



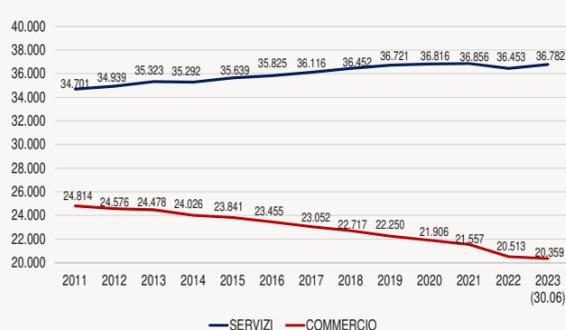
# INIZIA IL SECONDO MANDATO «SEMPRE PIÙ VICINI AL TERRITORIO»



LE INTERVISTE, I NOMI DELLA NUOVA GIUNTA, LE ASPETTATIVE DELLE CATEGORIE ALLE PAGINE 3 E 4

## CRESCITA TRAINATA DAL TERZIARIO

Pag. 5



## LA MEDIAZIONE E LA RIFORMA CARTABIA

Pag. 14



## VERSO UN PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ

Pag. 15





Mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**

Giovanni Da Pozzo

**Direttore responsabile:**

Chiara Pippo

**Vicedirettore:**

Massimo Boni

**Caporedattore:**

Davide Vicedomini

**Editore e Redazione:**

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

**Per scrivere alla redazione:**

up.economia@pnud.camcom.it

**Progetto grafico:**

Unidea / Udine

**Impaginazione:**

Altrementi ADV / Udine

**Stampa:**

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

**Archivio:**

C.C.I.A.A – Petrusi Foto Press Srl



UPEconomia in formato digitale!

## SOMMARIO



### IL NUOVO MANDATO pagine 3 e 4

SEMPRE PIÙ APERTI AL TERRITORIO PAG. 3

MENO BUROCRAZIA, PIÙ FORMAZIONE PAG. 4

LE ATTESE E LE RICHIESTE PER IL NUOVO MANDATO DELLA CCIAA PAG. 4

“UN DIALOGO ATTIVO CHE PROSEGUIRÀ” PAG. 4



### ECONOMIA DELLA MANIFATTURA E DEI SERVIZI pagina 5

CRESCITA TRAINATA DAL TERZIARIO PAG. 5



### LE PARTECIPATE pagine 6 e 7

DA QUARTIERE FIERISTICO A CAMPUS MULTIFUNZIONALE PAG. 6

NUOVE POSSIBILITÀ DI BUSINESS PER PORDENONE FIERE PAG. 6

LA CASA DEI NUOVI TALENTI PAG. 7

PARCHI SCIENTIFICI, RIORGANIZZAZIONE CHE HA DATO RISULTATI PAG. 7

LEF, MODELLO PER LA TRANSIZIONE DIGITALE E LA SICUREZZA SUL LAVORO PAG. 7

INNOVARE TUTTO E SEMPRE CON VISIONI VIRTUOSE PAG. 7



### ATTUALITÀ pagina 8

PIL MEGLIO DELL'EUROZONA E IMPRESE IN LIEVE CRESCITA PAG. 8

ARTANDFOOD, LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ATTIRANO SEMPRE PIÙ VISITATORI PAG. 8

MIRABILIA DAY A PERSEREANO PAG. 8



### LE IMPRESE DEL MESE pagine 9, 10, 11



### GLI IMPRENDITORI DEL MESE pagina 12



### GLI ASSAGGI DEL MESE pagina 13



### CAMERA DI COMMERCIO pagine 14, 15 e 16

LA RIFORMA CARTABIA SULLA MEDIAZIONE PAG. 14

OTTIMI RISULTATI A MIRABILIA 2023 PAG. 14

VERSO UN PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ PAG. 15

SUSTAINABILITY E ESGPASS, DUE IMPORTANTI STRUMENTI DI AUTOVALUTAZIONE SULLA SOSTENIBILITÀ PAG. 15

IL 27 NOVEMBRE EVENTO SULLE COMUNITÀ ENERGETICHE RINNOVABILI PAG. 15

ECCELLENZE FRIULANE NEGLI STATES PAG. 16

PORDENONE ART&FOOD, GLI APPUNTAMENTI PAG. 16

WEBINAR SUI PERICOLI DELLA VIOLENZA DOMESTICA PAG. 16

EDUCATIONAL TOUR PER OPERATORI LOMBARDI PAG. 16

L'INTERVISTA AL RICONFERMATO PRESIDENTE, GIOVANNI DA POZZO

# SEMPRE PIÙ APERTI AL TERRITORIO

È LA FILOSOFIA CHE ABBRACcerà IL SECONDO QUINQUENNIO DELLA CCIAA DI PORDENONE-UDINE. IL 2024 INIZIA CON LA SECONDA EDIZIONE DI OPEN DIALOGUES, EVENTO CHE COINVOLGERÀ LA CITTÀ CON LA PRESENZA DI GRANDI ISTITUZIONI PUBBLICHE

» ANTONELLA LANFRIT

Presenza di grandi istituzioni internazionali, per un evento che si aprirà alla città e coinvolgerà le maggiori istituzioni pubbliche: il presidente neo eletto all'unanimità della Camera di Commercio Pordenone-Udine, Giovanni Da Pozzo, mette già in chiaro la cifra del suo nuovo mandato quinquennale richiamando l'attenzione sulle novità che caratterizzeranno la II edizione di «Open Dialogues for future», prevista per marzo 2024.

**Presidente, ri-elezione all'unanimità e, quindi, un secondo mandato alla guida di una fra le dieci Camere di Commercio più grandi e importanti d'Italia. Perché quest'anticipazione sulla seconda edizione di «Open dialogues for future»?**

«Sono per le aperture, perché danno visione, consentono di capire i contesti e i momenti, offrono opportunità di crescita e creano ricchezza. Tutti elementi che inevitabilmente si riversano sulle nostre imprese, sul nostro territorio, togliendolo da quel confinamento che, anche la posizione geografica, può indurre. «Open dialogues for future», con la direzione scientifica di Federico Rampini che rappresenta una garanzia, dà la possibilità di leggere e fare il punto sulle principali tendenze globali della geopolitica e della geoeconomia, rilevanti per l'andamento dell'economia e per la vita delle nostre imprese».

**«SONO PER LE APERTURE, PERCHÉ DANNO VISIONE, CONSENTONO DI CAPIRE I CONTESTI E I MOMENTI, OFFRONO OPPORTUNITÀ DI CRESCITA E CREANO RICCHEZZA»**

**Alla sua seconda edizione, questo evento realizzato in collaborazione con «The European House-Ambrosetti» sarà aperto a tutta la città di Udine e al territorio. Perché?**

«Perché i temi d'attualità affrontati saranno tanti e importanti, perché vi sarà la partecipazione di grandi istituzioni internazionali e un coinvolgimento delle maggiori istituzioni della città e del Friuli Venezia Giulia. Partecipare a queste esperienze in modo condiviso, consente di essere consapevoli a tutti i livelli delle trasformazioni in atto e dei riposizionamenti necessari».

**Un'occasione anche per orientare i processi di internazionalizzazione, cui la Cam Com ha contribuito nello scorso mandato con 150 eventi e il coinvolgimento di 1.300 imprese?**

«La Camera ha uno storico know how in fatto di internazionalizzazione ed essere parte di Promos Italia, l'agenzia nazionale del sistema camerale che presiedo e che supporta le imprese italiane nei processi di internazionalizzazione, consolida e arricchisce ulteriormente questo profilo della Camera. L'Europa e il Nord America restano mercati fondamentali, ma occorre cogliere anche i disaccoppiamenti in atto e capire come sostituire alcuni mercati, a seguito della guerra tra Russia e Ucraina e agli eventi in atto in Israele. In Arabia Saudita, per esempio, abbiamo già fatto quattro missioni nel corso di quest'anno e, quindi, è un'area importantissima. Naturalmente, resta l'attenzione anche nei confronti della Cina».

**UNO SGUARDO ANCHE RIVOLTO AL MONDO. «EUROPA E NORD AMERICA RESTANO AREE FONDAMENTALI PER LE NOSTRE, MA OCCORRE CAPIRE COME SOSTITUIRE ALCUNI MERCATI»**

**Camera di Commercio e Regione Fvg: un rapporto operativo sembra essersi ampliato e consolidato nel corso del passato quinquennio, tanto che molti fondi destinati alle imprese sono transitati attraverso l'ente camerale. Come evolverà nel prossimo quinquennio, in cui coincidono il suo mandato e quello della Giunta Fedriga?**

«Quello con la Regione è un rapporto consolidato. Ci sono delle funzioni "storiche" che la Camera svolge, come quella legata alla benzina agevolata e altre che si sono ampliate in questi anni, come la gestione delle linee di contribuzione che intercettano le



Il Presidente della Cciao Pn-Ud, Giovanni Da Pozzo

imprese. Un ampliamento del raggio d'azione che è stato possibile perché si è verificato che il nostro è un sistema rodato ed efficiente per l'interlocuzione con il mondo produttivo. Siamo perciò soddisfatti. Inoltre, con la Regione abbiamo un'interlocuzione decisionale in ambito economico e questo è un aspetto che può essere ulteriormente ampliato alle politiche regionali di internazionalizzazione, proprio a partire dal know how che la Camera può vantare a tale proposito».

**L'ente camerale Pn-Ud è presente in una pluralità di società partecipate. Tutte necessarie? Sono partecipazioni destinate a restare così come sono o si modificheranno nel corso del quinquennio?**

«Servono tutte, perché sono una diversa dall'altra e la nostra presenza in essa è significativa perché conferma il ruolo di stimolo della Camera nei confronti dell'economia. Nelle realtà in cui la nostra partecipazione è più rilevante, il percorso per un'ottimizzazione delle forze sarà un obiettivo, come dimostra l'unione entro l'anno delle società di promozione Concentro e I.ter. Anche in ambito fieristico il processo di ottimizzazione può essere percorso».

**Presidente, con che spirito ha assunto questo secondo mandato?**  
«Con lo spirito con cui affronto ciò che mi viene affidato e che ha una certa caratterizzazione».

LE NOMINE DELLA GIUNTA

## TANTE RICONFERME MA ANCHE NOVITÀ

Michelangelo Agrusti, Massimo Paniccia (industria), Silvano Pascolo, Eva Seminara (artigianato), Fabio Pillon (commercio e turismo), Gino Vendrame (agricoltura) e Michela Vogrig (cooperazione). Tante riconferme nella nuova giunta che affiancherà il presidente Giovanni Da Pozzo alla guida della Camera di Commercio Pordenone-Udine, ma anche significative novità. Venerdì scorso il consiglio camerale si è riunito e ha votato con voto palese e per acclamazione la squadra proposta dal presidente. Subito di seguito si è riunita la giunta stessa, che ha provveduto alla nomina del vicepresidente, riconfermando Michelangelo Agrusti.

«Abbiamo due componenti femminili e, dal 2009, torna di nuovo nell'esecutivo camerale la cooperazione, un comparto fondamentale e trasversale a più settori economici, cui aderisce anche sistema bancario», ha evidenziato il presidente Da Pozzo nel

**DUE COMPONENTI FEMMINILI. DAL 2009 TORNA DI NUOVO NELL'ESECUTIVO LA COOPERAZIONE**

presentare il team. «Tutti i comparti economici – ha detto ancora il presidente – hanno una qualificata rappresentanza. La Cciao è un ente particolare che mette a sistema pubblico e privato: è l'unico ente pubblico economico che rappresenta le categorie, le quali hanno forma privatistica, ma trovano nell'ente casa comune».

Il presidente ha ricordato che uno dei primi compiti sarà l'unificazione di I.ter e Concentro in una consortile unica che governerà la promozione in entrambe le due province. Province che, ha sottolineato ancora, «hanno troppe affinità per non essere complementari. Siamo riusciti in cinque anni – ha rimarcato – a realizzare un'ottima integrazione, che confidiamo in futuro continui a dare frutti in termini di servizi alle imprese e sviluppo ai territori. Ci aiuta anche la forte presenza camerale in un ramificato sistema di partecipate, dalla logistica, ai servizi, dall'agroalimentare all'innovazione». Agrusti ha evidenziato che «la Camera ha l'importante ruolo di sostenere tante iniziative che avvengono nella nostra società, soprattutto nel mondo della cultura. E quello di supportare la formazione dei giovani e la loro miglior preparazione per entrare nel mondo del lavoro e delle imprese».



Il vice presidente  
Michelangelo Agrusti



Massimo Paniccia (Industria)



Silvano Pascolo (Artigianato)



Eva Seminara (Artigianato)



Fabio Pillon (Commercio e Turismo)



Gino Vendrame (Agricoltura)



Michela Vogrig (Cooperazione)

TRA LE PROBLEMATICHE DA RISOLVERE L'INCONTRO TRA DOMANDA E OFFERTA DI LAVORO

# MENO BUROCRAZIA, PIÙ FORMAZIONE

SONO I CAPISALDI DEL NUOVO CONSIGLIO DELLA CCIAA PORDENONE – UDINE. TRA GLI ALTRI OBIETTIVI IL RAFFORZAMENTO DELLE RELAZIONI E DELLE FILIERE ATTRAVERSO LA SINERGIA TRA SETTORI

» FRANCESCA GATTI

Si è riunito per la prima volta il 9 ottobre il nuovo consiglio della Cciao Pordenone-Udine, dando così avvio ufficiale al secondo mandato dopo l'accorpamento delle due realtà camerale. Nell'augurare buon lavoro a tutta la squadra, le attese e le richieste delle categorie riguardano soprattutto semplificazione burocratica, formazione e relazioni sempre più strutturate.

Come sottolinea **Piero Petrucco**, vicepresidente vicario Confindustria Udine, «è importante che ci sia adeguata attenzione nella rappresentanza di tutte le categorie economiche delle due province. Questa è la premessa fondamentale per poter procedere con il rafforzamento delle filiere, ovvero costruire un sistema di relazioni e uno spazio di vera collaborazione e programmazione sulla base dei quali avviare tutte le azioni indispensabili sul territorio».

## L'ATTENZIONE È RIVOLTA ALLA DIGITALIZZAZIONE E A FAVORIRE LA CULTURA D'IMPRESA SOPRATTUTTO TRA GIOVANI E DONNE

**Massimiliano Ciarrocchi**, direttore generale di Confindustria Alto Adriatico, non ha dubbi sul fatto che la Cciao rafforzerà l'importante azione intrapresa nei confronti delle imprese e del sociale. «Non è un momento facile a causa di congiunture sfavorevoli che impattano sull'economia, ma la Camera ha già affrontato, nello scorso quinquennio, l'emergenza della pandemia e dell'impennata dei costi: ha fatto esperienza sul campo per far fronte alle nuove perturbazioni in arrivo: i tassi di interesse giunti a livelli di grande preoccupazione e la nuova situazione internazionale».

Parla di filiera anche **Cesare Magalini**, direttore regionale Coldiretti, che lancia una proposta dopo il periodo difficile che il comparto agricolo ha attraversato: «la sfida è impegnarsi per creare e rafforzare delle filiere attraverso la sinergia tra vari settori, con l'obiettivo di portare plusvalore ai prodotti made in Fvg. C'è bisogno di maggiore dialogo e programmazione condivisa tra categorie. Aggiungo inoltre, facendo eco al presidente nazionale Prandini, che la transizione ecologica passa attraverso gli agricoltori, non contro: vogliamo raggiungere gli obiettivi con il giusto passo».

**Philip Thurn Valsassina**, presidente di Confagricoltura Fvg, ritiene «sia opportuno proseguire nell'attività di promozione delle eccellenze regionali che la Cciao sta realizzando da anni. In tal modo, sarà possibile valorizzare ulteriormente il lavoro dei produttori e mantenere in regione più valore aggiunto anche verso le esportazioni. Ritengo sia necessario porsi degli obiettivi a lungo termine per far crescere la coesione fra i vari attori economici del territorio, incrementare le sinergie e le collaborazioni di rete per comporre masse critiche di prodotti e produttori, adatte ad affrontare con maggiore efficacia i mercati italiani ed esteri».

«Come Confcooperative Alpe Adria – spiega il direttore generale

**Paolo Tonassi** - ci aspettiamo che la Cciao sia promotrice delle istanze del mondo imprenditoriale presso le istituzioni locali, che sappia approfondire un impegno sempre maggiore verso la formazione e l'informazione degli imprenditori. Faccia uno sforzo concreto verso la sburocrazia delle pratiche camerale anche con l'ausilio dei processi di digitalizzazione. Promuova l'imprenditoria giovanile, femminile e delle fasce più deboli della nostra società come elemento cardine per incentivare la crescita economica locale.»

L'auspicio del Presidente di Confapi FVG, **Massimo Paniccia**, per il prossimo mandato camerale, è che «si consolidi lo straordinario risultato ottenuto nei cinque anni precedenti, nell'unire le economie e i due territori di Pordenone e Udine così importanti per lo sviluppo della Regione e del Nord Est».

**Alessandro Tollon**, vicepresidente Confcommercio Udine, pone accento sul fatto che «è importante supportare le imprese ad essere competitive sui mercati esteri per promuovere uno shopping tourism internazionale in mercati potenziali (come la Svizzera, oltre a Austria, Germania e nord-est Europa) che guardi al territorio con interesse, in primis al settore enogastronomico. Non c'è innovazione senza formazione: sarà fondamentale favorire il match tra domanda e offerta di lavoro, soprattutto nel settore turistico, comprendendo le esigenze delle nuove generazioni che si avvicinano al mondo del lavoro».

## VI È POI IL TEMA DELL'INTERNAZIONALIZZAZIONE E L'IMPORTANZA DI SUPPORTARE LE IMPRESE AD ESSERE COMPETITIVE SUI MERCATI ESTERI

**Graziano Tilatti**, presidente di Confartigianato Udine, auspica che «la Cciao, essendo la casa delle categorie, assuma un più forte ruolo di coordinamento in tema, soprattutto, di accesso al credito per le pmi, di energia e di sburocrazia». Parla anche della mancanza di manodopera specializzata e di giovani: «in attesa di riforme strutturali, è necessario capire come gestire questa vera emergenza, bisogna favorire la cultura d'impresa affinché, dopo l'adeguata formazione, le nuove generazioni prendano in mano le attività che non hanno continuità familiare, diventando imprenditori».

Anche **Silvano Pascolo**, presidente di Confartigianato Pordenone, pone l'accento sulla formazione: «dopo aver affrontato pandemia, crisi energetica e aumento inflattivo, vorremmo che la Cciao puntasse sulla formazione e sull'affiancamento delle imprese per affrontare i nuovi scenari che si stanno delineando tra settori in sviluppo, settori in flessione e nuove norme tra cui districarsi. Gli artigiani in particolare dovrebbero poter concentrarsi sul lavoro e meno sulle prescrizioni burocratiche e amministrative».

**Maurizio Meletti**, presidente di Cna Fvg, auspica «un ancora maggiore coinvolgimento dell'associazione di categoria e del comparto artigiano in genere, per rendere le imprese sempre più protagoniste all'interno dell'ecosistema economico della regione».

LA REGIONE

## «UN DIALOGO ATTIVO CHE PROSEGUIRÀ»

«La conferma alla guida della Camera di Commercio di Pordenone-Udine del presidente **Giovanni Da Pozzo** è una garanzia anche per i prossimi cinque anni. Ha saputo, con il vicepresidente **Michelangelo Agrusti** e l'intera Giunta, affrontare sfide molto difficili negli scorsi cinque anni di fronte ad avversità - non solo economiche - impensabili». Così l'assessore regionale alle Attività produttive, **Sergio Emidio Bini**, guarda al nuovo mandato quinquennale dell'ente camerale che si è appena avviato nel segno della continuità al vertice. Da Pozzo, prosegue, «ha dimostrato inoltre la capacità di mettere assieme dei territori che rappresentano una parte molto significativa delle imprese della regione, pari a circa il 76% per cento, e di garantire il cammino di questa Camera di commercio unica e unita. La Regione ha lavorato molto bene in collaborazione con l'Ente camerale e continuerà a farlo, mettendo a disposizione del sistema delle imprese importanti risorse».



L'assessore regionale alle attività produttive e al turismo Sergio Emidio Bini

Considerazioni che giungono dopo che Da Pozzo, presidente uscente, è stato confermato all'unanimità al timone dell'ente che guida dal 2018. Rinnovando i complimenti a Da Pozzo per la rielezione, l'assessore Bini rimarca che «ci sono tutte le migliori condizioni per proseguire nella proficua collaborazione tra l'Amministrazione regionale e la Camera di commercio, che dal 2019 ad oggi ha portato a conseguire importanti risultati». L'ente, come è stato ricordato all'atto del resoconto del primo quinquennio di vita della Cam Com Pn Ud, ha concesso quasi 89 milioni alle imprese tramite la gestione dei bandi su delega e fondi regionali, cui si sommano i 4,5 milioni circa con i bandi di fondi propri camerale e oltre 2,5 milioni di sostegni alle iniziative del territorio. Gli interventi economici per lo sviluppo del territorio, invece, sono passati dai 5,9 milioni del 2019 agli 8,1 del 2023.

## «L'UNIONE DEGLI ISTITUTI CAMERALI E LA COLLABORAZIONE TRA PORDENONE E UDINE RAPPRESENTA UNO DEI MIGLIORI ESEMPLI DEL SAPERE FARE SISTEMA»

«Anche nei prossimi anni - assicura Bini - proseguirà il percorso di dialogo e confronto attivo con una realtà che oggi rappresenta una larga fetta dell'economia regionale». Ricordando le sfide affrontate nell'ultimo lustro di mandato - sia dalla stessa Amministrazione regionale che dall'Ente camerale presieduto da Da Pozzo - Bini sottolinea come «lo strumento che ha permesso al Friuli Venezia Giulia di superare indenne le enormi difficoltà del passato quinquennio è stata la capacità di fare sistema, di affrontare le difficoltà con spirito di squadra, mettendo a fattor comune le migliori personalità, strumenti e risorse. L'unione degli istituti camerale e la collaborazione tra Pordenone e Udine rappresenta uno dei migliori esempi del sapere fare sistema».

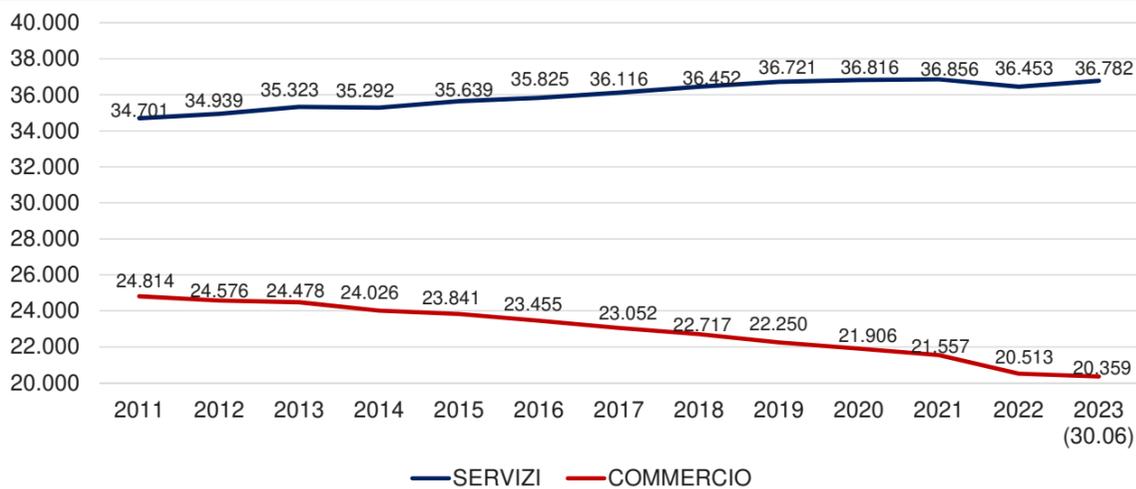
Riferendosi ancora alla collaborazione che proseguirà con l'accorpamento delle due Aziende speciali - Concentro e I.Ter ScrI - l'esponente della Giunta regionale usa anche una metafora: «I ponti uniscono e i campanili custodiscono le peculiarità del territorio. Abbiamo bisogno degli uni e degli altri, con la consapevolezza che, sull'esempio di quanto avvenuto in questi anni, è fondamentale evitare dualismo e conflittualità per ottenere risultati positivi per imprese e comunità di cittadini».

A.L.

## LE ATTESE E LE RICHIESTE PER IL NUOVO MANDATO DELL'ENTE CAMERALE

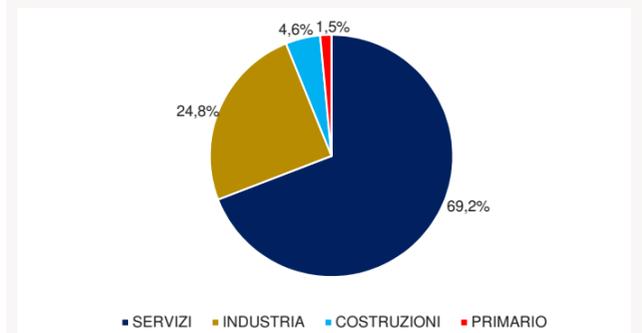
- **Relazioni:** continuare a costruire e a rafforzare un sistema di relazioni tra categorie per una programmazione trasversale, strutturata e condivisa
- **Sburocrazia:** snellire e semplificare le pratiche per le imprese, soprattutto per le realtà più piccole, favorendo la digitalizzazione
- **Rafforzamento delle filiere:** creare spazi di reale collaborazione e programmazione tra categorie per valorizzare al meglio la competitività delle imprese
- **Promozione:** potenziare le azioni dedicate alla valorizzazione dei prodotti made in Fvg sul mercato nazionale e su quelli esteri, anche in ottica di competitività turistica del territorio
- **Formazione alle imprese:** affiancare e supportare le aziende per affrontare i nuovi scenari, le criticità e per renderle maggiormente competitive sul mercato nazionale ed estero
- **Formazione per i giovani:** avviare progetti per sensibilizzare alla cultura d'impresa, per rispondere alla carenza di manodopera specializzata e colmare il gap tra domanda e offerta di lavoro.

## IMPRESE REGISTRATE COMMERCIO E SERVIZI IN FVG, 2011-2023



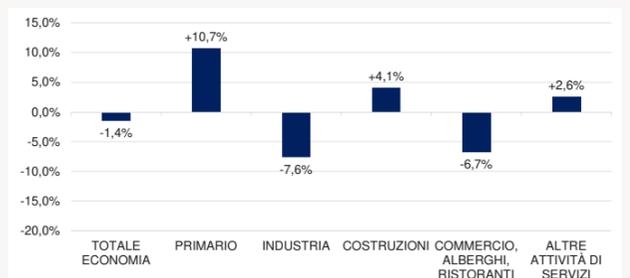
Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati InfoCamere.

## COMPOSIZIONE SETTORIALE DEL VALORE AGGIUNTO IN FRIULI VENEZIA GIULIA, ANNO 2021



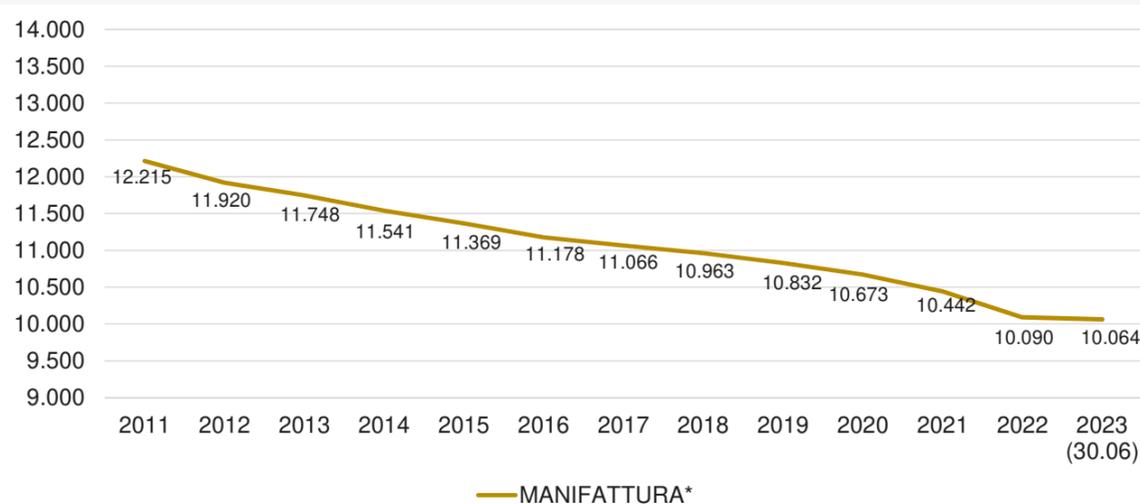
Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati ISTAT.

## OCCUPATI PER SETTORE IN FVG, VAR. % (1° SEM. 2023 - 1° SEM. 2022)



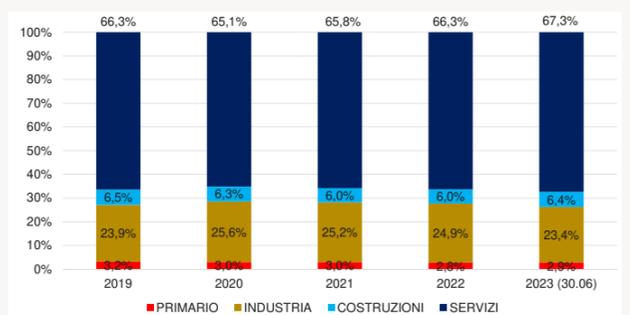
Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati ISTAT.

## IMPRESE REGISTRATE NELLA MANIFATTURA IN FVG, 2011-2023



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

## OCCUPATI PER SETTORE IN FVG, 1° SEM. 2023



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

I DATI DEL CENTRO STUDI DELLA CCIAA DI PN-UD

# CRESCITA TRAINATA DAL TERZIARIO

IN FVG IL 69,2% DEL VALORE AGGIUNTO È PRODOTTO DAI SERVIZI. DAL 2011 LE AZIENDE DEL MANIFATTURIERO FVG SONO SCESE DEL 10,8%

Il valore aggiunto prodotto in Friuli Venezia Giulia nel 2021 è stato di 33 miliardi di euro. In particolare, quello prodotto dall'industria (incluse le costruzioni) è stato di circa 9,7 miliardi, registrando un +1,8% rispetto al 2011 al netto della dinamica dei prezzi, mentre quello dei servizi un totale di ben 22,8 miliardi, di cui commercio, trasporto, alloggio e ristorazione, Ict di 6,7 miliardi (+2,6% sul 2011). Sempre rimanendo all'interno dei servizi, le attività finanziarie, assicurative, immobiliari, professionali hanno prodotto un valore aggiunto di 9,2 miliardi (+2,2% sul 2011), mentre sanità, istruzione, assistenza, assicurazione sociale obbligatoria di 6,9 miliardi, con un -8,8% su 2011.

Lo riporta uno studio su manifattura, commercio e servizi realizzato dal Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine, che precisa come, secondo Istat, in Fvg il 69,2% del valore aggiunto sia prodotto dai servizi (20,4% commercio, trasporti, alloggio-ristorazione, Ict, 27,9% attività finanziarie, immobiliari, scientifiche, tecniche, 21% istruzione, sanità, ecc.), mentre l'industria concorre per il 24,8%, le costruzioni 4,6% e il settore primario per l'1,5%. Lo studio riprende anche le previsioni Prometeia, secondo le quali

il valore aggiunto nel 2023 aumenterà in termini reali dell'1,2% rispetto al 2022.

«È il terziario a fornire il contributo maggiore alla crescita – commenta il presidente Ccippa **Giovanni Da Pozzo** – con un aumento del 2,1% in termini reali». Nell'industria, al netto della dinamica inflazionistica, ci sarà invece un calo dell'1,9%, mentre positivo sarà il contributo fornito dalle costruzioni: +3,8% la variazione tendenziale. Il primario registrerà invece -6,7% sul 2022. In particolare, Prometeia stima per il territorio di Udine una crescita del valore aggiunto dell'+1,5% (+2,6% servizi, -1,9% industria), per Pordenone +0,5% (+1,9% servizi, -2% industria).

L'analisi del Centro Studi si sofferma anche sulle sedi di impresa. Per la manifattura in Fvg al 30 giugno 2023 sono 10.064, con un trend che a partire dal 2011 si presenta in costante calo: al netto delle cancellazioni d'ufficio, le aziende del manifatturiero Fvg sono infatti scese del 10,8% dal 2011. Per quanto riguarda i servizi, si registra invece una crescita: al 30 giugno 2023 sono 36.782, mentre erano 34.701 nel 2011 (+12,1%), le imprese del commercio hanno invece registrato nello stesso periodo un calo del 10,3% (da

24.814 a 20.359).

Il report del Centro Studi Ccippa passa poi ad analizzare i dati Confindustria Fvg, che nel secondo trimestre 2023 rilevano una produzione industriale stabile rispetto al primo trimestre 2023 (+0,1%), con un +7,1% per le vendite e un -5,8% di nuovi ordini. Più pesante invece il dato tendenziale: nel secondo trimestre 2023 si registra infatti un calo della produzione industriale del 10,1% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Per quanto riguarda le imprese del terziario, si è preso in esame l'Osservatorio Fvg di Format Research, da cui risulta che quelle del settore in Friuli Venezia Giulia siano più resilienti rispetto alla media italiana. La fiducia nell'andamento della propria attività economica è infatti in miglioramento e l'indice passa dai 42 punti del terzo trimestre 2022 ai 53 punti del terzo trimestre del 2023 (la previsione è di 56 punti per il quarto trimestre, mentre a livello nazionale i valori sono in calo). L'indicatore dei ricavi migliora da 44 del terzo trimestre 2022 a 47 dello stesso periodo del 2023, anche se nel primo trimestre 2023 aveva toccato valori più alti (un fenomeno questo visibile anche a livello nazionale).

ARCHIVIATA LA 70ª EDIZIONE DI CASA MODERNA CHE HA DATO SODDISFAZIONI

# DA QUARTIERE FIERISTICO A CAMPUS MULTIFUNZIONALE

UDINE E GORIZIA FIERE SI TRASFORMA GRAZIE ALLE COLLABORAZIONI CON PROMOTURISMO FVG E AL TRASFERIMENTO DELL'ARPA

» GIADA MARANGONE

Un afflusso di 19.800 visitatori, 150 espositori e 300 marchi rappresentanti: questo il bilancio della 70ª edizione di Casa Moderna, l'evento di maggior appeal di Udine e Gorizia Fiere.

Un'edizione per la quale l'assessore alle attività produttive e turismo della Regione Fvg **Sergio Emidio Bini** si è voluto complimentare con gli organizzatori e con il presidente **Antonio Di Piazza** e il suo staff per l'ottimo livello di organizzazione raggiunto: «Udine e Gorizia Fiere spa - ha affermato l'assessore - ha saputo avviare un virtuoso percorso di rilancio, diversificando le proprie attività. Ci auspichiamo possa proseguire sulla strada tracciata».

«Tutti gli espositori partecipanti a questa edizione hanno espresso un parere favorevole - il commento del presidente di Udine e Gorizia Fiere **Antonio Di Piazza**. Chi ha visitato la Fiera l'ha fatto perché realmente interessato ad acquistare e, durante la manifestazione, sono state concluse molte vendite. Questo è l'aspetto più importante per noi - continua l'avvocato Di Piazza -, ricevere i feedback positivi degli espositori, perché c'è stata grande soddisfazione da parte dei marchi presenti. Inutile però nascondersi dietro a un dito - prosegue il presidente -. Tutto il Cda di Udine e Gorizia Fiere, che oltre a me è composto da Francesca Cressatti e Stefano Galletti, ha preso contezza che vi è comunque la necessità di un'implementazione, di trovare qualcosa di più attrattivo per la prossima edizione e per quelle a venire. Come Cda riteniamo che Casa Moderna, chiamata



Il Presidente Antonio Di Piazza

da molti l'ammiraglia delle manifestazioni fieristiche di Udine e Gorizia Fiere, vada potenziata anche con una parte esperienziale, che possa attrarre un pubblico più ampio, e che vadano coinvolte le regioni e le nazioni a noi confinanti».

## PRIMI PASSI IN AVANTI VERSO LA SINERGIA CON PORDENONE FIERE GRAZIE ALL'EVENTO «L'USO SOSTENIBILE DELL'ACQUA IN AGRICOLTURA»

La 70ª edizione di Casa Moderna ha visto anche la presentazione del nuovo piazzale d'ingresso della Fiera, interamente riqualificato. Molteplici le novità per il futuro e prospettive di sviluppo per Udine e Gorizia Fiere. Grazie alle collaborazioni con PromoturismoFvg e al trasferimento dei laboratori dell'Arpa Fvg nei locali del quartiere fieristico, non si potrà più parlare di polo fieristico ma di Campus multifunzionale. A seguito dell'approvazione ufficiale della proposta preliminare per la realizzazione del progetto di riconversione e sviluppo di alcune strutture del quartiere fieristico finalizzato all'acquisizione dei padiglioni 1 e 2, alcune aree interne acquisiranno ulteriore vitalità. Le palazzine a destra del canale Ledra, da ristrutturare, potranno essere utilizzate anche a uso temporaneo, per eventi culturali, associativi o quant'altro.

«Trovare delle sinergie è la cosa più oculata e corretta per il futuro di Udine e Gorizia Fiere perché, in questo modo, vengono investiti dei denari pubblici in modo idoneo offrendo ulteriori servizi ai cittadini - commenta Di Piazza -. E' importantissimo per noi accogliere ArpaFvg, che da tempo stava cercando degli spazi per insediare i propri laboratori. Questo è un solo primo passo. L'area di Udine e Gorizia Fiere diventerà un vero e proprio campus polifunzionale. Stiamo dialogando con molti partners e soggetti interessati ad insediarsi nel nostro polo fieristico».



Sono stati quasi 20 mila i visitatori a Casa Moderna e 150 gli espositori

«È necessario prendere contezza che una concreta sinergia tra le due realtà fieristiche è possibile ed è doverosa - le parole di Di Piazza -. Ciò al fine di ottimizzare gli eventi e i costi dei due poli fieristici regionali. Con l'Assessorato regionale alle risorse agroalimentari, forestali e ittiche e alla montagna, in sinergia con Pordenone Fiere abbiamo già realizzato insieme a settembre un primo evento, il convegno "L'uso sostenibile dell'acqua in agricoltura". Auspicio per il futuro che questa sinergia possa essere implementata in modo concreto».



Nuovi padiglioni, bilancio in positivo e un nuovo progetto fieristico: questo il piano di sviluppo di Pordenone Fiere. Ogni anno il sistema fieristico che porta a Pordenone quasi 320.000 visitatori e oltre 3.000 espositori dall'Italia e dall'estero. L'ultimo bilancio approvato dall'assemblea dei soci, quello relativo al 2022, non solo chiude con un utile di esercizio di 527 mila euro ma torna ai livelli di produzione pre-pandemia.

«Questo è il primo anno in cui abbiamo pienamente ripreso l'attività - conferma il presidente di Pordenone Fiere **Renato Pujatti** -; abbiamo potuto programmare e condividere con i nostri partner nuove iniziative e le entrate sono legate alla produzione messa in

NEL 2024 SI TERRANNO BEN SETTE MANIFESTAZIONI DI CARATTERE INTERNAZIONALE

# NUOVE POSSIBILITÀ DI BUSINESS PER PORDENONE FIERE

DUE NUOVI PADIGLIONI APRONO NUOVE PROSPETTIVE PER LA SOCIETÀ CHE REGISTRA NUMERI DI VISITATORI IN AUMENTO E UN BILANCIO IN POSITIVO

campo, non a contributi per l'emergenza».

Il 2023 ha visto la costruzione di 2 nuovi padiglioni (5 bis e 5 ter), strutture mobili che coprono un'area complessiva di oltre 3.560 mq adiacenti all'ingresso centrale del quartiere fieristico di Pordenone connesse tra di loro da un corridoio coperto che mette in collegamento l'ingresso centrale e il centro servizi della fiera con il padiglione 5. Sale così a 11 il numero dei padiglioni per un totale di 35.000 mq coperti all'interno del quartiere fieristico. L'investimento per queste opere è stato di circa 2,5 milioni di euro, derivante interamente da risorse generate dalla gestione.

«Questo consiglio di amministrazione ha realizzato un importante investimento strutturale che era indispensabile per permettere a Pordenone Fiere di fare un salto di qualità - il commento di Pujatti - alcune manifestazioni hanno bisogno di nuove aree espositive per crescere, altri eventi richiedono spazi flessibili per momenti conviviali, convegni, incontri. I nuovi padiglioni danno risposta a queste necessità e aprono nuove prospettive di sviluppo per la nostra azienda e di conseguenza ricadute economiche per tutto il territorio». Nel 2023 sono stati ben 30 gli appuntamenti tra eventi organizzati direttamente, in collaborazione con soggetti esterni oppure ospitati e 5 sono state le nuove manifestazioni a calendario: **Horeca Next**, Biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità (prossima edizione nel 2025); **Alto Adriatico Motori d'Epoca**, dedicata ai motori d'epoca, all'interno di Fiera del Radioamatore HI-Fi Car (seconda edizione in programma dal 19



Il Presidente Renato Pujatti

al 21 aprile 2024), **Extracon**, la nuova grande fiera del fumetto, del gioco e della cultura pop, **Naonian Tatto & Motor Expo** che ha portato per la prima volta nel quartiere fieristico pordenonese una originale manifestazione dedicata all'arte del tatuaggio, con un'area riservata ai motori, **Esotika Pet Show**, Salone nazionale animali esotici e da compagnia in programma il 2-3 dicembre. Nel 2024 si terranno ben 7 manifestazioni di carattere internazionale (**Rive**, rassegna internazionale di viticoltura ed enologia, **Samumetal**, salone delle macchine per la lavorazione dei metalli, **Samuplast**, salone delle macchine per la plastica, **Aquafarm**, mostra convegno internazionale su acquacoltura, algocoltura, industria della pesca, **Novelfarm**, Mostra convegno internazionale

sulle nuove tecniche di coltivazione, fuori suolo e vertical farming, **Coiltech**, fiera internazionale dei materiali e macchinari per motori elettrici, generatori, trasformatori ed avvolgimenti, e **Sicam**, salone internazionale di componenti e accessori per il mobile) oltre ai "classici" appuntamenti dedicati al pubblico come, ad esempio, **Ortogiardino**, **Ecocasa**, **Radioamatore**, **Games&Co**, **Sposo e Sposa**, **Riso e Confetti**.

È in fase di elaborazione un nuovo progetto fieristico "104-The Caregiving Expo" che tratterà temi legati all'assistenza delle persone più deboli e al miglioramento delle condizioni di vita di anziani o persone con disabilità. L'evento lancio si terrà nel 2024 mentre la fiera vera e propria avrà luogo nel 2025.

IN FVG C'È FERMENTO NEL MONDO DELLE START UP

# LA CASA DEI NUOVI TALENTI

FRIULI INNOVAZIONE DIVENTA "TEC4I FVG" PER VALORIZZARE MAGGIORMENTE SUL MERCATO LE COMPETENZE E GLI INVESTIMENTI A SOSTEGNO DELLA CRESCITA DELLE GIOVANI AZIENDE TECNOLOGICHE

» DOMENICO PECILE

«Oggi il Tec4i si posiziona quale punto di riferimento per lo sviluppo del territorio della nostra Regione, mettendo a disposizione competenze solide e un network di partner autorevoli». Così il presidente di Friuli Innovazione, **Stefano Casaleggi** all'indomani della presentazione del nuovo brand che identificherà sul mercato il centro di ricerche udinese.

**Presidente, com'è lo stato di salute del nostro tessuto economico e produttivo?**

«Direi che in Fvg sta vivendo una fase di fermento con imprese, start up e nuovi talenti che vedono la trasformazione tecnologica e digitale come un'opportunità fondamentale per la crescita».

**Come definirebbe in poche parole Tec4i?**

«Il nuovo brand con cui Friuli Innovazione si presenterà sul mercato. Un marchio facilmente riconoscibile che riflette il rinnovamento organizzativo e valorizza la competenza e gli investimenti».

**E dunque?**

«Tec4i ha riorganizzato i propri ambiti di intervento valorizzando le esperienze in quattro principali Hub. La tipologia delle imprese a cui si rivolgono le attività degli Hub è diversa rispetto al passato perché l'attenzione oggi è sempre più verso realtà che non hanno dimensione aziendale e per implementare tecnologie innovative in modo autonomo».

## TRA LE PROSSIME NOVITÀ UN CENTRO DI ELABORAZIONE DATI E DI RACCOLTA INFORMAZIONI GRAZIE ALLE MACCHINE INTELLIGENTI

**Come stanno vivendo e in quale rapporto si pongono le nostre piccole e medie imprese con l'innovazione?**

«Direi che c'è una diversificazione caso per caso. Ci sono realtà, anche molto piccole, che sono fortissimamente concentrate sull'innovazione e altre che, invece, fanno più fatica. Per questo puntiamo ad avere un sistema regionale con punti di riferimento dove trovare specialisti per aiutare chi rimane indietro».



Il Presidente Stefano Casaleggi

**Quindi a loro supporto poli sempre più specializzati?**

«Certamente, perché non tutte le imprese arrivano a effettuare certe operazioni: a noi dunque il compito di arrivare proprio laddove abitualmente non si arriva».

**Esistono settori in Fvg più sensibili all'innovazione rispetto ad altri?**

«Sicuramente tutta l'area della meccanica di precisione e della

meccatronica ma includerei anche filiere nascoste anche, per fare un esempio, nell'area del design. Insomma, esiste una pluralità di attori e di Distretti».

**Può anticipare qualche progetto nel cassetto di Friuli Innovazione?**

«Arriverà un centro di elaborazione dati e di raccolta informazioni da parte delle cosiddette macchine intelligenti, ma c'è anche il tema della sicurezza sulle intrusioni di accessi a Internet. Il tutto dovrebbe essere pronto per la fine di quest'anno».

**In Italia c'è un problema aperto ed è quello di un'occupazione giovanile, anche sul versante dell'innovazione, sicuramente poco retribuita rispetto ad altre realtà. Qual è il suo parere in merito?**

«Stiamo puntando molto sui giovani. Conosciamo il loro potenziale. Ne abbiamo assunti di recente e altri seguiranno. Facciamo il possibile perché questi talenti abbiano proposte stipendiali in linea con il mercato anche perché si tratta di giovani molti ambiti, anche da Regioni contermini».

**Il 20 ottobre c'è stata la seconda edizione di Startup Academy. Cosa ci dice?**

«Il percorso di formazione ed educazione imprenditoriale, ideato da Tec4i, ha coinvolto il team di 10 realtà imprenditoriali, offrendo l'opportunità concreta di far evolvere le idee imprenditoriali sul modello di business robusti, aderenti alle esigenze del mercato».

LA REGIONE

## PARCHI SCIENTIFICI, RIORGANIZZAZIONE CHE HA DATO RISULTATI

L'assessore regionale al Lavoro Formazione, Ricerca, Università e famiglia, **Alessia Rosolen**, ci tiene a sottolineare questo: «Per 5 anni abbiamo lavorato sulla sistemazione dei Parchi scientifici che avevamo trovato piuttosto male organizzati e non collaborativi tra loro». Premessa indispensabile per farle dire che «siamo entrati nella riorganizzazione di Friuli Innovazione andando a chiudere il Consorzio Innova perché da tre anni era in passivo. Nel contempo abbiamo contribuito alla riorganizzazione, con un aumento di capitale, di Friuli Innovazione, di cui siamo parte della compagine sociale con il 30,84 %.

E in questa riorganizzazione complessiva abbiamo incluso il Polo tecnologico di Pordenone dove assistiamo a una crescente collaborazione tra pubblico e privato rappresentato soprattutto dalle piccole e medie imprese, una collaborazione cui partecipano, tra gli altri, la Confindustria, la regione Fvg e la Camera di commercio». Di recente, intervenendo alla conferenza annuale del Sistema scientifico e dell'Innovazione del Fvg si era soffermata sulla valorizzazione delle tecnologie avanzate e la digitalizzazione e alta formazione tramite network strutturato di imprese private e operatori pubblici. «Le proficue interazioni in corso con i ministeri dell'Università e della Ricerca - afferma - confermano l'attenzione della Regione ad attuare una politica anticipatoria e di prospettiva rispetto ai temi dell'Innovazione e della ricerca», Sui Parchi, la Rosolen ripete che ci sono investimenti importanti con l'obiettivo di consolidare la collaborazione. Il tutto sarà corroborato da un Piano strategico dei 4 Hub: Manifattura additiva, Finanza agevolata di progetto, Trasformazione digitale e Attrazione talenti. «Il Polo Alto Adriatico - aggiunge - sta consolidando i servizi alle imprese sia nell'area pordenonese che giuliana. I Parchi tecnologici puntano molto sul sostegno alle start up per le transizioni green e sulle nuove tecnologie, come l'idrogeno».



L'assessore regionale Alessia Rosolen

(d.p.)

PAROLE DI ELOGIO ANCHE DA CONFINDUSTRIA NAZIONALE

## LEF, MODELLO PER LA TRANSIZIONE DIGITALE E LA SICUREZZA SUL LAVORO

L'AZIENDA HA UN RUOLO DI FACILITATORE NELLA REALIZZAZIONE DI PROGETTI VOLTI ALLA DIGITALIZZAZIONE CON SPECIFICHE CONSULENZE E FORMAZIONE

**Transizione digitale per le imprese** - La transizione digitale è divenuta un pilastro fondamentale per la sopravvivenza e la crescita delle imprese. Un percorso obbligato che il sistema economico-produttivo, non sempre, è in grado di affrontare per la mancanza di risorse da sommare alle proprie. Nel contesto attuale stanno però emergendo novità che promettono di affrontare entrambe le questioni in modo efficace. Un capitolo del PNNR, che riconosce l'importanza della trasformazione digitale per l'incremento della competitività, mette a disposizione delle imprese, pubbliche e private, di qualsiasi dimensione, un'opportunità inedita per abbracciare la "nuova era" senza impiego di risorse proprie. In questo contesto un attore di rilievo è LEF, l'azienda digitale modello partecipata da CCIAA di Pordenone - Udine fondata da Confindustria Alto Adriatico e McKinsey, cui è riconosciuto il ruolo di facilitatore nella realizzazione di questo specifico capitolo. Le imprese possono cogliere immediatamente l'opportunità offerta dal PNNR senza dover affrontare complesse procedure di richiesta di finanziamento o altra burocrazia. L'accesso ai servizi sarà garantito fino all'esaurimento delle disponibilità. LEF è già operativa e lo sarà, per questo specifico task, fino al 2025. Gli ambiti di consulenza e formazione sono centrati sulla trasformazione digitale e coprono l'intera catena del valore, dalla ricerca e sviluppo agli acquisti, dalla supply chain all'amministrazione e alla produzione, con un focus particolare sull'applicazione dell'intelligenza artificiale e sul supporto alla manifattura.



**Sicurezza sul lavoro, «LEF modello apripista nazionale»**

- L'importanza del modello LEF è testimoniata dalla visita che il coordinatore nazionale sicurezza di Confindustria Fabio Pontrandolfi ha svolto nell'azienda digitale, incontro importante perché viale dell'Astronomia è stata chiamata dal Governo a sottoporre una rosa di proposte che saranno utilizzate come modello in materia di

sicurezza. Compito di Pontrandolfi, che ha potuto apprezzare le performance della formazione immersiva per la sicurezza, e quelli di individuare casi d'eccellenza del sistema-Italia. Di LEF Pontrandolfi ha parlato come «di nuovo modello di gestione dell'azienda sotto il profilo della sicurezza che, utilizzando la realtà virtuale, risulta molto più efficace della formazione a tavolino e molto più performante dei comportamenti sicuri. Le evoluzioni, una volta che il layout è stato inquadrato e customizzato per singolo caso possono essere utili anche durante la vita dell'impresa alla vigilanza e ai controlli dei comportamenti, all'individuazione di condotte non consone che il preposto, una volta verificate, può trasmettere al modello informatico. È un nuovo modo di intervenire sulla sicurezza che sarà previsto dai nuovi accordi Stato-Regione sulla formazione e che, proprio alla luce di questo accordo, potranno essere ulteriormente valorizzati. LEF ha colto appieno la parte evolutiva e formativa. È un modello apripista nel Paese».

ETICA&ECONOMIA

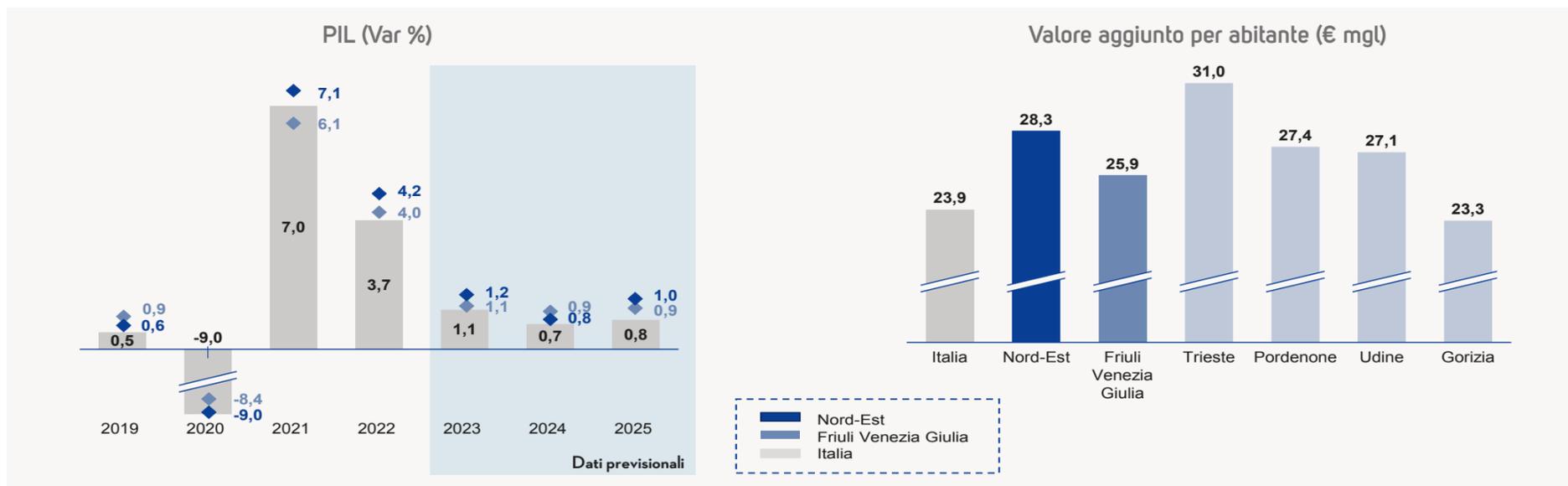
## INNOVARE TUTTO E SEMPRE CON VISIONI VIRTUOSE

Il mese di settembre si è chiuso inaugurando la fase finale del 2023 che, sotto il profilo economico, presenta molte incertezze. Molti indicatori registrano il rallentamento dell'economia, quella europea in primis e, conseguentemente, anche quella italiana, tratteggiando scenari incerti nella durata, ma abbastanza solidi da ritenere che ci troviamo, purtroppo, in una fase definibile "down". Le imprese friulane giungono a questa fase di flessione con buoni fondamentali a giudicare dalle semestrali appena approvate che fotografano non solo l'andamento del fatturato, ma certificano anche e soprattutto l'impegno a investire. E' intuibile come, a fronte di una domanda in calo, specie causa la recessione in atto in Germania, di un rallentamento della produzione, di esportazioni, anche se non per tutti, anch'esse in calo, l'occupazione non possa che avere un trend analogo.

In sostanza ci avviamo verso una fine anno poco brillante, con, però, un'inflazione che tende a calare malgrado i rincari per l'energia, da quella elettrica al gas. Da qui il dibattito molto vivace su cosa attuare per recuperare la crescita e favorire lo sviluppo con nuove proposte, ovvero idee innovative. Sì, perché la parola innovazione non va accostata solo alle tecnologie, ma anche ai comportamenti e alle visioni future, alle strategie da porre in atto per garantire un operoso benessere generale. Un'idea che viene avanti, ad esempio, è quella del "meno ore di lavoro a parità di salario".

È certamente una proposta innovativa che va valutata attentamente e collegata alla produttività. Ma non basta, occorre pensare a innovare i comportamenti che non possono che tendere alla virtuosità e, finalmente, alla meritocrazia. Solo così attueremo scelte etiche e di valore.

Daniele Damele



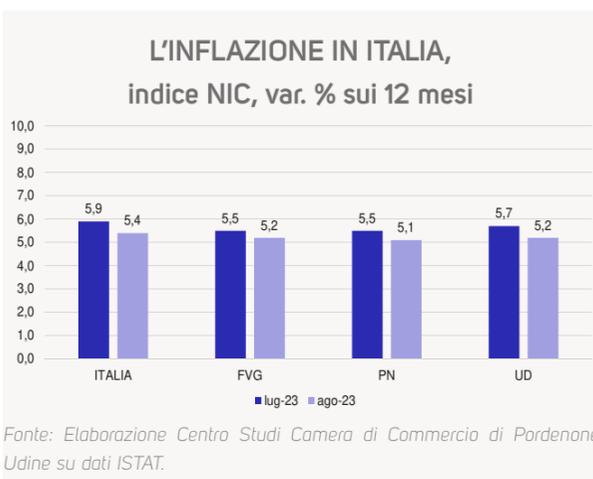
PRIMA "PUNTATA" DELL'OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA FVG

# PIL MEGLIO DELL'EUROZONA E IMPRESE IN LIEVE CRESCITA

IL MOMENTO È COMPLESSO A CAUSA DELL'INFLAZIONE E DELLE RISTRETTEZZE AL CREDITO, MA IL SISTEMA ECONOMICO FRIULANO È PRONTO AD AFFRONTARLO

Il momento è complesso, ma le imprese friulane sono preparate ad affrontarlo. «Sono arrivate a oggi con una liquidità mai avuta nella storia, hanno risolto la sproporzione fra mezzi propri e debito bancario e il decennio di austerità, se da un lato ha operato una selezione darwiniana, ha fatto rimanere sul mercato imprese sane. Immensamente più sane di quanto lo siano state nell'affrontare la crisi dal 2011: il sistema di garanzie ha sostenuto il cambiamento e dunque il comparto produttivo ha le spalle più solide per affrontare le nuove complessità». È un quadro ottimistico, senza nascondere campanelli d'allarme su alcuni fronti, quello tracciato da **Alessandro Carpinella**, senior partner di Prometeia e docente di Corporate Finance alla Luiss di Roma, chiamato a inizio ottobre dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine per tracciare le prospettive per i prossimi mesi dell'economia Fvg, sulla base del quadro di dati realizzato da **Elisa Qualizza**, responsabile del Centro Studi camerale. Una riflessione impostata su «uno strumento di raccolta, coordinamento e analisi statistica - ha commentato il presidente **Giovanni Da Pozzo** - che sarà presentato periodicamente per fare una sintesi utile ad avere più chiara la direzione di prospettiva che sta prendendo la nostra economia». Questo, anche grazie al fatto che l'Osservatorio è strutturato in modo tale da confrontare sempre i dati a livello provinciale e regionale con quelli italiani, europei e internazionali.

Ed eccoli, i dati. Inflazione in agosto in discesa su base annua anche in Fvg e registrata al 5,2%, in confronto a una media italiana, sempre in discesa, ma al 5,4% (dati Istat). Credito: negli ultimi 12 mesi i prestiti alle imprese in Italia sono scesi del 4,5%, ma in Friuli Venezia Giulia - elaborazione su dati Banca d'Italia - sono scesi in misura maggiore, cioè -10,1% (focus: a Udine -10,2% e Pordenone -5,9%). Pil: secondo Prometeia, la crescita in Fvg nel 2023 sarà in linea con quella italiana, cioè del +1,1% (ma era +3,7% nel 2022), di cui settore terziario +2,1% e industria -1,9%, con Udine al +1,5% (+2,6% servizi, -1,9% industria) e Pordenone al +0,5% (+1,9% servizi, -2% industria). Interessante comunque se confrontato con l'Eurozona, con un Pil generale stimato dal Fondo Monetario



Internazionale a +0,9% e con una Germania unica ad avere segno negativo (-0,3%).

Dalla sintesi all'approfondimento: l'Osservatorio lo fa sui più recenti dati delle imprese. In Italia, nel 2° trimestre 2023, sono cresciute del +0,47% rispetto al trimestre precedente, con le performance migliori dai settori legati ai servizi. In Fvg la crescita è sostanzialmente in linea con quella italiana, ossia +0,46%, con +445 imprese in valore assoluto. «Il traino dei servizi è chiaro - dice Da Pozzo -, tanto nelle nuove assunzioni quanto nel numero delle imprese ed evidenzia il più significativo cambiamento in atto nella nostra economia ormai da diversi anni».

**LE AZIENDE FRIULANE SONO PIÙ SANE DI QUANTO LO SIANO STATE NELL'AFFRONTARE LA CRISI DAL 2011: IL SISTEMA DI GARANZIE HA SOSTENUTO IL CAMBIAMENTO E DUNQUE IL COMPARTO PRODUTTIVO HA LE SPALLE PIÙ SOLIDE PER AFFRONTARE LE NUOVE COMPLESSITÀ**

In termini relativi, le performance migliori vengono dunque prevalentemente dai settori legati ai servizi: +1,58% sul trimestre precedente le attività di noleggio, agenzie di viaggio e servizi alle imprese (+46 imprese in valore assoluto), +1,31% le attività professionali scientifiche e tecniche (+56 in valore assoluto). Crescono anche le altre attività di servizi (+0,91%, +47) e le costruzioni (+0,84%, +126). In calo sono invece le attività legate a trasporto e magazzinaggio (-0,17%) e, se pur poco significative in termini numerici, quelle di estrazione di minerali (-1,52%), mentre risulta stabile la manifattura (+0,17%). Il totale delle imprese registrate in Fvg al 30 giugno di quest'anno si attesta a 98.093. L'Osservatorio completo è disponibile sul sito [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it).

## PORDENONE ARTANDFOOD LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE ATTIRANO SEMPRE PIÙ VISITATORI

L'edizione 2023 di "Pordenone ArtandFood" va in archivio con un risultato di pieno successo: il Festival della Qualità del Friuli Occidentale ha consolidato l'interesse per un'area che ha confermato la propria dinamicità nel campo delle eccellenze enogastronomiche. Dal 13 al 15 ottobre, più di 40 eventi e 100 protagonisti si sono presentati al pubblico tenendo fede ai temi cardine del festival, che vuole prima di tutto creare e consolidare relazioni, facendo incontrare chi produce e chi consuma, con l'obiettivo di raccontare e sperimentare che in cucina "...buono è meglio".

Promosso da ConCentro-Azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine con il Comune di Pordenone e in sinergia con la Regione Friuli Venezia Giulia e PromoTurismoFVG, il festival si è sviluppato intorno ai tre fondamentali settori del "food", ovvero pasticceria, cucina ed enologia, seguendo un percorso ispirato alla "seduzione del gusto", per offrire agli appassionati della buona tavola, compresi i giovani e giovanissimi "chef di domani", il tempo giusto per fermarsi ad assaporare, attraverso incontri, assaggi, laboratori, approfondimenti.

Pordenone ArtandFood ha coinvolto più di 40 maestri della ristorazione, circa 20 Cantine e aziende vinicole e oltre 20 sigle di Associazioni ed enti di categoria, tutti legati al territorio pordenonese: dalla nuova sinergia con Coldiretti al Consorzio DOC Friuli, ed ancora Assocuochi, ConfCooperative, Etica del Gusto, Slow Food, Aibes, Agriturismi e produzioni delle migliori tipicità della Destra Tagliamento. Numeri ai quali vanno aggiunti anche i numerosi operatori qualificati che hanno animato i vari appuntamenti.



Il festival ha potuto inoltre consolidare anche preziose relazioni internazionali, grazie ad alcuni opinion leader europei, invitati a partecipare per dare migliore visibilità al territorio in chiave promozionale e turistica. Il giornalista-gourmet Michel Godet da Lione e lo scrittore e divulgatore Łukasz Modelski dalla Polonia hanno affiancato Goran Pavlović, referente dell'ufficio del turismo di Abbazia-Opatija in Croazia, città che il prossimo novembre, durante il Festival Internazionale del Cioccolato, accoglierà uno speciale laboratorio di degustazione e analisi sensoriale targato ancora una volta "Pordenone ArtandFood".

LUNEDÌ 13 NOVEMBRE

## MIRABILIA DAY A PERSEREANO

Siti Unesco, sostenibilità, cultura ed enogastronomia. Su questi temi - e sull'intreccio virtuoso fra essi - si dipanerà il Mirabilia Day organizzato dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine, partner (e tra i soci fondatori) di Mirabilia Network, la rete fra enti camerale italiani impegnati nella promozione comune delle economie che ospitano Siti Unesco. Il Mirabilia Day friulano è in programma per lunedì 13 novembre in Borgo Nonino di Persereano, con inizio alle 11 (ingresso su invito). Tra gli ospiti, coordinati da **Walter Filippetti**, ci saranno autorità, esperti e alcuni tra i più importanti chef e sommelier, del territorio, italiani e internazionali, per una riflessione a 360° sui temi della giornata e alcune dimostrazioni live.

TANTE NOVITÀ DI PRODOTTO

## DOMUS LINE, ESPANSIONE IN AMERICA LATINA



Non conosce confini l'espansione a livello internazionale di Domus Line, azienda specializzata nella progettazione e produzione di apparecchi di illuminazione per il settore del mobile, con headquarters a Porcia, che punta alla crescita attraverso partnership con nuovi impianti produttivi e filiali commerciali. Già dotata di una rete commerciale che distribuisce i prodotti e i servizi in oltre 70 Paesi, dalle Americhe all'Oceania, l'azienda ha tagliato un nuovo traguardo con l'apertura a Toluca, in Messico, di Domus Line Internacional, newco che vede Domus Line e Chapas y Maderas Importadas S.A (Cymisa), storico premium partner messicano, unite per presidiare ed espandere il mercato degli apparecchi di illuminazione dedicati al settore del mobile nell'area dell'America Latina.

«Negli ultimi anni - dichiara **Eliano Chiesurin**, presidente di Domus Line - abbiamo garantito la crescita grazie alla nostra presenza diretta, sia commerciale sia produttiva, sul mercato europeo, negli Stati Uniti, in Asia, in Russia ed in molti altri Paesi come l'Australia o gli Emirati Arabi. L'Europa, dove l'evoluzione tecnologica e normativa in atto sta favorendo i prodotti ad alta efficienza energetica e sostenibilità ambientale, rimane per Domus Line un'area prioritaria di investimento e di crescita e le nuove sedi in Germania (a Melle, Bassa Sassonia), Asia (Estremo Oriente) e America Latina permettono di rafforzare ulteriormente questa strategia.»

«Domus Line Internacional è la naturale evoluzione di una collaborazione decennale. Con il kick-off ufficiale di Domus Line Internacional, Domus Line e Cymisa portano nell'area latino-americana non solo passione e gusto per il design, ma anche una struttura organizzativa efficiente e flessibile: tratti distintivi e propri delle due aziende», chiarisce **Tommaso Rigoli**, International Business Developer di Domus Line.

I risultati economici confermano il successo della strategia di internazionalizzazione di Domus Line, con un obiettivo di crescita per il 2023 del +10% sui ricavi complessivi rispetto all'esercizio precedente. Intanto, l'azienda continua anche la sua innovazione di prodotto. Una selezione delle "soluzioni di illuminazione per la casa moderna", in linea con il claim che riassume le nuove collezioni "Switch On The Future", è stata protagonista all'edizione 2023 di Sicam 2023.

Alberto Rochira

## FERRI AUTO LO SHOWROOM MASERATI

Taglio del nastro per il nuovo showroom Maserati di Feletto Umberto, in via IV Novembre. Uno spazio che sarà gestito dal Gruppo Ferri Auto, concessionario esclusivo in Friuli Venezia Giulia dei veicoli



prodotti dalla casa del Tridente. «Una novità molto importante per noi, trattandosi di uno showroom di nuova concezione dedicato a un brand elegante e molto ricercato come Maserati - ha commentato **Giorgio Sina** -. Uno spazio adeguato per assecondare le richieste della clientela, che va accontentata non solo nel momento della vendita, ma soprattutto in quello della post vendita».

LA CLIENTELA È PRESENTE SIA SUL MERCATO NAZIONALE  
SIA IN UNA QUARANTINA DI PAESI ESTERI

## FRIULPARCHET, 95 ANNI DI PAVIMENTI IN LEGNO

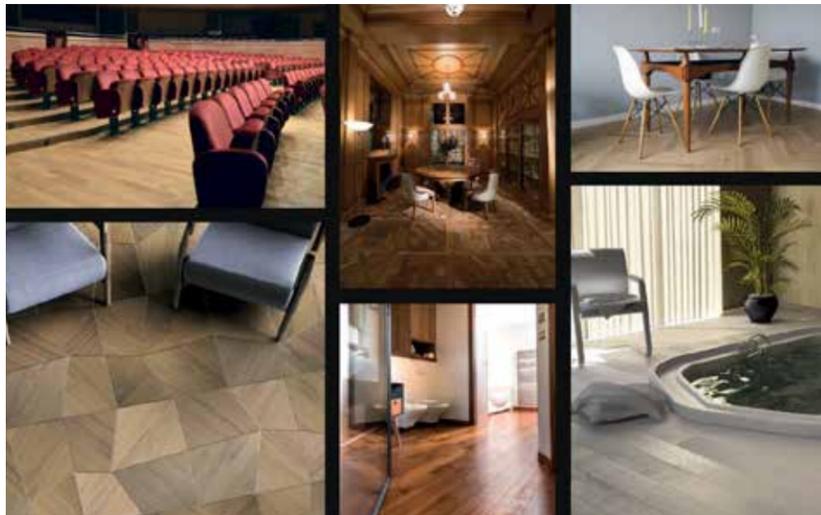
L'ESPERIENZA DEL PASSATO È STATA IL TIMONE PER LA RICERCA  
DELL'UNICITÀ, COMBINANDO LE MODERNE TECNOLOGIE ALLE  
CONOSCENZE ARTIGIANALI

Gli alberi sono tra gli organismi viventi più longevi della Terra, con alcuni straordinari esemplari che possono vivere anche migliaia di anni. Friulparchet Srl sembra aver ereditato dalla sua materia prima, il legno, l'abilità a perdurare nel tempo. Sono infatti 95 anni che questa Impresa, sotto la guida della **famiglia Bolzan**, con **Elia** e sua moglie **Paola di Bert** al comando, e l'ingresso della figlia **Arianna** alla quarta generazione, riveste di pregiate specie lignee i pavimenti di case, negozi ed edifici in tutto il mondo.

L'esperienza del passato è stata il timone per la ricerca dell'unicità, combinando le moderne tecnologie alle conoscenze artigianali in un prodotto sensibile alle tendenze e al design contemporaneo nel rispetto di alti standard qualitativi e delle normative vigenti come la marcatura CE e la applicazione della Timber Regulation usando solo legname proveniente da riforestazione. Punto di riferimento per il comparto della produzione di pavimentazioni in legno, Friulparchet è stata anche la prima azienda del settore a ricevere la certificazione ISO 9001.

Nel corso degli anni la produzione si è evoluta dalla realizzazione del classico parquet massello a quello prefinito. Oltre ai prodotti standard, la produzione di Friulparchet riesce a fornire anche parquet su misura, partendo da un progetto specifico, per poter soddisfare le richieste dei clienti più esigenti.

La clientela, presente sia sul mercato nazionale che in circa 35 Paesi esteri, è composta in prevalenza da professionisti del settore, da rivenditori e posatori specializzati, showroom di materiali edili, fino ad arrivare al settore contract, con importanti collaborazioni con costruttori del settore navale, alberghiero e culturale (nel portfolio dell'azienda, spicca il progetto realizzato per il Teatro



Nuovo Giovanni da Udine). Per le Imprese edili, poi, sono disponibili soluzioni più economiche che, senza rinunciare alla qualità, consentono un risparmio apprezzabile.

La varietà delle proposte si basa sull'impiego delle più pregiate specie legnose provenienti da tutto il mondo e, data la grande e crescente richiesta di finiture eseguite manualmente, per certi progetti si è ripreso ad utilizzare la pialla a mano.

In particolare, sta riscuotendo molto successo la collezione BioLinea, che conferisce agli ambienti il sapore d'altri tempi e l'eleganza tradizionale. Ma il vero valore aggiunto è che sono in linea con le più moderne esigenze della bioarchitettura. Le finiture, infatti, vengono realizzate con colle e vernici a bassissima emissione di formaldeide, uno dei più diffusi inquinanti di interni. Nel caso specifico del parquet BioLinea tavolato monoplancia sono tante le lavorazioni possibili, dal prelevigato, spazzolato, al finto tartato e piallato a mano.

ROMAGNA COPPE

## TARGHE E GADGET ORIGINALI

UN'IMPRESA DI FAMIGLIA (GIOIELLERIA ROMAGNA), DOVE IL TITOLARE SANDRO  
SABUCCO HA DECISO DI DIVERSIFICARE LA SUA PROPOSTA COMMERCIALE

Targhe, coppe e medaglie per premiazioni sportive, ma anche gadget, stampe e personalizzazione di oggettistica da regalo, articoli. "Romagna Coppe" è lo spazio di via Gorizia 75 in cui **Sandro Sabucco** ha deciso di dedicarsi a questa nuova produzione ormai da 15 anni, nell'attività che oggi gestisce assieme a una delle figlie, **Laura**, mentre l'altra, **Jessica**, assieme alla moglie **Simonetta** e al cognato **Alfredo** lavorano alla Gioielleria Romagna, oggi alla terza generazione. Un'impresa di famiglia, dove Sabucco ha poi deciso di diversificare la sua proposta



commerciale offrendo alla clientela anche l'opportunità di realizzare articoli da regalo e tantissimi gadget. «Abbiamo cominciato con la realizzazione di prodotti in primis per le associazioni e il settore sportivo - spiegano i titolari -, con la richiesta di insegne, coppe e medaglie, ma poi negli anni l'attività si è evoluta e ampliata a nuovi articoli che personalizziamo a seconda delle esigenze e dei gusti del cliente». Un nuovo business grazie anche all'implementazione di tecnologie e stampanti di ultima generazione che consentono di riprodurre in grandi formati (laser e 3d): «È un settore, quello dei

gadget, con il quale lavoriamo molto e con le richieste più disparate, che anche ci divertono in fase di produzione, alcune particolarmente creative e originali», aggiungono gli imprenditori Sabucco. Tra le richieste più gettonate le targhe in plexiglass e in metallo realizzate con incisione al laser, ma anche articoli regalo, stampe e souvenir personalizzati, dagli ombrelli, ai tessuti all'oggettistica più svariata. «In occasione dell'Adunata degli alpini abbiamo realizzato un piccolo cappello in bronzo che funge da ricordo e da fermacarte, particolarmente apprezzato -

osservano - ma ci chiedono anche riproduzioni di foto all'interno di cubi di cristallo, trofei per associazioni benefiche e donazioni, bandiere e stendardi». Il negozio richiama clienti in città, ma anche da fuori, dalla regione e da altre zone d'Italia: «Il lavoro lo scorso anno è ripartito molto bene dopo il periodo di pandemia, che ci ha messo a dura prova - raccontano - abbiamo vissuto un anno di crisi con lo stop di tutte le gare e manifestazioni sportive e non, ma per fortuna la situazione si è risolta».

Giulia Zanello

PROTAGONISTI DEL LOCALE SONO LA FOGGIANA ALYSSA VISANI E IL COMPAGNO ALBERTO RUIZ

## LA COMBINAZIONE DI SAPORI PUGLIESI E DOMINICANI

È LA SINGOLARE PROPOSTA DEL BAR CHIRINGUITO DI VIA AQUILEIA A UDINE CHE HA APERTO LE SERRANDE A MAGGIO. COSÌ VICINO AI TARALLI SI TROVANO I COCKTAIL DI FRUTTA TROPICALI

» CHIARA ANDREOLA

Metti la tradizione pugliese, metti quella dominicana, ed ecco il Chiringuito: è da questo insolito incontro che nasce il bar di via Aquileia 25 a Udine, uno dei più recenti ingressi nel panorama cittadino, avendo aperto i battenti il primo maggio scorso. Il perché di questo insolito connubio lo spiega **Alyssa Visani**, titolare del Chiringuito insieme al compagno **Alberto Ruiz**: «Io sono di Foggia, lui è della Repubblica dominicana – racconta – e così abbiamo deciso di unire le due culture dando vita a qualcosa di nuovo, che non fosse mai stato proposto a Udine». Entrando al Chiringuito – il nome è chiaramente un tributo alla componente dominicana del locale, dato che in spagnolo questa parola indica una tipica tipologia di bar sulla spiaggia – capita così di trovare frullati e cocktail di frutta tropicale accanto ai taralli, le noci di cocco accanto

all'olio d'oliva. Pur trattandosi di un bar che non dispone di cucina, spiega poi Alyssa, «abbiamo un accordo con un'azienda che ci fornisce cibi tipici dominicani pronti da scaldare: soprattutto piatti di carne, come pollo fritto con il platano. Questo ci consente di offrire proposte originali soprattutto per la colazione, dove accanto alla componente dolce come i classici cornetto e caffè o cappuccino serviamo anche preparazioni tradizionali dominicane salate, come le empanadas di carne, accompagnate da frullati di mango, ananas o altro ancora». Scelte quindi in qualche misura coraggiose e impegnative, anche in virtù dell'orario di apertura prolungato (dalle 7 del mattino alle 2 del mattino successivo, tutti i giorni). Il locale dispone sia di un cortile interno che di due sale; cosa che consente, aggiunge la titolare, di organizzare anche eventi come feste di laurea e di compleanno o serate a tema – magari sfruttando appunto il tocco "esotico" del Chiringuito.

I primi cinque mesi di attività sembrano promettere bene per il futuro di questa recente apertura: «La prima risposta è stata ottima, oltre le nostre aspettative – assicura Alyssa – in particolare nel periodo estivo: temevamo che durante le vacanze, con la città vuota, avremmo lavorato poco, e invece così non è stato. Al contrario, posso dire con soddisfazione che abbiamo lavorato tanto da subito e con continuità».



In quanto a progetti per il futuro, «sicuramente intendiamo mantenere ed arricchire sempre di più questa linea dell'incontro tra due culture – conclude la titolare -. Inoltre, guardando alla stagione invernale in arrivo, ci stiamo organizzando per garantire un ambiente confortevole anche negli ambienti esterni, che intendiamo continuare a sfruttare: abbiamo fatto richiesta per l'installazione di una pedana e di funghi riscaldanti, auspichiamo che l'autorizzazione arrivi presto». El Chiringuito si trova in via Aquileia 25 a Udine, info allo 0432 1504511, all'indirizzo mail elchiringuitoudine@gmail.com e sulla pagina Facebook e Instagram.

A UDINE IN VIA BARTOLINI E A BUTTRIO IN VIA NAZIONALE

# GUSTO ED ECCELLENZA IN UN UNICO WINESHOP

WINEFASHION RACCOGLIE TUTTO IL MONDO DEL VINO, DEI LIQUORI E DELLE BIRRE. UN'OFFERTA CHE CONTA UN TOTALE DI OLTRE UN MIGLIAIO DI ETICHETTE

Il mondo del vino, degli spirit e delle birre è in continua evoluzione e per orientarsi al meglio occorrono gusto, eccellenza e selezione. Winefashion è il wineshop che ha aperto uno spazio a Udine, in riva Bartolini, e uno a Buttrio, in via Nazionale, e propone etichette conosciute, ma anche esclusive dei migliori vini e spumanti, senza dimenticare birre, liquori e prodotti gourmet.



Il negozio nasce nel 2017 grazie alla passione per il settore del vino dei titolari **Maya Sedola e Michele Paesano**, che hanno voluto trasferire le proprie conoscenze pluriennali di degustazioni e visite in cantine di tutto il mondo. «Selezioniamo personalmente tutti i prodotti che vengono proposti in vendita nel nostro wineshop – spiegano i due titolari - e offriamo una consulenza personalizzata sia al cliente esperto che a quello occasionale orientandolo alla scelta giusta, sempre con un occhio di riguardo alla qualità e al packaging, seguendo i gusti degli appassionati».



Dai vini bianchi a quelli rossi, dai passiti ai liquori: a farla da padrone, naturalmente, sono i vini regionali con centinaia di aziende vitivinicole, a cui si aggiunge una vasta gamma di tutto quello che offre il territorio italiano e le più importanti zone vinicole del mondo. Un'offerta che conta un totale di oltre un migliaio di etichette, in costante aumento e con particolare attenzione anche

alle nuove tendenze, come alcuni vini completamente biologici (senza solfiti). Non manca nemmeno la selezione di distillati tra rum, gin, vodka, grappe, whiskey con bottiglie uniche e originali e birre artigianali, e nei periodi delle festività vengono proposti in abbinamento ai vini alcuni prodotti di alta pasticceria e gourmet con il meglio della gastronomia italiana che si sposa alla perfezione con le bevande.

DA OTTOBRE, INOLTRE, L'ATTIVITÀ SI ESPANDE CON UN TEMPORARY SHOP AL CENTRO COMMERCIALE CITTÀ FIERA, CHE FINO AL 7 GENNAIO PORTERÀ I PRODOTTI DI WINEFASHION ANCHE A MARTIGNACCO

Un mercato, quello del vino, sempre più apprezzato e che avvicina non solo i nasi più esperti ma si è aperto anche a moltissimi appassionati, abbracciando i gusti di una clientela sempre più variegata. E se la qualità e la ricercatezza sono due delle parole d'ordine che guidano le scelte dei due imprenditori, nei due negozi si trovano anche alcune "chicche": «Per chi è alla ricerca di qualcosa di davvero speciale a disposizione dei clienti ci sono le molte limited edition e vini importanti prodotti in pochissime quantità che grazie ai contatti creati negli anni siamo in grado di procurare per la felicità dei nostri clienti», raccontano Maya e Michele.

Da ottobre, inoltre, l'attività si espande con un temporary shop al centro commerciale Città Fiera, che fino al 7 gennaio porterà i prodotti di Winefashion anche a Martignacco.

Ultima novità nel wineshop di Buttrio, è una zona interamente dedicata allo Champagne, La Cave, una riproduzione fedele delle cantine di gesso dove riposano per anni i famosi vini per poter far vivere ai clienti la giusta esperienza per assaporare lo spumante francese.

Giulia Zanella



LES MISERABLES

## L'UNICA VERMUTERIA IN REGIONE

Figlia d'arte, **Vanessa Mastromarino** nei bar di Pordenone ci è letteralmente cresciuta; i suoi, oggi in pensione, hanno infatti sempre avuto attività in centro. Seguire le loro orme è stato quindi un fatto naturale: dopo varie esperienze, tra stagioni e collaborazioni, il vero salto lo fa nel 2019 aprendo un locale tutto suo: una vermuteria.

Unica in regione, "Les miserables" nasce dalla passione di Vanessa per il suo aperitivo preferito, l'americano. Nel bar di via Cesare Battisti protagonista assoluto è il drink torinese, proposto in circa 100 etichette e accompagnato da una trentina di bitter, da sfiziosi crostini con cotto e cren, gorgonzola, o polpo alla valenziana piccante, la specialità del locale. «Tutto fatto in casa, dallo gnocco fritto alla mozzarella in carrozza alle focacce - precisa la titolare, che fornisce con entusiasmo consigli e spunti ai suoi clienti -. Qui creiamo l'americano sartoriale».

Recentemente il locale si è spostato in centro, in una ex enoteca che Mastromarino ha rivisitato personalizzandola con carta da parati e adesivi, mentre sui tavolini giganteggia il suo animale preferito: il polpo. «Come me, ha spirito di adattamento ed è dedito alla famiglia». Vanessa, 38 anni, ha due figlie; la prima, studentessa di Psicologia, le dà una mano anche se il vero braccio destro è la dipendente **Giorgia Mori**, 30 anni, con cui collabora da 10 anni.

Rispetto al primo locale, più piccolo e in una posizione che lo valorizzava poco, ora è stato modificato l'orario di apertura: niente più colazioni, spazio invece agli aperitivi serali, ad eccezione del sabato mattina quando il bar apre in concomitanza col mercato cittadino. "Les miserables" crea eventi e presenta cocktail con esperti del settore, promossi tramite i social, in un ambiente giovanile e simpatico che ospita estimatori del vermut di tutte le età. Soddisfatta la titolare: «Sto raccogliendo esattamente quello che mi aspettavo, ma punto a fare sempre di più».

Rosalba Tello



## ALLA MOSTRA DI PANTIANICCO

# LE MELE DI FRUTTAFRIULI TRA LE MIGLIORI DEL FVG

A Pantianicco di Mereto di Tomba si sono tenute nell'ambito della 52ma edizione della "Mostra regionale della Mela" le premiazioni delle aziende vincitrici per le migliori cassette di mele in esposizione. Grande successo per i soci di FruttaFriuli, cooperativa più grande di frutticoltori del Friuli Venezia Giulia, con sede a Spilimbergo.

L'Azienda agricola La Ghiaia di Lanz Hannes di Sequals (Pn) è stata premiata per la varietà "Gala"; l'Azienda agricola Pez Pio di Beano (Ud) con le sue "Fuji"; l'Azienda agricola Bonadiman Christian di Campagna di Maniago (Pn) con le "Granny Smith"; l'Azienda agricola Pittilini Alberto di Pozzuolo del Friuli (Ud) per le mele del "Gruppo misto" con la varietà Stark Delicious; per le "mele a Ticchiolatura resistente" si è distinta l'Azienda agricola Bant Società Agricola Semplice di San Lorenzo di Sedegliano (Ud) con la varietà Inored.

Presente anche il presidente di FruttaFriuli Livio Salvador nonché l'assessore regionale alle politiche agricole **Stefano Zannier** che ha partecipato al convegno promosso dalla stessa FruttaFriuli in collaborazione con Ersu, Arpa FVG e Pro Loco di Pantianicco dal titolo «Eventi atmosferici estremi che possono far cambiare le scelte imprenditoriali». La Mostra, organizzata dalla citata Pro Loco, si concluderà il 1 ottobre e si è confermata anche quest'anno come uno dei più importanti appuntamenti del comparto agro frutticolo regionale, oltre che

come principale vetrina del comparto della mela del Friuli Venezia Giulia, articolandosi tra convegni tecnici, concorsi, momenti conviviali e iniziative di intrattenimento.

Nel frattempo prosegue la raccolta di mele nei frutteti dei soci FruttaFriuli, che dopo essere partita appena dopo Ferragosto andrà avanti fino al termine di ottobre. Sempre con ottobre è partita invece la raccolta dei kiwi.

«Nonostante l'estate abbia visto temperature sopra e sotto le medie nonché episodi di maltempo - ha commentato il direttore della cooperativa **Armando Paoli** - siamo fiduciosi per gli sbocchi commerciali dei nostri frutti, molto apprezzati non solo in Europa ma anche in Medio Oriente e America. La nostra rinnovata sede, con ampie e moderne aree di stoccaggio, permette di rispondere alle richieste dei mercati».

FruttaFriuli è nata nel 2022 dalla fusione tra le cooperative Friulfruct e

Friulkiwi. Ha 150 soci e 600 ettari di frutteti. Nella sua attività ha una particolare attenzione per la sostenibilità ambientale: coperture antigrandine e reti moderne di distribuzione dell'acqua, con impianti a goccia, nei frutteti, mentre nella sede produttiva si autoproduce l'energia elettrica con il proprio impianto fotovoltaico e si è attenti al risparmio energetico grazie alle nuove celle frigo che hanno comportato un calo dei consumi di circa il 50%.



Una foto delle premiazioni

## CALZATURIFICIO MICROS VALLI

# PANTOFOLE E BORSE PRODOTTE CON PASSIONE ARTIGIANA

Passione e artigianalità, unite all'ottimismo di chi porta avanti un'azienda di nicchia in un mercato difficile sono concetti che ben si legano alla storia del calzaturificio Micros Valli di Cusano di Zoppola (PN), gestito da **Walter Zaia**. L'imprenditore risponde nel mezzo di una consegna di un ordine improvviso, con gentilezza e professionalità. Ci racconta di quando è nata la sua attività che produce scarpine per neonati e bambini, ma anche pantofole, copricapi, borse e portachiavi in lana cotta e feltro. Un'avventura nata 35 anni fa.

«Ho iniziato io, oggi lavorano con me anche mia moglie e mio figlio. Prima avevo un negozio di alimentari che ho venduto. A 30 anni in pratica ho cambiato mestiere, adesso ne ho 65. Mio figlio sembra, per fortuna, che voglia portare avanti questa attività».

Il calzaturificio Valli è un'impresa familiare fondata sui valori tradizionali della cultura artigiana, tra i quali spicca la scrupolosità nel controllo della produzione che fa sì che la qualità sia il punto di forza dell'azienda. Importante anche la cura del design. Tutti i prodotti in vendita vengono realizzati in base alle esigenze del cliente, partendo da un'accurata scelta dei materiali. Ciò consente la creazione di pantofole e scarpine comode da calzare, sia per gli adulti che per i bambini. Il risultato, per adattarsi al meglio alle esigenze del mercato, mira ad offrire un buon rapporto qualità-prezzo.

«Non vogliamo allargarci, la nostra è un'attività che ha le sue caratteristiche peculiari. I materiali, ad esempio, costano». Il ricarico,

insomma, non è enorme però c'è la soddisfazione di produrre oggetti particolari e apprezzati. Le tecniche alla base di quest'attività sono piuttosto antiche. La lana cotta si ottiene attraverso un processo chiamato follatura. Il tessuto viene bagnato con soluzioni alcalino-saponose che saldano le sue fibre fra di loro. Grazie a questo processo il tessuto ottiene maggiore

resistenza, compattezza e una certa impermeabilità. Il feltro invece è un tessuto non tessuto che nasce sfruttando una peculiarità morfologica della lana: la superficie squamosa. Opportunamente lavorata (con acqua, sapone e sottoponendola a forte azione meccanica) la lana, tende infatti a chiudersi, a infeltrirsi. Il feltro può essere tagliato, cucito, incollato come un qualsiasi tessuto dotato di trama e ordito. Addirittura, nel caso di feltri realizzati a mano, si può arrivare a creare forme tridimensionali e pezzi di abbigliamento senza bisogno di alcun tipo di cucitura. L'azienda nei giorni scorsi ha avuto modo di far conoscere

le sue lavorazioni alla mostra organizzata da Confartigianato Imprese Pordenone in occasione dell'evento ArtAndFood!

«Palazzo Mantica è stata una cornice splendida dove esporre i nostri prodotti insieme a quelli di altre realtà artigianali del territorio» - ha scritto sul profilo Facebook dell'azienda Walter. Per il futuro Zaia guarda anche al web e all'e-commerce. Al momento l'azienda presenta i suoi prodotti su due profili Facebook e su un portale web ([www.vallimicros.com](http://www.vallimicros.com)) dove è possibile farsi un'idea dell'offerta complessiva e reperire un catalogo dei prodotti.

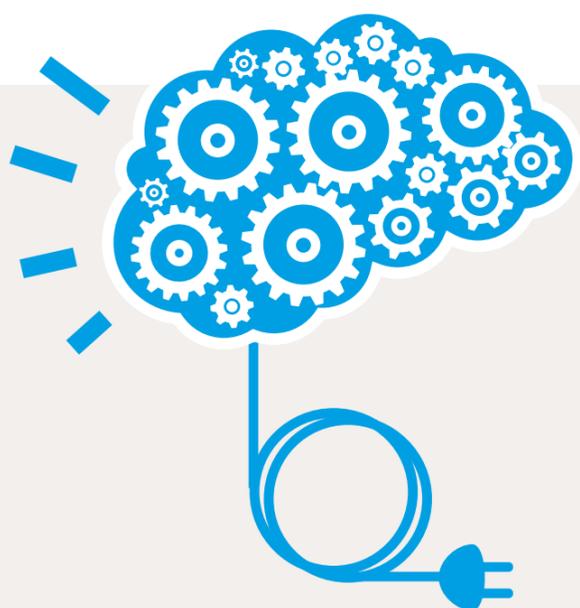
Emanuela Masseria



## 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](mailto:brevetti@pnud.camcom.it)

**Sede di Pordenone**

tel. 0434 381247

[regolazione.mercato@pnud.camcom.it](mailto:regolazione.mercato@pnud.camcom.it)

DONNA IMPRENDITRICE/UDINE

## LA BUONA PIZZA DALL'ANIMA FEMMINILE

Il punto di riferimento della pizza take away e a domicilio a Udine ha un'anima femminile: Alessia Bako, 27 anni, udinese, è titolare della pizzeria Fratelli Buonocore di viale Volontari insieme al compagno Gerardo Buonocore.

Il locale esiste dal 2007, con il nome Europizza, ma nel 2019 Alessia subentra nella gestione dopo un importante investimento per rinnovare spazi, arredi e tecnologie e la pizzeria cambia anche insegna chiamandosi con il nome della famiglia di Gerardo per valorizzare la tradizione enogastronomica napoletana.

"Puntiamo tutto sul prodotto, sull'impasto e sugli ingredienti: gran

parte di essi arrivano proprio dalla Campania, come farina, pomodoro e fior di latte. Gerardo è originario di Agerola, comune noto per la produzione casearia e proprio da lì arriva la nostra mozzarella. Le impastatrici sono di ultima generazione, garantendo impasti ad alta idratazione, quindi più digeribili.

Anche la cottura è fondamentale: il segreto della pizza perfetta è la temperatura costante. Per questo abbiamo investito in un forno ibrido gas-legna in cui il gas compensa istantaneamente gli eventuali cali di temperatura."



Alessia Bako con il compagno Gerardo Buonocore

Se Gerardo si occupa della produzione e del coordinamento dei pizzaioli, Alessia gestisce tutta la parte organizzativa, la contabilità, i fornitori e il personale: "il lavoro è cresciuto

tantissimo negli ultimi anni, abbiamo fatto un vero salto di qualità, aumentando i clienti, la produzione e di conseguenza i dipendenti che oggi arrivano a 15. Il periodo del Covid, essendo già organizzati per le consegne, ci ha trovati pronti ed è stato un ulteriore volano per farci conoscere e fidelizzare nuovi clienti".

La pizzeria propone pizze nuove ogni mese in base alla stagione, abbinamenti particolari, con prodotti campani come il Provolone del monaco Dop e anche prodotti friulani. "La qualità e la varietà della proposta è stata premiata dai clienti che ormai ci conoscono e tornano sempre, una grandissima soddisfazione. Sono proprio i clienti il motore dei nostri progetti per il futuro: da sempre, infatti, ci chiedono un locale più grande in cui poter mangiare. Abbiamo cercato la location perfetta per aprire una pizzeria vera e propria e l'abbiamo trovata, una storica trattoria di Udine che va completamente ristrutturata e quindi ci vorrà un po' di tempo."

Francesca Gatti

DONNA IMPRENDITRICE/PORDENONE

## AIRONE E IL LABORATORIO DI LEGATORIA

**Roberta Varuzza**, legale rappresentante della cooperativa sociale Airone di Porcia, gestisce una realtà che offre una moltitudine di servizi. Forte è soprattutto l'attenzione e la cura delle persone con disabilità e in condizioni di svantaggio sociale.

Il percorso di Roberta nella cooperativa parte da molto lontano. «Ho iniziato 24 anni fa come educatrice, anche se sono psicologa. Da alcuni anni non è più possibile diventare educatori con la laurea in psicologia, ormai servono competenze specifiche. Negli anni ho assunto comunque altri ruoli, fino a diventare legale rappresentante della cooperativa. Questo comporta la gestione amministrativa ma anche progettuale delle attività, oltre che la parte operativa». Roberta si occupa in parte anche del personale, in tutto una trentina di dipendenti.

La cooperativa Airone opera soprattutto nel contesto urbano. In virtù dell'accreditamento con la Uti del Noncello, realizza progetti in ambito scolastico ed extrascolastico per minori con disabilità, in situazioni di povertà educativa e disagio sociale. Tutti i servizi di sostegno socio-assistenziale scolastico, di aiuto personale e di tipo socio-educativo

sono personalizzati e costruiti sulle specifiche esigenze di ogni persona.

Tra i servizi della coop c'è anche il Centro Educativo Occupazionale Diurno, un servizio

semiresidenziale rivolto a persone con disabilità medio-gravi e gravi, di età superiore ai 14 anni, residenti nel Comune di Porcia e nei comuni limitrofi, che necessitano di interventi educativi personalizzati finalizzati al mantenimento delle capacità residue e all'acquisizione di abilità. Airone gestisce anche un laboratorio artigianale di legatoria e cartonnaggio: una vera "bottega artigiana" in cui vengono rilegati libri, recuperati vecchi testi, ripristinate copertine,

realizzati quaderni e rilegate tesi di laurea, realizzati pezzi di cartonnaggio, portafoto e oggettistica di vario genere, che si possono personalizzare. La Legatoria Airone lavora per privati, aziende, liberi professionisti (notai, avvocati e commercialisti) ed enti pubblici (tribunali, Comuni, scuole). Da menzionare, tra le varie attività della cooperativa, anche l'organizzazione di vacanze estive e invernali e la gestione per il cittadino del Fondo Autonomia Possibile (FAP).

Emanuela Masseria



Roberta Varuzza, legale rappresentante della cooperativa sociale con sede a Porcia

IMPRENDITORE STRANIERO/UDINE

## CUCINA ETIOPE ED ERITREA DA LEYOU

Non è un caso che il nome del suo locale, "Leyou", aperto il 5 settembre scorso, significhi "Unica" in lingua amharica, l'idioma ufficiale parlato nel suo Paese d'origine, l'Etiopia.

Perché quello che aspira ad offrire ad ogni cliente la titolare del bar caffè e ristorante situato a Udine in viale Ungheria 51 è proprio un'esperienza unica di "full immersion" nei sapori e nei profumi tipici della cucina etiopica ed eritrea.

Lei si chiama **Senayit Admasu Tsega**, è nata a Nazareth, nella regione intorno alla capitale, Addis Abeba. È arrivata in Friuli nel 2018, con il marito Alessandro Vidale, consulente d'impresa carnico originario di Forni Avoltri, residente a Udine. Si sono conosciuti nel 2010 in Qatar, dove hanno lavorato entrambi per qualche anno - lei in un hotel a 5 stelle dove si è davvero fatta le ossa dal punto di vista professionale -, e dove si sono sposati.

«Poi con mio marito, prima di rientrare in Friuli, abbiamo gestito per un paio d'anni un ristorante in Etiopia», racconta Senayit. «Solarità, leggerezza, genuinità sono le caratteristiche tipiche della gente che abita gli altipiani etiopi da cui provengo - evidenzia - e

proprio questi aspetti vorremmo trasmettere ai nostri clienti».

I piatti proposti sono tanti (11) e spaziano dallo Spriss bianco e rosso, a base di manzo e verdure con spezie, fino alle soluzioni vegetariane e vegane, sempre più apprezzate dalla clientela. Il ricercato pane tipico injera, rotondo e dalla consistenza spugnosa, che funge da supporto alle portate, è a base di farina di Teff, cereale autoctono dell'Etiopia, senza glutine. Per le bevande si va dal tè con cannella e chiodi di garofano alla birra etiopica, Habesha, fino al caffè che viene servito secondo i dettami della cerimonia 'classica', a fine pasto. Ma c'è anche la carta dei vini con i rossi e i bianchi dell'azienda agricola Nadalutti di Orsaria di Premariacco.

Il bar ristorante è aperto dal lunedì al sabato (domenica chiuso): per il pranzo dal lunedì al venerdì dalle 12 alle 14.30 (anche piatti italiani), per la cena dal giovedì al sabato dalle 18.30 alle 22.30 (solo cucina etiopica ed eritrea). Per informazioni e prenotazioni, si può telefonare al numero 375 6137113, ma anche consultare il sito [www.leyou.it](http://www.leyou.it).

Alberto Rochira



Senayit Admasu Tsega

IMPRENDITORE STRANIERO/PORDENONE

## VIRGIL GHET, IL TUTTOFARE DELLE COSTRUZIONI

Esperienza, passione e tradizione familiare caratterizzano l'azienda Roman Edil di **Virgil Ghet**, con sede a Casarsa della Delizia in Località Turridetta, che lavora da anni nel settore delle costruzioni.

In particolare, dal 2002 l'imprenditore originario della Romania si occupa di lavorazioni edili, ampliando i tipi di lavori e l'area di riferimento, tra Friuli e Veneto. I tipi di lavorazioni sono le più variegate: dalle nuove costruzioni alle ristrutturazioni, dalle

manutenzioni ordinarie a quelle straordinarie. L'azienda segue sia nuovi cantieri di edifici residenziali, commerciali e industriali che progetti che necessitano ampliamenti e sopraelevazioni, o tetti in legno o in struttura metallica.

Molto frequenti in questo periodo sono le ristrutturazioni. Con la sua squadra, composta da 5 persone, più i collaboratori esterni, Virgil Ghet può svolgere lavori di restauro e risanamento costruttivo, riqualificazioni energetiche, isolamenti a cappotto, isolamenti coperture fino al rifacimento di parti strutturali come pilastri e travi, o rifacimento di intonaci, pavimenti o muri divisorii.

E dopo oltre vent'anni di attività, prosegue

le lavorazioni a pieno ritmo, dopo il periodo Covid.

Gli anni del lockdown sono stati particolarmente complicati per il settore delle costruzioni. La chiusura di diversi comparti, accompagnata dall'incertezza di piccoli e grandi investitori del pubblico e del privato non aveva facilitato la situazione.

La pandemia aveva stravolto infatti le abitudini quotidiane, modificando anche modalità di lavoro e prassi organizzative. Le imprese del settore edile hanno

dovuto affrontare diverse criticità durante gli ultimi anni, come la difficoltà nel reperire i materiali e la necessità di riorganizzare le attività. Se da un lato, l'emergenza sanitaria aveva frenato l'edilizia, anche il superbonus 110% aveva causato un rallentamento, perché diversi interventi sono stati differiti in attesa dell'avvio dell'incentivo.

Alla fine la maggior parte dei lavori commissionati a Virgil Ghet ha seguito i normali canali senza passare per il superbonus. Ora le attività del settore edile sono riprese intensamente, tanto che la domanda supera l'offerta ed è più difficile trovare manodopera disponibile.

Mara Bon





I PIATTI PRINCIPALI SONO I PRIMI FATTI IN CASA E I SECONDI DI SELVAGGINA

# PASSIONE PER I FORNELLI DA QUATTRO GENERAZIONI

“BORNASS” È LA STORIA DI UNA FAMIGLIA (I DELL'ANGELA RIGO) NATA PER LA RISTORAZIONE: DA LOCALE CHE SERVIVA PASTORI E BOSCAIOLI A PUNTO DI RIFERIMENTO PER I RESIDENTI DI AVIANO E I TURISTI DIRETTI VERSO PIANCAVALLO

» MARCO BALLICO

Una storia di famiglia e di passione per la cucina. Manuela Antonini, chef del ristorante Bornass, all'interno di un'attività economica che conta anche su un albergo (undici camere doppie), racconta di avere iniziato da autodidatta. «È dal 1985 che qui, in comune di Aviano, direzione Piancavallo, sono in cucina assieme a mia suocera Luisa».

Bornass è un nome che deriva dall'unione di due parole dialettali: “borc”, borgo, e “nass”, sorgente. «I proprietari dei terreni adiacenti si incontravano per dissetarsi, per poi proseguire e andare a falciare i pascoli o raggiungere le malghe», racconta il titolare **Omero Dell'Angela Rigo**, marito di **Manuela**.

Tutto inizia quando **Attilio**, il nonno paterno di Omero, apre un locale che serve pastori e boscaioli. È il 1949, subito dopo la seconda guerra mondiale. Con lo sviluppo del turismo in Piancavallo, il primo edificio in muratura viene più volte ristrutturato. Al lavoro sempre i Dell'Angela Rigo: **Luciano**, il padre di Omero, e i fratelli **Antonio**, **Ernesto** e **Giuseppe**. Alla terza attuale generazione si affianca pure la quarta, con i figli **Ilaria** e **Luca** già inseriti in azienda.

**L'ATTIVITÀ ECONOMICA, OLTRE AL RISTORANTE, CONTA ANCHE UN ALBERGO CON UNDICI CAMERE DOPPIE**

La cucina? Tipicamente del territorio e fondata sulla stagionalità dei prodotti. «I piatti principali sono i primi fatti in casa e i secondi di selvaggina», spiega Manuela. Nel menù, tra gli altri, compaiono tagliolini al ragù di capriolo, gnocchi al sugo d'anatra, zuppa di funghi e castagne, coscia di cervo al forno, spezzatino di cinghiale all'agrodolce, faraona ai porcini e pollo alla cacciatora. Non mancano i taglieri di affettati e formaggi della tradizione, il toc' in braide e il frico.

Bornass conta su un'ottantina di coperti all'interno (un'ampia sala consente anche l'organizzazione di eventi, ricevimenti e banchetti) e ne aggiunge un'altra quarantina nella terrazza esterna durante la stagione estiva. Il cliente tipo? «C'è chi va a sciare, chi raggiunge queste zone anche solo per una passeggiata, chi arriva da noi con il passaparola dalla provincia di Udine e dal Veneto», fa sapere Omero. Il ristorante (per le prenotazioni 0434/651297) apre a pranzo e cena, ma nelle domeniche d'inverno si può mangiare dalle 11.30 alle 16. Giovedì è il giorno di chiusura. Per uno stuzzichino e un aperitivo c'è anche lo spazio bar.

“OSTARIE DAL GOBO” A BUJA

**FRICO E FRETAE,  
RE INDISCUSSI  
DELLA TAVOLA**



Da oltre sessant'anni sui colli di Buja (in via Collosomano 158), l'“Ostarie dal gobo” offre ai suoi clienti la tipica ospitalità friulana. Dal mese di febbraio del 2018, dietro il bancone e in cucina, si muovono

i simpatici coniugi **Cinzia Vidoni** e **Francesco Torcutti**.

«Tutti e due avevamo altre occupazioni – spiega Cinzia – ma quando abbiamo saputo che questa “storica” osteria con cucina era in vendita, abbiamo deciso di dare una svolta professionale alla nostra vita. Appena subentrati nella gestione, ci siamo dedicati a rendere più accogliente l'ambiente anche grazie all'impegno artigianale nella lavorazione del legno di Francesco».

L'“Ostarie” dispone di una ventina di coperti nella sua sala interna, ma alcuni in più nel suo spazio esterno, raccolto, coperto e assai godibile durante la bella stagione. Pur trovandosi nel piccolo borgo di Collosomano, il locale dispone di parecchi posti auto.

La scelta dei vini è focalizzata sui quelli prodotti nei colli friulani, da Nimis a Gorizia, compresi quelli sfusi (non alla spina). Il servizio viene offerto anche al calice. Solo bottiglia anche per le birre dove spicca una bella selezione di produzioni artigianali carniche.

“Cucina casalinga” è scritto sul biglietto da visita dell'“Ostarie” e così è, sotto la diretta regia di Francesco che seleziona formaggi, salumi e carni (meglio prenotare in anticipo) dai suoi fornitori locali di fiducia. Il menù varia di poco durante l'anno e propone i tipici piatti friulani, due su tutti: la fretae pizzaiola di Fares (con ricetta registrata) e il frico di Francesco, anche nella versione friabile. Polenta, pane e gnocchi sono fatti da Francesco, mentre Cinzia si dedica alla preparazione del Tiramisù.

L'“Ostarie” chiude il mercoledì. Da lunedì a venerdì è aperta dalle ore 10.00 alle 14.30 e dalle 17.00 alle 22.30. Il sabato e la domenica, dalle ore 10.00 alle 22.30. Per info e prenotazioni: tel, 0432 960865; ostariedalgobo@gmail.com.

Adriano Del Fabro

ANCHE AGRITURISMO

**BIRRÒ, IL NUOVO  
AGRIBIRRFICIO  
A SEDEGLIANO**



Il comparto degli agribirrifici – ossia quelli che utilizzano almeno il 50% di materie prime proprie per produrre la birra – continua a crescere in provincia di Udine: è infatti attivo da circa sei mesi (la produzione è iniziata ad aprile, e l'inaugurazione ufficiale è avvenuta il 27 maggio) a San Lorenzo di Sedegliano l'agribirrifico Birrò, nato dall'azienda agricola di **Marco Scottà**. Ad occuparsi di fare le colte

è stato all'inizio un birraio esterno, **Giampaolo Tonello**; che ha però nel contempo formato il figlio più grande della famiglia, il diciannovenne **Filippo**, che nel giro di pochi mesi ha iniziato a prendere le redini della produzione – pur sempre sotto la supervisione del suo mentore, che continua a sovrintendere al lavoro. Il contesto è quindi quello di un'azienda a conduzione familiare che coinvolge le diverse generazioni, dalla coltivazione dell'orzo – che viene poi mandato a maltare in Austria – fino al boccale. In listino ci sono al momento quattro birre: una ale bionda, una ale ambrata, una Ipa, e una Bianche aromatizzata con rosmarino, bergamotto, coriandolo e zenzero – scelta originale e forse audace, ma che mantiene un interessante equilibrio d'insieme. L'idea, spiegano dal birrifico, è quella di concentrarsi su questi quattro stili base; prevedendo eventualmente delle birre speciali una tantum (le cosiddette “one shot”) nelle occasioni particolari. L'azienda è anche agriturismo, con possibilità di degustare taglieri e altri piatti freddi in accompagnamento alle birre; in particolare nella bella stagione, grazie al chiosco esterno. Proprio sull'idea di offrire qualcosa in più di una birra si stanno concentrando i progetti di Birrò: per l'anno prossimo la famiglia sta lavorando ad una sorta di “centro estivo” dove sia possibile anche fare attività ricreative e sportive, come padel e calcetto. Birrò si trova a San Lorenzo di Sedegliano in via Zorutti 62. Info al 339 1432411.

Chiara Andreola

UN UTILE STRUMENTO A DISPOSIZIONE DEL CITTADINO E DELL'IMPRESA

# LA RIFORMA CARTABIA SULLA MEDIAZIONE

LA MODIFICA LEGISLATIVA HA COMPORTATO L'AMPLIAMENTO DELL'OBBLIGATORIETÀ DELL'ISTITUTO. IL PROCEDIMENTO DIVENTA ANCORA PIÙ SNELLO E CELERE

L'importante riforma del processo civile conosciuta come riforma Cartabia ha inciso anche sull'istituto della mediazione, rendendolo strumento ordinario a disposizione del cittadino e dell'impresa accanto agli strumenti giudiziari. Ecco le modifiche più significative.

**Ampliamento dell'area dell'obbligatorietà.** Sono state individuate diverse materie, in aggiunta alle preesistenti, in cui la mediazione è obbligatoria prima dell'eventuale ricorso al giudice (vedi sommario). L'obbligatorietà appare estesa agli ambiti in cui il mantenimento della relazione, risolto il conflitto, è più importante. Nella mediazione, idealmente, nessuna parte perde o vince, dunque mantenere la fiducia è più facile che dopo un'azione giudiziaria.

**Accentuazione della personalità del procedimento.** Si rafforza il concetto che la presenza personale delle parti sia fondamentale per la riuscita della mediazione. Le parti quindi devono partecipare al procedimento, ferma restando la necessaria assistenza legale nelle materie obbligatorie, e solo in presenza di giustificati motivi possono delegare un rappresentante, a conoscenza dei fatti e con il potere di comporre la controversia. Per favorire la presenza è oggi possibile essere in mediazione anche da remoto. E pure la tempistica cambia: il primo incontro non può essere fissato prima di 20

giorni e non oltre 40 dalla presentazione della domanda. Ciò, oltre a valorizzare la celerità, favorisce la partecipazione dell'invitato, con un sufficiente preavviso.



**Primo incontro.** Si entra già nel merito del conflitto ed è quindi utile a raggiungere l'accordo. Non sarà più necessario quindi, come in precedenza, un primo incontro preliminare: il procedimento è più snello e celere e vi è un drastico ridimensionamento dei rinvii, prima in uso.

LE NUOVE MATERIE PER CUI LA RIFORMA CARTABIA HA PREVISTO IL PREVENTIVO ED OBBLIGATORIO ESPERIMENTO DELLA MEDIAZIONE SONO ASSOCIAZIONE IN PARTECIPAZIONE, CONSORZIO, FRANCHISING, CONTRATTO D'OPERA, CONTRATTO DI RETE, CONTRATTO DI SOMMINISTRAZIONE, SOCIETÀ DI PERSONE, SUBFORNITURA

**Clausola di mediazione contrattuale o statutaria.** Per valorizzare la mediazione come strumento ordinario di soluzione delle controversie la Cartabia esplicitamente chiarisce che quando il contratto, lo statuto o l'atto costitutivo dell'ente pubblico prevedono una clausola di mediazione, l'esperimento della stessa è condizione di procedibilità della domanda giudiziale.

**Rafforzamento della mediazione delegata.** Cioè il giudice, in primo grado o in appello, valutata ogni circostanza, può disporre l'esperimento di una mediazione, che diverrà condizione di procedibilità per il giudizio civile.

**Profili economici.** Incentivi fiscali (vedi box), gratuito patrocinio e nuove tariffe. La possibilità di beneficiare del gratuito patrocinio a carico dello Stato vale anche per l'assistenza prestata dall'avvocato nella procedura. Sulle tariffe si è in attesa di un decreto.

A LIPARI

## OTTIMI RISULTATI A MIRABILIA 2023

Oltre 150 incontri con operatori del turismo e dell'agroalimentare da tutto il mondo. Sono stati ottimi i contatti stretti dalle 12 imprese rappresentanza friulana a "Mirabilia 2023", il doppio evento con Borsa del turismo culturale e Food&Drink che ha reso a metà ottobre l'isola di Lipari il centro del turismo mondiale. Tutto questo grazie a Mirabilia, il network tra 21 enti camerali italiani - la Cciaa Pordenone-Udine è tra i fondatori -, uniti per la promozione comune delle economie che ospitano i siti Unesco e che ogni anno organizza in una città Mirabilia le borse internazionali per gli operatori.

### OLTRE 150 INCONTRI B2B PER LE 12 IMPRESE FRIULANE DEL TURISMO E DEL FOOD&DRINK

Sull'isola dell'arcipelago delle Eolie sono arrivati buyer da tutto il mondo, pronti ad incontrare i "seller" di ogni area Mirabilia d'Italia attraverso una serie di appuntamenti B2b. L'evento è stato coordinato dalla Camera di Commercio di Messina e la delegazione friulana è stata coordinata dalla Cciaa Pn-Ud, con il presidente **Giovanni Da Pozzo** e il segretario generale **Maria Lucia Pilutti**. I rappresentanti istituzionali, oltre ad accompagnare le imprese friulane, sono intervenuti agli eventi di approfondimento che hanno coinvolto, oltre ai vertici di tutte le Camere coinvolte, anche autorità ed esperti del comparto, per un confronto a 360 gradi sullo sviluppo del turismo culturale legato alle città Unesco.

Oltre 200 sono stati nel complesso gli operatori economici di turismo e food che hanno potuto incrociare le loro offerte a 103 buyers da 15 Paesi, con un totale di circa 3000 appuntamenti in agenda in una sola giornata. «Mirabilia 2023 è stata nuovamente una tappa importantissima nel percorso di questa rete - ha commentato il presidente Da Pozzo -. Un network che guarda al futuro, perché crescerà ancora insieme a Isnart, l'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche. Il turismo è un primario motore economico del Paese: dai dati di Isnart si vince che il 33% dei turisti stranieri viene in Italia per aspetti culturali e quindi per visitare siti Unesco».



### LE ALTRE NOVITÀ

## I VANTAGGI FISCALI

- Aumento esenzione imposta di registro fino a euro 100.000 in caso di raggiungimento dell'accordo
  - Crediti di imposta riconosciuti alle parti
1. In caso di raggiungimento dell'accordo viene riconosciuto un credito di imposta pari alla tariffa corrisposta all'Organismo fino ad euro 600.
  2. Nei casi di mediazione obbligatoria o richiesta dal giudice viene riconosciuto un credito di imposta pari al compenso dell'avvocato fino ad euro 600.  
LIMITI TEMPORALI E DI IMPORTO: A) euro 600 per procedura B) 2.400 euro all'anno per persone fisiche C) 24.000 euro all'anno per persone giuridiche
  3. Credito di imposta pari al contributo unificato versato in caso di giudizio estinto per raggiunto accordo fino a 518 euro.

## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



### CORSI FINANZIATI

**DALL'IDEA ALL'IMPRESA: COME AVVIARE LA PROPRIA ATTIVITÀ - II EDIZIONE**

Durata: 16 ore in presenza

**L'IMPORTANZA DEL NEUROMARKETING NEL TURISMO**

Durata: 6 ore online

**TURISMO: L'IMPORTANZA DELLA BRAND AWARENESS**

Durata: 6 ore online

**FOCUS SU TURISMO: SOSTENIBILITÀ, SICUREZZA E SALUTE, DIGITALIZZAZIONE**

Durata: 6 ore online

**OBBIETTIVO SOSTENIBILITÀ PER LE IMPRESE TURISTICHE**

Durata: 6 ore online

**COMUNICARE PER ACCOGLIERE**

Durata: 6 ore online

### CORSI FINANZIATI



**LINGUA STRANIERA C1 - ITALIANO**

Durata: 40 ore in presenza (per disoccupati)

**Preparazione all'esame ICDL FULL**

Durata: 100 ore in presenza (per occupati e disoccupati)

**LINGUA STRANIERA A1 - TEDESCO**

Durata: 60 ore in presenza (per occupati e disoccupati)

### CORSI PID

**CLOUD COMPUTING: le opportunità della nuvola per la trasformazione digitale**

Durata: 6 ore online

**GREEN MARKETING: vantaggi e opportunità**

Durata: 6 ore online



**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

APPUNTAMENTO VENERDÌ 10 NOVEMBRE ALLE 17

# VERSO UN PERCORSO DI SOSTENIBILITÀ

SEMPRE PIÙ AZIENDE ADOTTANO UN MODELLO RESPONSABILE IN TERMINI SOCIALI, AMBIENTALI ED ECONOMICI. SE NE PARLERÀ IN UN EVENTO AL CASTELLO DI COLLOREDO DI MONTALBANO

Lo sviluppo sostenibile definisce un nuovo modello di società, secondo criteri di responsabilità in termini sociali, ambientali ed economici. Oggi le imprese quotate con più di 500 dipendenti sono tenute alla comunicazione della dichiarazione non finanziaria, con dati legati alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica: l'obbligo sulla rendicontazione di sostenibilità sarà esteso nei prossimi due anni alle grandi imprese e quindi a tutte le quotate.



Ma perché è importante impegnarsi in un percorso di sostenibilità anche se non si è tenuti per legge? E come capire il proprio livello di sostenibilità e migliorarlo? Una risposta si cercherà all'evento organizzato dalla Camera di Commercio Pn-Ud, in collaborazione con Fondazione Agrifood, Biotechnology Fvg e Ceviq, nell'ambito del marchio "Io Sono Fvg". L'incontro si terrà al Castello di Colloredo di Montalbano venerdì 10 novembre alle 17. Il marchio "Io Sono Fvg" della Regione, gestito da Fondazione Agrifood, rappresenta infatti a livello nazionale uno degli esempi più concreti e riusciti di applicazione del concetto di sostenibilità alle imprese della filiera agroalimentare. Il marchio è concesso alle aziende che si impegnano a migliorare i propri livelli di sostenibilità e utilizzano materia prima della regione. A oggi il marchio è stato richiesto da 324 imprese agroalimentari per 810 prodotti e da 360 aziende che utilizzano o vendono prodotti a marchio.

La Cciaa Pn-Ud, all'interno del Progetto nazionale sulla doppia transizione digitale ed ecologica, con il supporto di Dintec e Innexa, ha recentemente messo a disposizione delle pmi due

strumenti per la valutazione del proprio livello di sostenibilità, utili a restituire all'impresa una fotografia oggettiva e quanto più possibile veritiera del livello di corrispondenza ai principali criteri e riferimenti internazionali.

SUSTAINability e ESGPass

## DUE IMPORTANTI STRUMENTI DI AUTOVALUTAZIONE

Quando si parla di sostenibilità in azienda, si pensa spesso al riciclo, all'energia rinnovabile, a un ambiente verde. Ma la sostenibilità è molto di più: può portare infatti all'aumento concreto della fiducia degli stakeholder, a condizioni favorevoli di accesso al credito, al miglioramento dell'immagine, alla riduzione di consumi e costi e costituisce uno stimolo continuo all'ottimizzazione e all'innovazione. Il sistema camerale, al fianco delle imprese nel miglioramento della sostenibilità, propone due importanti strumenti di autovalutazione, disponibili online gratuitamente.

**SUSTAINability** è il tool di primo orientamento sul rating di sostenibilità aziendale e aiuta le imprese a conoscere le proprie performance di sostenibilità, in ambito ambientale, sociale e di governance. Con 60 domande a risposta multipla, semplici e di immediata compilazione, restituisce un report che permette alle imprese di conoscere il livello di sostenibilità dei propri processi e quindi ad avere un maggiore controllo dei rischi aziendali; comunicare meglio all'esterno l'impegno nella sostenibilità; individuare le priorità di intervento e soluzioni operative per un progressivo miglioramento delle performance di sostenibilità aziendale.

**ESGPass** serve invece ad auto-valutare e accompagnare sui mercati finanziari le pmi. Valuta il profilo di sostenibilità aziendale sulla base dei quattro pilastri (persone, pianeta, prosperità e principi di governance) e dopo aver completato il questionario, l'azienda avrà accesso al suo rapporto di sostenibilità, che potrà confrontare con quello di un'azienda simile, valutando infine con professionisti di Innexa che percorsi di miglioramento intraprendere. Per tutte le informazioni rivolgersi al Pid Cciaa Pn-Ud (info pid@pnud.camcom.it).

IL 27 NOVEMBRE ALLE 16

## EVENTO SULLE COMUNITÀ ENERGETICHE RINNOVABILI

Negli ultimi anni, l'attenzione globale si è spostata verso l'energia rinnovabile come soluzione chiave per ridurre le emissioni di carbonio e mitigare il cambiamento climatico. In questo contesto, le Comunità Energetiche Rinnovabili emergono come un elemento cruciale. In Italia, il Gestore dei Servizi Energetici ha introdotto una mappa interattiva delle cabine primarie, agevolando così l'adozione diffusa di queste comunità. Tra i vantaggi delle Cer ci sono riduzione della bolletta energetica, contribuire alla decarbonizzazione, più sicurezza in termini di approvvigionamento energetico, individuazione di nuove forme di efficienza e ottimizzazione nel consumo di energia, nonché incentivi economici e riduzione povertà energetica, più coesione sociale e sostegno a realtà sociali del proprio territorio.

SARÀ APPROFONDIRA LA COSTITUZIONE DELLA CER E LE DIVERSE CONFIGURAZIONI GIURIDICHE, PRESENTATO UN FORMAT DI CONTRATTO E TRATTATA LA GESTIONE E DELLE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO



Sulle Cer e soprattutto sugli aspetti giuridici alla loro base, la Cciaa Pn-Ud, insieme con Dintec, organizza un evento in programma per lunedì 27 novembre alle 16 nella sede di Udine. Si approfondiranno in particolare, la costituzione della Cer e le diverse configurazioni giuridiche, si presenterà un format di contratto per la costituzione di una Cer, si tratterà della gestione e delle modalità di funzionamento (elementi necessari, modalità di coordinamento, ripartizione dei benefici, ingresso e uscita dei soci) e dei passi concreti per costruire operativamente una Cer: dalla valutazione di pre-fattibilità all'ottenimento degli incentivi. Per info e iscrizioni [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it).

## 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](mailto:internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it)  
**ConCentro** sovrintende il "Centro Regionale della Subfornitura dei Friuli Venezia Giulia" e il progetto "Pordenone With Love"

### UDINE – PROMOS ITALIA

[udine@promositalia.camcom.it](mailto: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>.

LA MISSIONE

# ECCELLENZE FRIULANE NEGLI STATES

Incontri di business per le imprese food&wine del territorio di Udine in una delle più importanti fiere a Chicago, l'International Wine Expo. E appuntamenti istituzionali con il console generale d'Italia, il presidente e il direttore dell'Ice. Ma anche presentazione delle eccellenze enogastronomiche del Fvg e dei progetti legati ai Siti Unesco, quindi trasferimento a New York per consolidare la rete di collaborazioni in ottica della programmazikne futura. È stata ricca di eventi e momenti di promozione per il sistema economico regionale la missione negli Stati Uniti organizzata dalla Regione e dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine, in collaborazione con la "sua" Promos Italia, doppia tappa dell'articolato programma di internazionalizzazione delle imprese friulane nell'area del Nordamerica. Ad accompagnarle e guidare la delegazione istituzionale, il presidente Cciao Pn-Ud e Promos Italia **Giovanni Da Pozzo** e l'assessore regionale alle attività produttive e turismo **Sergio Emidio Bini**.



Gli States sono un mercato in salute, in cui eccellenze regionali come il formaggio Montasio e il crudo di San Daniele si fanno strada, aumentando apprezzamento e diffusione. Dai dati del Consorzio sandanielese, nel 2022 gli Stati Uniti sono stati il secondo mercato di destinazione del prosciutto, con il 19% dell'export. Per il Montasio, con 4 mila forme inviate sul mercato Usa, si raggiunge il 20% del prodotto esportato.

«Al presidente dell'Ice Matteo Zoppas - ha commentato il presidente Da Pozzo - abbiamo rappresentato l'attenzione che il sistema camerale regionale sta ponendo sul mercato nordamericano, fondamentale per tutte i prodotti di qualità del made in Italy e del made in Fvg, dall'innovazione al design fino, appunto, al vasto comparto agroalimentare». Secondo le elaborazioni Centro studi Cciao Pn-Ud su dati Istat, nel periodo 2019-2023 (dati al primo semestre) l'export di alimenti e bevande Fvg verso gli Usa è aumentato del 40,7% (+20 milioni), di cui +65,4% (+12,6 milioni) per le bevande e +24,8% (+7,4 milioni) per gli alimenti. Il Fvg sarà Regione d'onore del Niaf per il prossimo anno e di questo si è parlato nell'incontro dell'assessore Bini e del presidente Da Pozzo proprio con il presidente della National Italian American Foundation, **Robert Allegrini**. Dopo la partecipazione del governatore Fedriga al galà annuale Niaf a Washington, si sono dunque approfonditi alcuni aspetti operativi per cogliere le opportunità offerte da questo evento.

IL 6 NOVEMBRE

# WEBINAR SUI PERICOLI DELLA VIOLENZA ECONOMICA

La violenza economica è una forma subdola di violenza di genere che può andare dal limitare l'accesso a denaro e dunque dalla dipendenza finanziaria, fino ai danni alla proprietà o ancora il non rispettare obblighi come per esempio il pagamento degli alimenti. Il Comitato imprenditoria femminile della Cciao Pn-Ud proverà a far luce sul tema in un webinar, lunedì 6 novembre alle 15. La partecipazione è gratuita, basta registrarsi su [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it) per ricevere il link. I lavori saranno aperti dalla presidente del Comitato **Cécile Vandenheede**, quindi **Claudia Segre**, presidente e fondatrice di Global Thinking Foundation tratterà di indipendenza economica come diritto da difendere, della Task Force Donne al Quadrato e di educazione finanziaria come prima difesa. Del ruolo della Fondazione Well Fare Pordenone Progetto Ruth e di casi concreti parlerà **Francesca Mauro**, responsabile Equipe Microcredito della Fondazione Well Fare Pn. Di percorsi di affiancamento e convenzioni tratterà infine **David Rossi**, project manager di Progetti generativi Well Fare Pn. Le conclusioni spetteranno a **Maria Lucia Pilutti**, segretario generale della Cciao.

CON PROMOTURISMO FVG

# EDUCATIONAL TOUR PER OPERATORI LOMBARDI

La Lombardia è una delle regioni target per il turismo del Friuli Venezia Giulia: è infatti una delle aree ad altissima provenienza di visitatori, favorita anche dalla possibilità di raggiungere agevolmente la nostra regione anche in auto - oltre che con tutte le altre modalità, facilitate più di recente dal ripristino del doppio volo diretto giornaliero che collega Trieste e Linate in meno di un'ora. Proprio a una selezione di operatori turistici lombardi si è rivolta la visita organizzata dalla Camera di Commercio Pn-Ud in collaborazione con Promoturismo Fvg: un educational tour che si è tenuto a fine settembre e che ha portato i protagonisti alla conoscenza di alcune tra le più interessanti mete in terra friulana, da Udine a Spilimbergo e Valvasone-Arzene, da Aquileia a Cividale, con tappe gustose alla conoscenza dei prodotti e dell'enogastronomia di qualità del territorio.



CONCENTRO

# PORDENONE ART&FOOD, GLI APPUNTAMENTI

Dopo un'estate e un inizio autunno molto intensi, **ConCentro**, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, organizzerà a novembre altri appuntamenti targati Pordenone Art&Food in differenti località. Il primo l'11 a San Vito al Tagliamento, in collaborazione con il Comune, in occasione della rassegna Autunno Sanvitese, dedicato ai temi della cucina molecolare innovativa (a palazzo Rota). Il 12, invece, ConCentro sarà ospite ad Abbazia in Croazia al "Chocolate Festival" organizzato dall'Ente locale per il turismo

della città. «Parteciperemo con un evento in cui alcuni maestri cioccolatieri del Friuli Occidentale proporranno una speciale degustazione sensoriale a base di cioccolato, con l'abbinamento di alcuni liquori, per scoprire i gusti più innovativi di questa delizia del palato». Quest'iniziativa è realizzata nell'ottica di una condivisione di esperienze professionali ed è occasione per l'avvio di relazioni con Enti ed Istituzioni della Croazia (come avvenuto in Austria e Slovenia) per creare le basi per future progettazioni condivise. A novembre ConCentro sarà anche a R.I.V.E, fiera internazionale della viticoltura e dell'enologia, con uno stand istituzionale di promozione turistica e marketing territoriale targato Pordenonewithlove.



**ORARI APERTURA AL PUBBLICO**  
Da lunedì a venerdì, 08:30-12:30  
**Carburanti:**  
**mattina:** da lunedì a venerdì 08:30-12:30  
**pomeriggio:** lunedì, martedì, giovedì 14:30-16:30  
Gli uffici ricevono **SOLO SU APPUNTAMENTO**, da fissare online per i servizi previsti dal programma di prenotazione, con mail agli uffici per gli altri.

**PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA E DELLO SVILUPPO**  
Pordenone - 23 novembre (Teatro Verdi)

**UTILIZZO PORTALE TACI PER LE RICHIESTE DI CARTE TACHIGRAFICHE**  
Obbligatorio dal 01 gennaio 2024 per tutte le agenzie e i grandi utilizzatori  
**AUTORIPARATORI: TERMINE RIQUALIFICAZIONE MECCATRONICA**  
Fissato al 05 gennaio 2024 per i possessori dei requisiti tecnico professionali  
**ECCELLENZE IN DIGITALE**  
Formazione gratuita per lavoratori e imprese  
**SUSTAINABILITY**  
Il tool di primo orientamento sul rating di sostenibilità aziendale  
**CER**  
Counseling su energie rinnovabili e promozione delle CER

**INDICI FOI SENZA TABACCHI**  
Diffusione il 15 novembre (dalle 13:00)  
**REPORT ECONOMICO STATISTICO - OTTOBRE**  
Aggiornamento sulla situazione economica regionale. Ultima settimana del mese



**TITOLARE EFFETTIVO**  
La Titolarità effettiva delle imprese deve essere comunicata attraverso l'invio di una pratica telematica al Registro delle Imprese firmata digitalmente **entro l'11 dicembre 2023**. L'obbligo riguarda le imprese con personalità giuridica, persone giuridiche private, Trust e istituti giuridici affini al Trust.  
**Non hai ancora la firma digitale?**  
Richiedi per tempo il dispositivo CNS/ firma digitale! (al fine di evitare un eccessivo affollamento di richieste negli ultimi giorni). Può essere richiesta allo sportello (su appuntamento), via web o presso le Associazioni di categoria.  
**Webinar gratuiti e a numero chiuso il 6 ed il 22 novembre** dedicati all'adempimento della prima comunicazione della titolarità effettiva tramite piattaforma "Dire". Verranno effettuate dimostrazioni di compilazione della pratica per tutte le tipologie di soggetti interessati.

# NEWS CCIAA

**PORDENONE-UDINE**  
[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)  
PEC: [cciaa@pec.pnud.camcom.it](mailto:cciaa@pec.pnud.camcom.it)

**Ci trovi a**  
**PORDENONE** - Corso Vittorio Emanuele II, 47  
tel. 0434 3811 - [urp@pnud.camcom.it](mailto:urp@pnud.camcom.it)  
**UDINE** - Piazza Venerio, 5  
tel. 0432 273111 - [urp@pnud.camcom.it](mailto: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!**

