimini, evento internazionale di start-up, innovazione tecnologia e digitale, è stato lanciato il nuovo servizio "Uxpd Rent", progetto che consiste nel dare la possibilità alle aziende di noleggiare la comunicazione anziché doverla pagare, come fosse un'automobile o una macchina di produzione. «Sappiamo che i nuovi brand e le nuove realtà, pur consapevoli dell'importanza della comunicazione, devono combattere sempre con il budget – argomentano – ed è qui che entra in gioco Uxpd, studiando un progetto insieme, condividendo le tappe e, con l'uso della leva finanziaria del noleggio operativo, l'investimento viene spalmato da 18 rate fino a 60. A quanto pare, siamo gli unici a proporlo». Un'azienda attenta al cliente e alla sostenibilità, grazie anche allo sviluppo del progetto Sostena: «La sostenibilità è un tema ormai all'ordine del giorno e tutte le aziende. Sostena è la nuova divisione - proseguono - che vuole aiutare le aziende a iniziare un percorso verso il futuro. La sostenibilità è una leva competitiva molto forte».

LA STRUTTURA È ECOSOSTENIBILE ED È CERTIFICATA "CASA CLIMAWINE"

VINI OTTENUTI DA VITI RESISTENTI



LA CANTINA TREZERO È UNA REALTÀ VINICOLA APPENA NATA A VALVASONE ARZENE, CARATTERIZZATA DA UNA FORTE ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'azienda Trezero è una realtà vinicola appena nata a Valvasone Arzene (PN). Caratterizzata da una forte attenzione alla sostenibilità ambientale, produce vini ottenuti esclusivamente da viti resistenti, che permettono di ridurre fortemente l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e di conseguenza le emissioni generate dalla loro distribuzione. La struttura è ecosostenibile ed è certificata "Casaclimawine". A spiegare meglio le caratteristiche di Trezero è **Stefano Gri**. «Le nostre non sono viti Ogm ma derivano da incroci naturali che, per il 95-97%, utilizzano qualità vinifere. In questo modo le nostre viti resistono alle principali malattie e si limitano i trattamenti. Ciò riduce di molto anche l'invasività dei vigneti che hanno un utilizzo di fitofarmaci e pesticidi altissimo, circa il 65 per cento sul totale delle coltivazioni. I risultati che abbiamo conseguito oggi nascono da 7 anni di prove. I primi incroci risalgono agli anni '50, in Germania. Probabilmente erano troppo avanti e i primi tentativi non hanno avuto molto successo. I primi anni 2000 in provincia di Udine altri hanno iniziato a lavorare in questo settore e oggi abbiamo 15 varietà collaudate».

Le viti, in definitiva, devono resistere alle malattie ma anche garantire una maggior qualità del prodotto finale. Spetta al viticoltore fare i test sul campo.



«Pochi li hanno fatti fino ad oggi. Noi in 7 anni abbiamo provato diverse microvinificazioni, ci crediamo fortemente. Adesso siamo certificati con "Casaclima wine", una certificazione molto severa, e la nostra azienda può contare su una struttura fortemente isolata che riutilizza le acque piovane, ha un impianto fotovoltaico, è totalmente illuminata con luci a led. Siamo dotati di vetrate isolanti ma anche attente al benessere di chi lavora. Inoltre il packaging è totalmente riciclato e le bottiglie dei vostri vini sono super leggere in maniera che il trasporto abbia meno impatto a livello di anidride carbonica».

Quante persone lavorano da voi?

«L'idea è venuta a me e ad altri 2 due miei amici, un enologo e un cantiniere. Poi ho coinvolto mio fratello che ha un'altra azienda simile ma separata. Da qui il nome».

Producezete solo il vino o anche gli incroci?

«L'incrocio è sviluppato dai vivai. Noi acquistiamo le barbatelle e le piantumiamo. In questi anni abbiamo testato la loro resistenza, oltre che occuparci della produzione del vino».

I RISULTATI CHE SONO STATI CONSEGUITI OGGI NASCONO DA 7 ANNI DI PROVE.

«LE NOSTRE VITI DERIVANO DA INCROCI NATURALI CHE, PER IL 95-97%, UTILIZZANO QUALITÀ VINIFERE»

Quali vini producezete?

«In tutto 6 tipologie: frizzante col fondo, due bianchi fermi, un rosé, un rosso e un bianco macerato (meglio noto come orange wine).»

Qual è il vostro mercato di riferimento?

«Il nostro è un prodotto di alta gamma e sappiamo di essere sotto la lente di ingrandimento per via delle varietà che spesso vengono criticate. Tenendo alta la qualità, con la vendemmia a mano e il controllo della produzione, il nostro target rimane quello dei vini biologici. Oltre che in sede vendiamo a un mercato di nicchia attento e consapevole di quello che è il mondo vinicolo moderno».

In che aree avete più riscontro?

«Il Centro-Nord Europa è molto interessato ai nostri prodotti ma puntiamo abbastanza alla nostra regione perché l'idea di fondo è promuovere la sostenibilità reale. Chi capisce la differenza con altri vini è anche il nostro promoter. In definitiva, Cantina Trezero ha un'attenzione a 360 gradi per l'ambiente in un mercato pieno di green washing e marketing spinto, spesso anche falso. A ciò anteponiamo uno slogan: non per moda ma per necessità. Non cambiamo il mondo ma nel nostro piccolo facciamo qualcosa per cambiarlo».

Emanuela Masseria

RISTORANTE PIZZERIA EDELWEISS

CREATIVITÀ ED ECCELLENZA DEL PRODOTTO



«Non cerchiamo la tradizione o il km zero a tutti i costi, ma il prodotto ottimo»: così lo chef **Marco Menegon** sintetizza la filosofia del ristorante pizzeria Edelweiss di Piancavallo (via Barcis 10). Un'attività familiare, nata quando nel 2006 Stefano ed Eva, genitori di Marco, hanno rilevato il locale che era stato dei suoi nonni (e che prima ospitava un'attività diversa); e che da allora è stato rinnovato tre volte, con un quarto rilancio previsto per il prossimo ottobre. «Siamo un locale sempre in fermento, attento al design e al prodotto – precisa Marco –: facciamo interamente in casa i lieviti con pasta madre come pane, focacce, grissini, gubane, crackers, e in stagione colombe e panettoni. Il tutto senza conservanti: certo ne perde la durata del prodotto, ma ne guadagna ben di più la qualità. Sempre in famiglia produciamo il miele, grazie alle arnie tenute da mia sorella e dal suo ragazzo. Abbiamo una selezione di birre artigianali, di vini biologici anche di cantine del territorio, così come l'olio da piccoli produttori bio».

Menegon tiene comunque a precisare, come già anticipato, che «non siamo seguaci del km zero a tutti i costi: se il prodotto che riteniamo migliore non è disponibile sul territorio, lo andiamo a cercare altrove. Il nostro punto di riferimento è l'eccellenza del prodotto, prima che la produzione locale, che comunque rimane uno dei nostri riferimenti». Se le pizze cotte in forno a legna richiamano la tradizione, per quanto riguarda il menù del ristorante «offriamo piatti più creativi, ricercati, anche qui sempre nell'ottica di ottenere il massimo dal prodotto». Riguardo alle novità previste per ottobre, Menegon anticipa che «con questa ulteriore ristrutturazione abbiamo previsto un taglio dei coperti, così da dare spazio ad una zona vendita dei nostri prodotti». Per informazioni info@edelweisspiancavallo.it e 0434 655613, chiuso il martedì.

Chiara Andreola

DONNE IMPRENDITRICI/UDINE

CREAA E IL FUTURO CON L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Impresa culturale e creativa nata sotto l'egida di Friuli Innovazione, Creaa spegne 10 candele nella nuova sede udinese di viale Leopardi e si prepara ad affrontare le sfide future, anche attraverso l'intelligenza artificiale.

«Ci occupiamo di comunicazione ed eventi, un settore che si sente estremamente minacciato da questa nuova tecnologia – afferma **Elena Tammaro**, cofondatrice dell'azienda -. Io e la mia socia **Federica Manaigo** cerchiamo di studiare e sfruttare i nuovi strumenti senza dimenticare il valore e la tutela della creatività umana.

Abbiamo aperto nel 2013 con molto entusiasmo e molti timori. Oltre alle

tante sfide che affrontano tutte le piccole aziende, ancor più se gestite da donne, la pandemia ci ha messo in difficoltà economica. Ma la capacità di gestire gli eventi anche online e di districarci fra le mille regole di sicurezza ci hanno portato, paradossalmente per quel periodo, molto lavoro».

Creaa è specializzata nella comunicazione di progettualità strutturate, in ambito profit e no profit. In questi 10 anni oltre 60 organizzazioni diverse hanno scelto la consulenza di Tammaro e Manaigo in vari ambiti: dal fintech all'economia circolare, dalla block chain

all'edilizia convenzionata, dai progetti di comunità a quelli transfrontalieri. Il team Creaa è composto dalle socie, due dipendenti e un network di professionisti che viene attivato secondo necessità.

L'approccio metodologico scelto si basa sull'art thinking: un modello che impiega anche in altri contesti la capacità di percepire, configurare ed affrontare problemi che sta all'origine del pensiero creativo.

«La comunicazione a volte è intesa come una serie di stratagemmi digitali o di intuizioni creative, ma noi riteniamo che si debba partire dalla reale conoscenza dei contenuti e dei soggetti coinvolti,

per poterli raccontare e rappresentare adeguatamente all'esterno. In questo senso il nostro background umanistico ci è stato molto utile», conclude Manaigo.

Le fondatrici di Creaa studiano quindi ora le applicazioni dell'intelligenza artificiale e guardano al futuro con fiducia, perché ritengono che competenza e affidabilità siano imprescindibili in un mondo sempre più complesso. Inoltre nella seconda parte dell'anno daranno il via ad alcuni webinar.

Maggiori informazioni sul sito www.creaa.it.



Elena Tammaro e Federica Manaigo

DONNE IMPRENDITRICI/PORDENONE

HOSTARIA BORGO STALIS E I PIATTI "DELLA NONNA"

Hostaria Borgo Stalis è lungo il fiume a Sesto al Reghena, un luogo magico il cui tempo è scandito dalla natura, dettame rispettato dalla titolare **Deborah Bon**: «Non desideriamo creare confusione disturbante. Chi è passato di qui si è fermato da noi e ha poi passato parola. A un mese dall'apertura possiamo dire che questo progetto è un successo, ringraziamo per la fiducia».

Il locale - solo sette tavoli, ospita fino a 32 persone, la terrazza 20 - propone un'osteria «come quelle dei vecchi tempi, coi saporiti pranzi domenicali della nonna». La ricerca di Bon in cucina punta infatti a revocare i sapori di una volta, piatti tipici («e succulenti!») non rivisitati, fedelissimi anzi alle ricette originali: trippa, minusan con polenta (frattaglie), faraona ripiena, e via dicendo, preparati con materie prime locali (l'orto sorgerà l'anno prossimo). In un'area verde dedicata sorge la zona picnic: si prenota il cestino e il plaid all'hostaria, poi, a fine giornata, si restituisce il tutto, assieme ai rifiuti prodotti.

Aperto da lunedì a giovedì con cicchetteria, dal weekend parte la cucina, sia veneta che friulana, visto che il fiume spartisce le due regioni. Gli avventori stanno giungendo anche

da Concordia Sagittaria, dove i genitori di Deborah gestivano «Il cacciatore», incuriositi dalla bellezza di questo borgo incantato, frutto di un sapiente lavoro di riqualificazione curato dal suocero di Deborah che qui ha realizzato

un resort. Hostaria Borgo Stalis nasce proprio in questo complesso dedicato perlopiù alle soste brevi dei biker, che si fermano lungo il tragitto magari per una sola notte; l'itinerario Ippolito Nievo è infatti molto frequentato dai cicloturisti. Gli appartamenti saranno ultimati a breve, i primi ospiti che arriveranno a fine luglio (al momento collegati a tour operator stranieri) potranno usufruire delle deliziose colazioni preparate da Deborah: non certo brioche precongelate,

beni genuine torte fatte in casa.

Quello per il borgo è stato per Deborah un amore a prima vista: «nove anni fa, quando mio suocero lo acquisì per ridargli vita, ho subito sentito un senso di appartenenza. Sono entrata in punta di piedi e sono stata accolta benissimo, tant'è che sto cercando casa». Qui ha dato vita alla sua creatura, con l'aiuto (temporaneo) dei genitori, del compagno e di due talentuosi giovani cuochi.

Rosalba Tello



Deborah Bon, al centro

IMPRENDITORE STRANIERO/UDINE

LA DESIGNER POLACCA CHE PROGETTA A TORONTO

Un ristorante e lounge bar in Canada con caffè italiano, gestito da un cinese, con arredi made in Fvg progettati da una designer polacca. È l'incredibile progetto intercontinentale curato da

Marzena Ciesielka, 38 anni,

cittadina italiana

di Cracovia, nativa

di Szczawnica,

residente a Udine.

Titolare dello studio

MadeMa, situato

in centro città in

un palazzo storico

di via Poscolle, la

designer Ciesielka

dopo gli studi al

Politecnico della

capitale polacca

ha conseguito la

laurea magistrale in

Architettura a Trieste.

Si è avvicinata al settore corporate come art

director nel progetto imprenditoriale Just99

facendo poi esperienza in studi di progettazione

tra Trieste a Udine (e intanto nascono due figli).

Successivamente si è messa in gioco, prima

con una collega poi da sola, in un settore non

sempre agevole per giovani professioniste.

Ciesielka coordina i lavori in cantiere

seguendo lo sviluppo dell'intero progetto,

fino alla realizzazione finale, collaborando

con professionalità esterne a seconda

dell'esigenza, dai grafici ai renderisti. Oggi

il suo studio di progettazione di interni nel

settore privato e contract (ma si occupa anche

di visual design per le piccole e medie imprese)

va alla grande. Negli ultimi tempi ha dato voce a un'altra passione, l'insegnamento: è docente di Laboratorio di architettura e scenografia al liceo artistico Sello di Udine. Il portfolio

clienti conta ad

oggi un'ottantina

di realtà, anche

grandi. Il ristorante

- lounge bar di

Toronto - per il

quale ha fatto

realizzare arredi,

tutti su misura, da

aziende friulane -

è il progetto su cui

ora sta la designer

lavorando a

tempo pieno

(si inaugura tra

poche settimane).

E non è un caso che il cliente cinese, con cittadinanza canadese, abbia scelto, a Udine, una professionista polacca. «Ho voluto rappresentare al meglio la sensazione di vivere un'esperienza italiana percepita da una persona di origini straniere, quindi in grado di apprezzare le diverse sfumature, e valorizzando l'immagine del bel paese».

MadeMa dà lavoro agli italiani: fornitori di materiali, artigiani (falegnami, pittori, elettricisti, idraulici), creativi sono i partner quotidiani da Ciesielka, che ai committenti propone, con empatia e una ferma cortesia, soluzioni mai standardizzate, studiate sulle specifiche esigenze e aspettative.

(r.t.)



Marzena Ciesielka è titolare dello studio MadeMa

IMPRENDITORE STRANIERO/PORDENONE

CUCINA MEDITERRANEA CURATA NEL DETTAGLIO

Utilizzo di materie prime di qualità, una cucina mediterranea curata nel dettaglio e un'elevata attenzione al cliente sono gli ingredienti vincenti di Materia Prima, il

nuovo ristorante-pizzeria che ha inaugurato lo scorso 2 giugno a Pordenone in via del Maglio, 2. Attualmente al Materia Prima sono impiegate 5 risorse: la titolare **Viorica Chitoroaga**, 32 anni di origine moldava ma cittadina italiana come responsabile di sala e accoglienza alla clientela, suo marito **Oronzo Pariano**, cuoco esperto, e tre collaboratori.

«Con altri soci gestivo già un ristorante a San Vito al Tagliamento - commenta

il marito Oronzo Pariano - da una ventina anni e, con mia moglie, abbiamo deciso di aprire un locale a Pordenone, per la location e gli ampi spazi». Il locale è infatti situato in una posizione strategica, è dotato di ampio parcheggio, è composto da due salette interne - una di una trentina coperti e l'altra di una novantina - e ha un'ampia terrazza esterna con altri sessanta coperti circa.

Grande attenzione è rivolta ai bambini.

«Abbiamo una sala dedicata ai bambini - puntualizza Chitoroaga Viorica -. Da noi i genitori possono godersi in serenità e tranquillità il momento del pasto con la famiglia».

Il ristorante-pizzeria osserva la chiusura settimanale il martedì ed è aperto a pranzo e a cena. «Offriamo un menu ricco e vario con focus sulla cucina mediterranea; siamo specializzati nella cucina di pesce fresco, crudo in primis, e nella creazione di pizze e pizze gourmet - sottolinea Oronzo Pariano -. Abbiamo studiato le regionalità della pizza e abbiamo introdotto

nei nostri menu le pizze regionali, con un prodotto tipico e distintivo di quella regione, ad esempio la Sicilia con il pesce spada, la Trentina con lo speck o quella del Friuli Venezia Giulia con l'originale cotto triestino IGP». «Ci

contraddistinguono l'utilizzo di materie prime di qualità e prodotti che valorizzano il territorio del Belpaese» puntualizza e chiosa la titolare Chitoroaga Viorica.

Giada Marangone



Chitoroaga Viorica e Oronzo Pariano

LA TITOLARE VIORICA CHITOROAGA, 32 ANNI DI ORIGINE MOLDAVA MA CITTADINA ITALIANA GESTISCE, ASSIEME AL MARITO, IL RISTORANTE-PIZZERIA MATERIA PRIMA A PORDENONE



NON SOLO RISTORANTE, MA ANCHE HOTEL DA 9 CAMERE E UNA SUITE

CASA VALCELLINA, IL PARADISO DEL GUSTO

MARIAN ENACHE E LA MOGLIE FLORINA, CON UN PASSATO DA DIPENDENTI NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE, HANNO AVUTO IL CORAGGIO DI CIMENTARSI IN UN'ESPERIENZA IMPRENDITORIALE. E CON SUCCESSO

» MARCO BALLICO

Cucina del territorio. Di un territorio «nel quale ci siamo trovati da subito come a casa», racconta Marian Enache nel ricostruire i quasi vent'anni in Italia, fino a coronare il sogno di un locale di proprietà, Casa Valcellina, acquistato assieme alla moglie Florina nel 2020 in pieno Covid – motivazione del premio Cciao Pn-Ud "imprenditore straniero in Friuli" nel 2021 – e poi aperto dopo un anno di ristrutturazione.

Ristorante, ma anche hotel da 9 camere e una suite, Casa Valcellina, a Montereale Valcellina, «si trova in un paradiso nascosto che mi impegno quotidianamente a valorizzare». Nativi di Focșani, distretto di Vrancea, l'area più vitivinicola della Romania, Marian e Florina sono arrivati in Friuli nel 2008. Dopo esperienze in fabbrica, agricoltura, edilizia, stagioni al mare e montagna, «Florina ha iniziato a lavorare da cuoca a Piancavallo, io da responsabile di sala a Fanna. Posto fisso, ma nel 2015 ci siamo lanciati in un'attività nostra e gestito a Maniago un locale chiuso da tempo, Alla Casasola-Trattoria».

I PRODOTTI SONO DEL TERRITORIO. FRICO E PITINA NON MANCANO MAI SULLA TAVOLA

Il secondo passo è Casa Valcellina, «un posto più grande, adatto al nostro obiettivo di valorizzare i prodotti del territorio». Con frico e pitina «che non mancano mai» e una rotazione dei piatti «nel rispetto delle stagioni». Nel menù, tra gli antipasti, la selezione di salumi e formaggi, la tartare di pezzata rossa friulana, l'uovo in crosta con spuma di Montasio e asparagi, le capesante gratinate alle erbe e salsa al timo; tra i primi, la vellutata di piselli con crostini e gamberi con il lardo di Sauris, il fagottino di crespelle con melanzane, latticini e salsa al pomodoro, i tagliolini di mare; tra i secondi, la tagliata di Angus irlandese (servita con il coltello di Maniago), il rotolo di coniglio, il petto d'anatra, il filetto di orata e il fritto misto di mare.

Florina preferisce «cuoca», «chef» le pare troppo pomposo. Giovane lavapiatti in un ristorante rumeno, il battesimo del fuoco è stato preparare da mangiare ai clienti causa assenza improvvisa del cuoco. Marian ha invece fatto un corso alberghiero ed è cresciuto nel lavoro di sala, con un'esperienza anche in Danimarca. Casa Valcellina serve fino a una settantina di coperti (a breve altri venti all'esterno). L'hotel è sempre aperto, il ristorante da mercoledì a sabato (pranzo e cena) e domenica (pranzo).

IN PIAZZETTA ANTONINI A UDINE

LA "FRASCA" DEGLI UNIVERSITARI



Giuliano Pozzar

La "contadinanza" è tornata a Udine, nell'aprile 2022, grazie alla famiglia Pozzar. Partiti da Fiumicello Villa Vicentina, hanno prima aperto una frasca presso la loro azienda agricola (diventata, in seguito, agriturismo), poi un chiosco a San Canzian

d'Isonzo e, infine, sono sbarcati a Udine (piazzetta Antonini 7). «Abbiamo ragionato sulle difficoltà di portare gli udinesi a fare la spesa nella Bassa – spiega Giuliano Pozzar – e così, ci siamo attrezzati per portare i nostri prodotti in città acquistando l'immobile dell'ex bar Galanda, un locale storico. Qui abbiamo proposto ai clienti il nostro semplice stile di mescolta e vendita diretta che è molto apprezzato». Infatti, alla "Frasca" sostano molti giovani (la vicina Università fa buon gioco...), famiglie, persone e gruppi di tutte le età, compresi molti turisti. Aperto per pranzo e cena, il locale offre piatti tradizionali che profumano di vecchio Friuli (frico, trippe, baccalà, salsiccia, gulasch...) ai quali si aggiungono tartine varie, salumi, formaggi e dolci. In buona parte di produzione aziendale, come i vini (e la birra), naturalmente. Nello spazio degli "Sfizi di campagna", si possono acquistare frutta e verdura fresca (a Fiumicello Villa Vicentina, oltre al vigneto, una parte dell'azienda è dedicata alla coltivazione di ortaggi e delle mitiche pesche); vini e salumi; salse, succhi, confetture, sottoli e sottaceti. Sei collaboratori molto gentili, a turno, gestiscono il servizio al bancone e ai tavoli (40 posti a sedere nel rustico interno e altrettanti nello spazio esterno). «Una volta terminato l'assessamento del locale – aggiunge Giuliano – ci organizzeremo anche per il servizio da asporto che già molti ci chiedono».

La "Frasca Pozzar" chiude il lunedì e la domenica pomeriggio (dalle ore 11.00 alle 14.00 è l'apertura mattutina). Da martedì a sabato è aperta dalle ore 11.00 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 23.00. Per info: tel. 0432 1511215.

Adriano Del Fabro

BIRRA NAON

LA "SCURA" CON SEMI DI ANGELICA



C'è anche una birra friulana tra quelle salite sul premio di BdA – Fruit&Herb Beers, il nuovo concorso lanciato da Unionbirrai dedicato alle produzioni che inseriscono in ricetta frutta, vegetali o spezie tipiche del proprio territorio: il terzo posto è andato infatti alla Angelica Porter della

pordenonese Birra di Naon, birra scura realizzata appunto con semi di angelica. «Voglio ringraziare Carlo Santarossa, dell'azienda agricola Saliat, per averci fatto conoscere i semi di angelica che coltiva con metodo bio a Claut – afferma il titolare di Birra di Naon, Paolo Costalonga –. La nostra è una collaborazione che dura da qualche anno, e che ha dato già i suoi frutti: nella Brown Ale Blecs usiamo il cumino, nella Blanche Rorai Blanc la salvia sclarea, nella Session Ipa Solitary Beach l'artemisia, nella Ipa Coglians il ginepro, nella Belgian Ale Sol Invictus il finocchio selvatico». Una filosofia di lavoro che consente sia di valorizzare prodotti del territorio che di affrontare una difficoltà che proprio questa valorizzazione pone: «Usiamo solo luppoli autoctoni, che sono di qualità ma hanno un profilo aromatico meno intenso rispetto a quelli esteri – spiega Costalonga –. Appunto per questo è interessante percorrere la strada dell'aromatizzazione con queste botaniche, che essendo coltivate in altitudine sono più preservate dagli infestanti. Ogni ricetta è definita insieme a Carlo, così da cogliere al meglio le potenzialità di ciascuna». La Angelica Porter è la prima birra di casa Naon ad ottenere il podio in un concorso, e c'è naturalmente grande soddisfazione tra tutti i collaboratori. A Porcia (via Gabelli 12/A) è possibile bere ed acquistare le produzioni di Naon e degustare piatti, focacce e panini gourmet nel pub annesso al birrifico, dove si tengono regolarmente anche eventi culturali come esposizioni d'arte e presentazioni di libri. Info su birradinaon.com.

PERCORSO ORGANIZZATO DALLA CAMERA DI COMMERCIO ASSIEME A PROMOTURISMO FVG

L'EDUCATIONAL TOUR DEI GIORNALISTI

INVIATI NAZIONALI DI REPUBBLICA, LINKIESTA E NATIONAL GEOGRAPHIC ALLA SCOPERTA DELLE MERAVIGLIE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA: DA UDINE A MARANO, DAL FIUME STELLA ALLE DOLOMITI FRIULANE

Una peculiarità del Friuli è il fatto di poter viaggiare dal mare alle montagne, passando per colline, città d'arte e Patrimoni Unesco storici e naturalistici, tutto nel giro di poco più di un'ora di viaggio. Ed è proprio questa l'esperienza che hanno provato in prima persona un gruppo di giornalisti di alcune primarie testate nazionali e specializzate (da Repubblica a Linkiesta a National Geographic), che dal 4 al 6 luglio sono stati ospiti di un educational tour organizzato dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine assieme a Promoturismo Fvg. Un percorso speciale di tre giorni partito da Udine (con inclusa visita alla mostra Insieme ed "experience" in una bottega artigiana) e poi dritti verso Marano, dove i rappresentanti della stampa hanno potuto godersi un breve tour nell'antico borgo e una crociera in barca con tappa imperdibile in un casone alle foci del fiume Stella. Dal mare, il gruppo è risalito poi fino a Claut e alle Dolomiti friulane, con annesso mini-trekking e un assaggio delle principali attività da fare nella nostra montagna patrimonio dell'Umanità e paradiso di escursionisti e scialpinisti, di appassionati di nordic walking, free climbing e ice climbing. Un assaggio che è stato anche, ovviamente, enogastronomico, alla scoperta dei migliori sapori della variegata e diversificatissima cucina friulana.



LEF E OBLLOO

DEEP TECH, CINQUE BORSE DI STUDIO

Cinque borse di studio a disposizione delle imprese per imparare, da un lato, il miglior utilizzo possibile di tecnologie di punta come l'intelligenza artificiale, il biotech e la robotica e, dall'altro, per comprendere quali processi è necessario conoscere per risultare più virtuosi dei propri competitors: l'iniziativa si deve a LEF e Obloo nel quadro più ampio di quelle legate al Deep Tech Centre creato assieme a MIB School of Management. Oggetto delle borse di studio destinate a manager o imprenditori e il cui finanziamento – pari a ottantamila euro – coprirà il cinquanta per cento degli oneri, la partecipazione all'Executive MBA in Business Innovation (EMBA IN), l'unico Master of Business Administration accreditato a livello internazionale da AMBA e focalizzato sull'innovazione Deep Tech, ovvero tutto ciò che nasce dalla ricerca scientifica per diventare nuovi prodotti, servizi e startup.

Le imprese – è il concetto di fondo – non possono più innovare solo con la propria R&D interna: le competenze richieste sono diversificate e le migliori innovazioni accadono al di fuori del contesto aziendale». Di qui la scelta su EMBA IN e sulle borse di studio «erogate per fornire alle start-up supportate da Obloo l'interazione in aula con manager e imprenditori con esperienza di business. L'obiettivo è creare il giusto mix tra competenze tecnico scientifiche e di business. La peculiarità dell'EMBA-IN, infatti, è proprio quella di utilizzare sistematicamente il cosiddetto peer-learning in una relazione unilaterale, una sorta di strumento pedagogico gestito dai docenti che faranno leva su di esso per massimizzare l'apprendimento dei partecipanti». Il modello ha dimostrato grande efficacia nella edizione di EMBA-IN appena conclusasi portando a risultati di grandissimo interesse per Obloo che ha così deciso di sostenerlo con delle borse di studio.

SU UDINESE TV

UP!ECONOMIA SBARCA IN TV



UP!Economia... anche in tv! Prende ispirazione, anche nel nome, dal suo mensile storico, la nuova serie di mini-trasmissioni che la Camera di Commercio Pordenone-Udine ha avviato con cadenza settimanale su Tv 12 – Udinese Tv. Condotte da **David Zanirato**, le puntate andranno ad aprire le porte degli uffici camerali, per scoprire, assieme a chi se ne occupa quotidianamente, quali sono i servizi e i progetti per imprese e cittadini e come avere accesso. «Abbiamo voluto questo appuntamento, che poi sarà condivisibile anche online, per spiegare la grandissima offerta della Cciao, di cui la nostra comunità, specie quella economica, può "approfittare" per crescere e svilupparsi», spiega il presidente Cciao Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**. Si conosceranno infatti il ruolo del Registro delle imprese, il servizio di mediazione, l'orientamento in materia di proprietà industriale o ancora l'offerta di formazione continua per lavoratori, imprenditori e aspiranti tali, nonché l'internazionalizzazione, i contributi, i progetti per innovare l'impresa, digitalizzarla e renderla sostenibile. La Camera è anche un centro qualificato di analisi statistiche con cui istituzioni e privati possono "leggere" il territorio e il mercato, perciò ogni trasmissione ha un "Punto Statistica" in cui si approfondiscono in modo mirato ma divulgativo i principali dati economici. E c'è infine una "pillola" dedicata alla presentazione di un'impresa (segnalata dalle categorie di tutti i settori economici), «perché le imprese sono il nostro punto di riferimento, come la Camera di Commercio è la loro "casa"», chiosa Da Pozzo. Appuntamento dunque sul canale 12 il giovedì alle 19.45 dopo il TG con due repliche il venerdì alle 12.30 dopo il TG e domenica alle 08.15 dopo la Rassegna Stampa

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



CORSI GRATUITI

I SOCIAL PER IL TURISMO: COME TIKTOK PUÒ PROMUOVERE LA NOSTRA ATTIVITÀ

Data inizio: 25 settembre 2023 Durata: 6 ore online

LA TUA IDEA DIVENTA BUSINESS - II ed.

Data inizio: 19 settembre 2023 Durata: 25 ore in presenza

CONVIVENZA GENERAZIONALE: COME IL VISUAL MANAGEMENT E LA TECNOLOGIA SONO FUNZIONALI AL "GENERATION MIX"

Data inizio: settembre 2023 Durata: 3 ore in presenza

COME LEAN E DIGITAL POSSONO ATTIVARE LA SOSTENIBILITÀ

Data inizio: settembre 2023 Durata: 3 ore online

IL MARKETING STRATEGICO: COME COMUNICARE LA SOSTENIBILITÀ

Data inizio: settembre 2023 Durata: 3 ore in presenza

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

PREMIO STORIE DI ALTERNANZA - VI EDIZIONE 2023



STORIE DI ALTERNANZA

Presentazione domande entro il 1° ottobre 2023

L'iniziativa premia a livello locale e nazionale i migliori racconti multimediali (video della durata massima di 5 min) realizzati dagli studenti riguardanti le esperienze di alternanza scuola – lavoro.

Il Premio è suddiviso in quattro categorie distinte per tipo di Istituto scolastico partecipante: Istituti tecnici e professionali per PCTO, ITS Academy, Licei per PCTO e Progetti di educazione finanziaria e all'imprenditorialità per Licei, Istituti tecnici e Professionali, ITS Academy.



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

L'APPROFONDIMENTO TECNICO SUL TEMA DELLE RINNOVABILI

COMUNITÀ ENERGETICHE, PRESTO LA MAPPATURA

L'IMPEGNO DELLA REGIONE NEL FARE DA TRAINO SUL TEMA DELLE CER, ANCHE CON I CONTRIBUTI E PROGETTI PILOTA, PRESENTATO AL CONVEGNO DEI GIOVANI IMPRENDITORI CCIAA

Abbattimento dei costi energetici, garanzia del prezzo dell'energia nel tempo, ridotto impatto ambientale per produrre energia, incentivi economici, riduzione della "povertà energetica" e maggior coesione sociale. Sono i vantaggi primari delle Comunità Energetiche da fonti rinnovabili (le cosiddette Cer), sfida di cui si è discusso in un partecipato approfondimento organizzato in Sala Valduga dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine con il suo Comitato giovani imprenditori. «Un incontro – ha spiegato il presidente del Comitato **Luca Rossi** – voluto in seguito a un periodo particolarmente duro per i costi energetici che soprattutto le imprese si sono sobbarcate, imprese che infatti si stanno sempre più interessando alle fonti alternative, per ottenere vantaggi in termini di sostenibilità sia ambientale sia economica. Tutti temi a cui, all'interno del Comitato giovani imprenditori, siamo particolarmente sensibili».



Regione. Canali ha evidenziato che in Italia sono attive solamente le Cer di Magliano Alpi (Cuneo), Vitulano (Benevento) e la "nostra" a San Daniele del Friuli (la seconda a essere attivata), operative e recettrici degli incentivi previsti dal Gse. Ha quindi ribadito l'impegno della Regione per le Cer, «nella convinzione del ruolo propulsivo e di traino del Pubblico su queste tematiche», sostanziato innanzitutto nel bando rivolto a Comuni ed enti pubblici di contributi per installazione di impianti fotovoltaici e la costituzione di Cer, con lo stanziamento di 13,750 milioni di euro nel biennio 2022-2023. Entro fine anno, dunque, le 110 domande pervenute, ha evidenziato Canali, saranno coperte con i fondi, sia per l'impianto fotovoltaico sia per poter costituire le Cer dal punto di vista tecnico-giuridico ed economico-finanziario. La Regione sta inoltre procedendo alla mappatura del territorio e delle fonti di approvvigionamento, completa anche di tutta la documentazione sulle Cer, che sarà presentata in autunno a enti e categorie economiche e messa a disposizione di tutti i cittadini. Infine, Canali ha citato i due progetti-pilota «che potrebbero diventare modelli replicabili di partenariato pubblico-privato», in cui la Regione si pone come capofila: quelli per la costituzione delle Cer di Spilimbergo e di Pasian di Prato-Campoformido.

Il seminario è disponibile sul canale YouTube della Camera di Commercio, UP!Economia.

ENTRO FINE ANNO LE 110
DOMANDE PERVENUTE
CON IL BANDO REGIONALE
SARANNO COPERTE CON I FONDI,
SIA PER L'IMPIANTO FOTOVOLTAICO
SIA PER POTER COSTITUIRE
LE CER DAL PUNTO DI VISTA
TECNICO-GIURIDICO ED
ECONOMICO-FINANZIARIO

Ad addentrarsi sugli aspetti normativi e tecnici, sono intervenuti **Alessandro Scipioni** di Elettricità Futura, che si è soffermato in particolare sulle semplificazioni per le fonti rinnovabili e la regolazione delle Comunità Energetiche, e **Gervasio Ciaccia**, responsabile Energia Sostenibile, Efficienza e Fonti Rinnovabili di Arera, l'Autorità di Regolazione per Energia Reti e Ambiente, mentre la situazione Cer in Fvg (con focus anche sulla hydrogen valley) è stata presentata da **Massimo Canali** della Direzione centrale difesa dell'ambiente, energia e sviluppo sostenibile della

VIA DEI SAPORI SOLD OUT

DINNER SHOW DOMANI SERA IN SPIAGGIA A GRADO



Dopo il successo dell'evento al Castello di Spessa il 5 luglio, domani sera nuova location per l'attesissimo appuntamento di stile e mondanità del calendario estivo di Grado, la **Cena**

Spettacolo di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il conosciuto gruppo delle **21 star della ristorazione** regionale che mettono in scena in luoghi di grande suggestione quanto di più raffinato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia. Dalla passeggiata a mare, quest'anno il Dinner Show si trasferirà sulla **spiaggia principale della GIT (ingresso 4 Area Parco delle Rose)**.

Gli chef cucineranno in diretta davanti al pubblico con l'abbinamento cibo-vino perfetto grazie ai vignaioli del gruppo, tra le più prestigiose etichette vinicole friulane. L'ouverture - così come la chiusura con i dolci, i gelati, il caffè e i distillati - sarà affidata agli **artigiani del gusto**, produttori agroalimentari di livello assoluto, che sono uniti a ristoratori e vignaioli di Fvg Via dei Sapori con l'obiettivo di valorizzare il cibo e i prodotti del territorio del Friuli Venezia Giulia. I dettagli del menu saranno consultabili sul sito www.friuliviadeisapori.it.

A VILLA MANIN

OLTRE 1200 PRESENZE A BORDERWINE

Oltre 1200 presenze per la settima edizione di Borderwine, il Salone Transfrontaliero del Vino Naturale del Friuli Venezia Giulia che si è svolto il 18 e 19 giugno nel parco di Villa Manin.

Borderwine si conferma un'eccellenza nel panorama italiano dedicato al vino "secondo natura". I criteri per poter partecipare come produttori al Salone sono gli stessi dalla prima edizione: scelta dei terreni, rispetto della loro biodiversità, esclusione di qualsiasi tipo di pesticidi, additivi o di manipolazione chimica o fisica. Produrre vino naturale per Borderwine significa guardare al futuro non solo dell'enologia, ma dell'agricoltura in genere, opponendosi alla logica che vuole una produzione continua e massiccia ad ogni costo.

Sostenuto da lo Sono FVG, Villa Manin Erpac, Camera di Commercio Udine e Pordenone, Borderwine ha ospitato 60 cantine e decine di produttori provenienti da Italia, Austria, Slovenia e ancora più lontano, per un tour enogastronomico senza confini.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

PORDENONE – CONCENTRO

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

UDINE – PROMOS ITALIA

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

WWW.PNUD.CAMCOM.IT

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



SEGUICI SUI SOCIAL
E ISCRIVITI ALLE NOSTRE
NEWSLETTER!

EXPORT FLYING DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE

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

CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO

ACADEMY ITS IN GHANA

Sarà operativa entro le prime settimane del 2024 l'Academy che Confindustria Alto Adriatico sta predisponendo in Ghana per formare manodopera locale con profili professionali sovrapponibili a quelli ricercati dal tessuto produttivo regionale: lo ha annunciato il Presidente di CAA, **Michelangelo Agrusti**, il quale ha spiegato che l'obiettivo resta quello di creare un ITS il cui iter realizzativo, in ragione di un rapporto intergovernativo necessario anche per il riconoscimento del percorso scolastico, implica tempistiche non trascurabili. «Ci siamo mossi nel frattempo nella direzione della Academy la cui realizzazione è assai più rapida. La prima – ha detto Agrusti – sarà realizzata ad Accra; l'ingegnerizzazione del progetto è in fase avanzata. Riteniamo che la scuola, che sorgerà a ridosso di un istituto di formazione tecnico professionale gestito dai salesiani, dove peraltro è previsto si insedi anche l'ITS, possa partire a gennaio. Cruciale è stata la fattiva collaborazione della nostra ambasciatrice in Ghana, **Daniela D'Orlandi**, che ha fornito il supporto necessario affinché il percorso fosse in linea con legislazione ghanese».

All'annuncio del Presidente ha poi fatto seguito una riunione di kick-off con i partners coinvolti tra cui Umana – forte di un know-how



La direzione della Academy sorgerà ad Accra (qui un'immagine della città)

pluriennale nella formazione all'estero di quadri e formatori – e i responsabili dell'istituto salesiano in Ghana. Al meeting hanno partecipato anche le imprese (tra cui Fincantieri e Friul Intagli) che hanno manifestato l'esigenza di specifiche figure professionali. «La formazione – ha detto ancora il Presidente di Confindustria Alto Adriatico – comprenderà anche corsi di lingua italiana, abbiamo già raccolto la disponibilità di alcuni insegnanti di lettere in pensione a recarsi in loco».

La formazione è una delle priorità di CAA, tradottasi nel tempo, concretamente, nel cosiddetto sistema Alto Adriatico. Esso, come ha ribadito lo stesso Agrusti, si fonda «sulla stretta connessione tra università, scuole superiori e istituti tecnici, cui viene attribuita grandissima importanza». Un sistema che, ha aggiunto ancora il Presidente, «può avvantaggiarsi di altre infrastrutture dell'alta formazione come parchi tecnologici e LEF, il più grande digital innovation hub integrato al mondo, in cui trovare la miglior formazione possibile».

CONCENTRO

VISITE DI BUYER NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI E VITIVINICOLE

L'Europa dimostra sempre maggiore apprezzamento ed attenzione per i comparti agroalimentare e vitivinicolo del Pordenonese, aree in cui proprio in questi anni, i programmi di potenziamento dell'export stanno avendo ulteriore impulso.

E proprio grazie alle attività di incoming organizzate da ConCentro, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine che ha saputo intercettare le esigenze di domanda/offerta, nell'ultimo bimestre sono state predisposte una sessantina di visite in altrettante aziende del territorio da parte di buyer provenienti da Svizzera, Francia, Belgio, Polonia e Paesi Baltici con sbocchi che variano da distribuzione specializzata di prodotti di alto livello/italiani, ho.re.ca, circuiti di distribuzione bio/prodotti naturali. Due mesi intensi inseriti nell'ambito di un più ampia attività di incoming organizzati, in questo caso, in collaborazione con la Camera di Commercio Belgo-Italiana, Chambre de Commerce pour la France di Lione e l'International Exhibition Management. La formula di "agendamento" di visite individuali ha offerto ai buyer l'opportunità di verificare di persona le produzioni agroalimentari e vitivinicole, approfondendo le tecniche produttive e caratteristiche originali.

UN CENTINAIO I PARTECIPANTI

WEBINAR SULLE NOVITÀ DOGANALI

In un territorio che ha l'export nel proprio Dna assume ancor più importanza l'aggiornamento legislativo alle imprese che dialogano con altri Paesi: di qui il webinar sulle novità doganali realizzato da ConCentro – l'azienda speciale della Cciaa di Pordenone-Udine – focalizzatosi, in primis, sulle novità relative alle procedure dichiarative per l'export. Un centinaio circa i partecipanti.

Il webinar, in cui si è discusso anche della la nuova bolla doganale per le esportazioni 2023 e dei relativi servizi digitali, si è svolto nella più ampia cornice del progetto Unioncamere chiamato Sostegno Export dell'Italia al quale l'Ente camerale aderisce per assistere le ditte che si affacciano per la prima volta sui mercati esteri o che, saltuariamente, esportano.

Le attività sono tutte gratuite previa profilazione al portale del progetto www.sostegnoexport.it.

Prossimo appuntamento formativo a settembre con le novità normative sugli imballaggi in Germania.

IL 27 AGOSTO

"IN CAMPAGNA COL FIGOMORO"



È iniziata la raccolta dei frutti più pregiati del Figo-Moro da Caneva, uno dei prodotti tipici di eccellenza del territorio.

A fine agosto la maturazione vera e propria

che seguirà quella dei fioroni raccolti questo mese. I primi sono più piccoli e dalla buccia sottilissima di un colore scuro, con una polpa rossa intensa e succosa, dal gusto dolce e delicato. Un prodotto da consumarsi fresco nella stagione della raccolta e poi tutto l'anno trasformato in deliziose confetture, salse, prodotti per la pasticceria e per la gelateria. Per far apprezzare questa prelibatezza nel periodo migliore, ConCentro – l'azienda speciale della Cciaa Pordenone-Udine, il Comune di Caneva e il Consorzio per la Tutela del FigoMoro da Caneva organizzano il 27 agosto "In campagna col FigoMoro", iniziativa giunta alla sua 7ma edizione, con un programma di iniziative rivolte agli appassionati dell'enogastronomia e della natura.

Info su www.pordenonewithlove.it

IL 26-27 AGOSTO

COLTELLO IN FESTA A MANIAGO



Prosegue l'attenzione di ConCentro, l'azienda speciale della Cciaa Pordenone Udine, allo storico comparto di lavorazione della lama di Maniago, già oggetto di specifiche progettualità negli anni scorsi. Anche nel 2023, infatti, ConCentro sarà presente alla manifestazione Coltello in Festa (Maniago, 26-27 agosto), evento che celebra la migliore arte fabbrile e della coltelleria, due straordinarie e imperdibili giornate in cui conoscere i maestri in azione e il frutto unico delle loro produzioni artigianali. L'azienda speciale organizza uno stand istituzionale creato per esaltare le eccellenze del territorio del comparto lavorazione lame nelle sue diverse declinazioni e applicazioni. In tale contesto è offerta, alle ditte interessate, la possibilità di esporre una piccola campionatura della propria produzione. Per informazioni e adesioni: 0434.381609, internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it

PERIODO ESTIVO - 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**

SEDI DI PORDENONE E UDINE

Chiudono lunedì 14 agosto

SEDE DI UDINE

Statistica - Rilevazione prezzi

Rilevazioni prezzi cereali e sfarinati sospese venerdì 11 e 18 agosto

Arbitrato e Conciliazione e Organismo di mediazione

Sospendono l'attività da lunedì 14 a venerdì 25 agosto

Trasmissione istanze ed atti via PEC (mediazione@pec.pnud.camcom.it)

Formazione

Chiude da lunedì 14 a venerdì 18 agosto

Promos Italia - Agenzia per l'Internazionalizzazione

Chiude da venerdì 11 a venerdì 25 agosto

UFFICI DI TOLMEZZO

Chiudono da lunedì 07 a venerdì 25 agosto



Prorogati al 31 luglio i termini per la presentazione delle domande.

Le imprese che al 31 dicembre 2022 hanno compiuto 100 anni, iscritte al RI con una continuità di attività nello stesso settore merceologico, possono chiedere di far parte del **Registro Nazionale delle Imprese Storiche**



Invia la domanda e partecipa all'edizione 2023!

Saranno premiate le singole imprese o i gruppi di imprese che hanno realizzato o stanno realizzando progetti di innovazione digitale.

Candidature entro il 4 settembre

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!**



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

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 10 agosto (dalle 13:00)