



# RELAZIONI E VALORI PER LO SVILUPPO



LA PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA: LO SPECIALE CON TUTTI I RICONOSCIMENTI DA PAG. 2 A PAG. 5

## CULTURA E RISTORAZIONE, ABBINATA VINCENTE

Pagg. 6 e 7



## BREVETTI E MARCHI, IL PUNTO ORIENTAMENTO

Pag. 11



## STORIE DI ALTERNANZA, ECCO I VINCITORI

Pag. 14



SONO STATE 73 LE ONORIFICENZE

# IL GRANDE RICONOSCIMENTO ALL'IMPEGNO QUOTIDIANO

L'EVENTO AL TEATRO VERDI DI PORDENONE HA CELEBRATO CHI FA GRANDE IL NOSTRO TERRITORIO GRAZIE ALLA TRADIZIONE E ALL'INNOVAZIONE. L'APPELLO DEL PRESIDENTE DELLA CCIAA, DA POZZO. «NON CEDERE AL DECLINISMO»

Simbolo di unità e collaborazione: il ponte, logo della Camera di Commercio Pordenone-Udine, «rappresenta i valori, le relazioni, i rapporti che contribuiscono a far crescere la nostra regione e che i nostri premiati incarnano con il loro impegno quotidiano», ha detto il presidente **Giovanni Da Pozzo**, ospite della Premiazione dell'economia e dello sviluppo, che ha visto conferire quest'anno ben 73 onorificenze, fra cui tre Targhe dell'Eccellenza all'imprenditore **Luigino Pozzo**, al generale di brigata area **Ted D. Clark**, comandante dello stormo della Us Air Force di stanza ad Aviano e alla straordinaria **Paola del Din**, medaglia d'oro al valor militare per la Resistenza. Toccante la premiazione della Del Din, con la platea tutta in piedi per festeggiarla: anche dal palco del Teatro Verdi di Pordenone ha spronato tutti a ricordare sempre l'importanza di difendere e rispettare la libertà. Del Din nei giorni successivi alla Premiazione ha mandato un messaggio al presidente Da Pozzo, sottolineando «la cordiale ed affettuosa accoglienza ricevuta», in cui «mi ha commossa per la Sua cortesia - ha scritto -. Gli imprenditori, poi, persone capaci di affrontare le quotidiane difficoltà con coraggio ed energia sia per mantenere che per innovare, mi hanno fatto essere ottimista per il futuro di questa nostra Terra. Guarderò sempre con piacere il riconoscimento che mi ha consegnato anche per la riproduzione della moneta di Linussia». In scena, ad accompagnare la cerimonia di premiazione con Da Pozzo e con il vicepresidente **Michelangelo Agrusti**, il sindaco di Pordenone **Alessandro Ciriani**, il presidente della Regione **Massimiliano Fedriga** e l'assessore alle attività produttive **Sergio Emidio Bini**, con ospite d'onore il Ministro del Lavoro **Marina Calderone**.

Se Ciriani in apertura ha ringraziato i premiati e tutti gli imprenditori e ricordato tra le sfide principali quella della formazione e quella delle infrastrutture, il presidente Fedriga gli ha fatto eco, ricordando che nonostante la complessità del momento e le criticità all'orizzonte, «abbiamo un tessuto produttivo che è stato in grado di creare ricchezza attraverso la produzione e l'economia reale, non attraverso la speculazione».

Il presidente Da Pozzo si è soffermato sull'analisi dei principali dati



Il Presidente della Cciao, Giovanni Da Pozzo



Il Ministro del Lavoro, Marina Calderone



Il Presidente della Regione Fvg, Massimiliano Fedriga

di contesto geopolitico e ha esortato tutti «a non farsi travolgere dal declinismo», recuperando un concetto espresso dall'Ocse una decina di anni fa proprio in un progetto commissionato dal Friuli Future Forum della Cciao Pn-Ud. «È un concetto attualissimo - ha spiegato il presidente -. Troppo spesso leggiamo interpretazioni negative di una situazione che è sì complessa, ma che possiamo e dobbiamo affrontare. Declinismo è credere di trovarsi in una situazione peggiore, tanto da finire per convincersi e far andare davvero tutto male. Non possiamo abbandonarci a questo sentimento, dobbiamo continuare a reagire così come abbiamo saputo fare dopo le recenti durissime crisi». Da Pozzo ha anche preannunciato che la Cciao collaborerà con la Regione per la realizzazione di un grande progetto che si svilupperà su due assi principali, nuova manifattura e turismo di qualità, «due driver comuni allo sviluppo, su cui questo territorio può esprimere eccellenze e crescita».

Il ministro Calderone ha infine sottolineato l'importanza delle Premiazioni, «riconoscimento al lavoro e a chi in questo territorio ha rappresentato il rispetto della tradizione ma anche l'apertura a tanta tecnologia e innovazione». Ha quindi parlato del cosiddetto Decreto primo maggio «che porta la riforma del reddito di cittadinanza - ha detto -. Certamente non possiamo lasciare indietro chi è in condizioni di fragilità, il quale va invece aiutato con strumenti specifici efficaci. Dal 1° gennaio 2024 l'assegno di inclusione sarà operativo». Calderone portava appuntato sulla giacca il fiocco rosso contro la violenza sulle donne, tema su cui si è soffermata ricordando la recente vicenda di Giulia. «Dobbiamo mettere le donne nelle condizioni di poter vivere del loro lavoro - ha poi aggiunto -, libere anche di scegliere se chiudere la porta e andarsene», ha evidenziato. «Sono particolarmente orgogliosa perché l'assegno di inclusione sarà riconosciuto anche alle donne vittime di violenza inserite in percorsi di protezione».

## TARGHE DELL'ECCELLENZA

### MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE PAOLA DEL DIN



Paola Del Din nasce il 22 agosto 1923 a Pieve di Cadore dove il padre era capitano degli Alpini; seguendone i trasferimenti, frequenta le scuole a Vicenza, Udine, Bologna e infine Padova dove, nel 1945, si laurea in lettere e filosofia col massimo dei voti in un quadriennio nonostante l'anno perso per la guerra. Nel 1944 infatti, studentessa

universitaria, effettua per conto della Brigata Osoppo una missione per portare, a sud della Linea Gotica, documenti con informazioni utili ad abbreviare la guerra richiesti dagli Alleati. Frequenta un corso militare di paracadutismo e finalmente riesce a rientrare in Friuli, come parte di una missione alleata, nel 1945. Insegna in una scuola per mutilati e invalidi di guerra lavorando nel Governo Militare Alleato, dove diventa crocerossina. Vince una borsa di studio per l'Università di Pennsylvania dove rimane due anni conseguendo un Master of Arts e superando tutti gli esami per il Ph.D. Tornata in Europa e diventata insegnante di ruolo a seguito di un concorso, si sposa. Continua a insegnare finché gli impegni di famiglia le consentono di lavorare con la precisione e la serietà abituali. Cresciuti i quattro figli si impegna in numerose associazioni patriottiche. È cittadina onoraria di Poggio Rusco (MN), Tavagnacco e Tolmezzo. È stata onorata con un gran numero di Presidenze Onorarie di associazioni combattentistiche e d'arma. Fa parte del Gruppo Medaglie d'Oro al Valor Militare.

### TARGA PER L'ECONOMIA LUIGINO POZZO



È dall'idea lungimirante e dalla capacità imprenditoriale di Luigino Pozzo che viene fondata nel 1991 l'azienda Promec, oggi PMP Industries, gruppo da 135 milioni di fatturato consolidato e 1.100 dipendenti, specializzato nella progettazione, industrializzazione e produzione di sistemi di trasmissione meccanica a trazione idraulica od

elettrica per macchine industriali. Importanti investimenti nella ricerca hanno permesso di sviluppare il progetto "Integra", ovvero sistemi di trasmissione digitali intelligenti, in grado di fornire all'utilizzatore le informazioni del mezzo che sta guidando. In oltre trent'anni, da un piccolo capannone di 600 metri quadrati, PMP Industries è diventato punto di riferimento internazionale e leader di applicazione nel suo settore conquistando la fiducia dei più importanti player internazionali di cui oggi è fornitore. Nel 1997 la sede è stata trasferita a Coseano, dove sono in corso nuovi investimenti per il raddoppio della superficie e della capacità produttiva con la massima attenzione alla sostenibilità, al territorio e all'ambiente. Il gruppo è presente anche in India, Malesia, Cina, Brasile Stati Uniti e in Bosnia- Erzegovina, dove è in programma la realizzazione di una fonderia di proprietà. Obiettivi: 750 dipendenti nei prossimi tre anni e 300 milioni di fatturato entro il 2026. Pozzo è oggi affiancato alla guida del gruppo dai suoi due figli Riccardo e Alessandro.

### GENERALE DI BRIGATA TAD D. CLARK



Il Generale di Brigata Aerea Tad D. Clark è il Comandante del 31° Fighter Wing, di stanza all'Aeroporto Pagnano e Gori di Aviano. È alla guida dell'unico stormo dell'Aeronautica Militare USA assegnato in modo permanente alla Regione Sud della NATO. Composto da circa 5.000 persone, di cui 4.200 militari in servizio attivo, quasi 300 dipendenti civili statunitensi e 700 dipendenti civili italiani,

lo Stormo conduce e supporta le operazioni e gli addestramenti aerei in ambito NATO. Clark ha completato l'accademia militare nel 1996 ed ottenuto il brevetto di volo presso l'Euro-NATO Joint Jet Pilot Training presso la base Sheppard, in Texas. Ha quindi prestato servizio come capo missione di F-16, pilota istruttore ed esaminatore di volo, ha condotto in ambito NATO la più grande esercitazione interforze denominata Link-16, 85 velivoli, ed è stato pilota acrobatico della pattuglia dei Thunderbirds nel 2006 e 2007. Il Generale Clark ha ricoperto posizioni di comando a livello di Squadrone e di Stormo. Pilota militare con all'attivo oltre 3.300 ore di volo su diversi velivoli, principalmente T-37, T-38, AT-38 e F-16, il Generale ha effettuato 118 missioni a sostegno dell'Operazione ENDURING FREEDOM totalizzando più di 600 ore di volo operativo sull'F-16. Prima del suo attuale incarico, Clark è stato direttore dell'Electromagnetic Spectrum (EMS) Superiority, presso il quartier generale dell'Aeronautica Militare degli USA ad Arlington, in Virginia.



GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE  
TEATRO VERDI - PORDENONE

**PREMIAZIONE  
DELL'ECONOMIA  
E DELLO SVILUPPO**

CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE



CORREDIG GINO



FOTO OTTICA SOCOL



FLORICOLTURA DANIELA



SOC. AGR. PAULITTI



CANTINA RAMUSCELLO E S. VITO



ALBERGO DIFFUSO SAURIS



IL PICCOLO PRINCIPE



APRILE ALESSANDRO



DEL TIN ARMI ANTICHE



PIRKER PIERGIORGIO



IL GIARDINO



TIPOGRAFIA MARIONI



CMM \*ha ritirato il direttore Confapi Lucia Piu



CANTIERI MARINA S. GIORGIO



INOCRAM



MÀRAL



FAMA



MEETING POINT



MOROCUTTI PIERINO



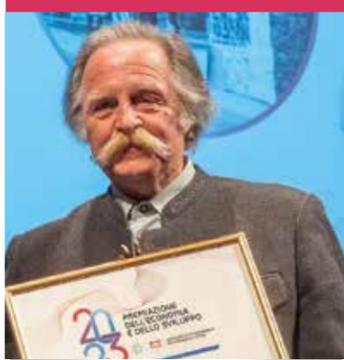
A. CORAZZA



ANTONUTTI FRANZ GIOIELLI



BONANNI GIORGIO



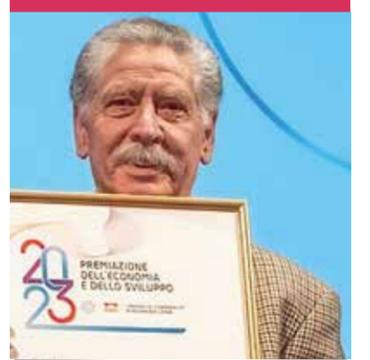
ABITA



CRESPI



DISTRIBUZIONE ASSOCIATA



DOMOVIP ITALIA



Il pubblico presente in sala



GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE  
TEATRO VERDI - PORDENONE

PREMIAZIONE  
DELL'ECONOMIA  
E DELLO SVILUPPO



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE

**PREMIO IMPRENDITRICE**

**PAOLA PARONETTO**



Paola Paronetto inizia tra Umbria e Toscana, dove apprende la lavorazione dell'argilla. Dopo trent'anni di sperimentazione di numerose tecniche e materiali ceramici, decide di dedicarsi alla Paper Clay. Ne nasce la collezione Cartocci, oggetti scultorei realizzati con procedure molto laboriose. È riconosciuta nel mondo come l'unica che sia riuscita a perfezionare questa tecnica.

**GIOVANE IMPRENDITORE**

**SAUL CLEMENTE**



«Sono un artigiano digitale, uno scultore dell'argilla digitale», sostiene Saul Clemente, capace di creare oggetti, ambientazioni e mondi interi tramite svariati software. Un nuovo concetto d'arte che richiede competenze in modellazione 3D, scultura digitale, rendering, fotoritocco, montaggio video, effetti speciali, grafica animata e programmazione a nodi.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**SAN GREGORIO**



Impresa specializzata nell'allevamento di capre, nata nel 2008, è tra le poche in Italia a vantare l'indennità da artrite encefalica virale. L'arte casearia si esprime in 25 prodotti, la maggior parte lavorati a latte crudo secondo la tradizione artigianale. Lo yogurt ha ottenuto il riconoscimento dal Gambero Rosso tra gli 8 migliori d'Italia. La vendita segue il criterio del chilometro zero.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**TONELLO**



Nata nel 1965 a Buttrio come carpenteria dalla tenacia di Bruno Tonello. Oggi è un gruppo imprenditoriale solido e capace, con più di 40 collaboratori specializzati, macchinari tecnologicamente avanzati inseriti in una superficie coperta di oltre 10 mila mq dislocati su tre stabilimenti. Tonello SpA è punto di riferimento nella prelavazione di lamiere di medio e grosso spessore.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**FRIUL CASHMERE**



Il progetto nasce dall'idea di ripensare all'allevamento delle capre in chiave contemporanea affiancando alla produzione di fibra, diverse opportunità di sviluppo economico rurale montano legato al territorio e al turismo. Friul Cashmere consta di circa 80 animali distribuiti in tre sedi in Val Colvera, due in Val Cellina e una a Pradis di Sotto.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**VIVARADIO**



Fondata nel 1983, Vivaradio Srl vara nel 2005 l'agenzia di informazione e quotidiano online Euroregione News. Dal 2005 al 2009 è radio ufficiale dell'Udinese Calcio e segue importanti eventi sportivi e popolari. Già Partner del Pordenone Calcio vara nel 2017 il progetto Calcio FVG, poi piattaforma online Calcio FVG. Ne conseguiranno Radio calcio FVG e l'acquisizione di MEDIA24TV.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**ITACA**



Fondata nel 1992 a Pordenone, Itaca è una cooperativa sociale di tipo A che opera nei servizi alla persona socio-sanitario/educativo in aree specifiche: domiciliare, anziani, residenziale anziani, disabilità, salute mentale, minori età evolutiva, politiche giovanili e sviluppo di comunità. È attiva in FVG, nelle province di Treviso, Venezia e Belluno e in quella di Bolzano.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**IDEALSERVICE**



Nata 70 anni fa a Udine, la cooperativa opera in due settori: servizi di facility management (pulizia, sanificazioni e logistica in ambito civile, sanitario ed industriale) e ambientali (raccolta differenziata dei rifiuti urbani e speciali e gestione di impianti di trattamento e selezione dei rifiuti). Il fatturato è di 144,5 milioni di euro/anno. Occupa oltre 3.400 lavoratori

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**UDINE E GORIZIA FIERE PER I 70 ANNI DI CASA MODERNA**



Dopo due decenni di svolgimento a Udine, dal 1974 Casa Moderna trova luogo ideale nell'ex Cotonificio Udinese del Cormòr, attuale quartiere fieristico. È il brand più importante di Udine e Gorizia Fiere che oggi si pone sulla mutata realtà col nuovo assetto: il Campus Multifunzionale, piattaforma del Friuli centrale a disposizione di istituzioni, imprese e persone.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**AGRITURISTICA LIGNANO**



Immerso in 15 ettari di pineta mediterranea, il Camping Sabbadoro, nato nel 1953, a gestione familiare, è un'oasi di tranquillità. Dispone di circa 900 piazzole provviste di ogni comodità e con servizi tecnologici all'avanguardia. Vi è anche una nuova area che comprende un ampio parco acquatico con una piscina dotata di idromassaggio.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**DA NANDO**



Nasce nel 1960 dai coniugi Isolina e Ferdi "Nando" detto Uanetto. Una passione trasmessa ai figli Andrea ("Ivan") e Sandro che apportano novità come la cantina (120 mila bottiglie di 5 mila etichette), l'albergo e il catering. La terza generazione si è gradualmente inserita: prima Marco e Giulia, figli di Ivan, poi Leonardo e Stefano, figli di Sandro.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**OSTERIA DA AFRO**



Il calore della vecchia osteria sono rimasti vivi nell'albergo ristorante osteria da Afro, a Spilimbergo. La cucina è ricercata con un'attenzione particolare per le specialità locali, come il prosciutto crudo di San Daniele, i salumi e i formaggi. Dario è maestro negli abbinamenti con il vino e si occupa della cantina (circa 300 etichette).

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**BLIFASE**



Da tre generazioni, Blifase realizza sedie, sgabelli e poltrone di design, in legno e imbottiti, per i settori contract, residenziale e navale di tutto il mondo. Nasce nel 1963 grazie a Lionello Buttazzoni. L'azienda, ai suoi primi 60 anni di attività, è gestita da Franco Buttazzoni, dalla moglie Manuela e, da alcuni anni, anche dalla figlia Elena.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**CASAGRANDE**



Da oltre 60 anni Casagrande innova il mondo delle macchine e delle attrezzature speciali per la geotecnica con oltre 300 soluzioni personalizzabili. L'azienda, da Fontanafredda, ha esteso la sua presenza in tutto il mondo potendo contare su una rete di distribuzione e assistenza, completa di pronto intervento, formata da oltre 50 agenti e dealer in oltre 60 Paesi.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**SIMEON**



Simeon Srl, realtà specializzata nella realizzazione di opere architettoniche complesse (integrazione tra struttura e involucro, utilizzo di materiali e finiture all'avanguardia, elaborazione di soluzioni personalizzate e affiancamento ad architetti e investitori), è stata fondata nel 1969 ad Aiello del Friuli da Franco Simeon. Opera a livello internazionale.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**RONCADIN**



Roncadin SpA SB produce pizza italiana per la grande distribuzione nazionale e internazionale. Fondata da Edoardo Roncadin, fattura oggi 155 milioni di euro, 100 milioni di pezzi prodotti all'anno e 750 lavoratori circa. È presente in 38 paesi e la quota export è del 75%. È prossima la realizzazione di uno stabilimento produttivo a Chicago. Dal 2021 è una Società Benefit.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**BEANTECH**



BeanTech è una PMI innovativa di Udine che, da oltre 20 anni, affianca le aziende nelle sfide della Digital Transformation. L'azienda - oltre 20 milioni di fatturato e circa 200 dipendenti - è stata inserita nella classifica del Sole24Ore tra i Leader della Crescita. Collabora con università e centri di ricerca dei territori friulano e veneto per i talenti ricercatori.

**RICONOSCIMENTI SPECIALI**

**CIMOLAI**



Cimolai SpA è un'azienda leader nelle costruzioni metalliche, da oltre 70 anni impegnata nella progettazione, produzione e montaggio di strutture complesse in acciaio. Tra i progetti spiccano il telescopio più grande del pianeta, la stazione della metropolitana "Oculus" di Calatrava a NY, il nuovo Terminal dell'Aeroporto di Fiumicino e il padiglione degli EAU all'EXPO 2021 di Dubai.

SE NE È PARLATO A BORGO NONINO DI PERSEREANO

# CULTURA E RISTORAZIONE ABBINATA VINCENTE

I SITI UNESCO FANNO DA TRAINO ALL'ATTRATTIVITÀ TURISTICA DELLA NOSTRA REGIONE GRAZIE AL PATRIMONIO STORICO-CULTURALE E ALLA CUCINA ORIGINALE DI QUALITÀ

» ADRIANO DEL FABRO

Sempre più il Friuli VG è destinazione turistica scelta da chi cerca vacanze sostenibili, attività e visite a siti storico-culturali, ma anche da chi sa di trovare una cucina originale e di qualità. Proprio per comporre le tessere di questo complesso mosaico, attraverso



cui si esprime il cuore dell'eccellenza attrattiva della regione, la Camera di Commercio Pordenone-Udine, tra i soci fondatori della rete Mirabilia per la promozione comune dei territori che ospitano siti Unesco, ha recentemente organizzato il Mirabilia Day coinvolgendo, a Borgo Nonino di Persereano, i vertici di Mirabilia, autorità, esperti e alcuni dei più noti chef regionali e nazionali.

## SECONDO UN'INDAGINE DELLA SOCIETÀ CAMERALE ISNART IL 34,9% DEI TURISTI INTERVISTATI HA INDIVIDUATO COME PRINCIPALE MOTIVAZIONE DEL SOGGIORNO IN FVG LA RICCHEZZA DEL PATRIMONIO ARTISTICO E MONUMENTALE

«Quest'estate, la società camerale Isnart ha realizzato un'indagine a risposta multipla per la nostra Camera di Commercio: il 34,9% dei turisti intervistati ha individuato come principale motivazione del soggiorno in Fvg la ricchezza del patrimonio artistico e monumentale. Il turismo balneare ha acquisito il 24% delle risposte, quindi gli interessi enogastronomici e prodotti agroalimentari tipici il 22,6%. La natura inoltre occupa un posto importante con il 16,6% delle risposte», ha comunicato il consigliere camerale Alessandro Totton, in rappresentanza del presidente Giovanni Da Pozzo, aprendo i lavori assieme ad Angelo Tortorelli, presidente Mirabilia Network, Vito Signati, coordinatore tecnico di Mirabilia Network, nonché all'assessore regionale alle Attività produttive e turismo Sergio Emidio Bini.

«Siamo in un momento complesso per l'economia – ha evidenziato l'assessore Bini –, ma i dati dell'export e soprattutto per quanto riguarda i vini e l'agroalimentare stanno andando molto bene. Finalmente il mondo sta cominciando a conoscere la qualità dei prodotti che il Fvg è in grado di offrire».

«Viviamo in una regione che esprime eccellenze uniche – ha



chiosato Totton - Abbiamo ben cinque siti Unesco, senza contare le città capoluogo e altri centri d'arte. Secondo gli ultimi dati di Fondazione Symbola, le imprese culturali e creative in Fvg sono 4.924, impiegano circa 31mila addetti, il 5,7% del totale, e rappresentano il 5,2% del valore aggiunto totale del Fvg. Per incidenza percentuale siamo la sesta regione in Italia».

In Fvg le entrate previste di professioni culturali e creative nel 2022 sono 3.160 e le assunzioni in questo settore riguardano principalmente giovani e donne. «Abbiamo poi – ha concluso Totton – un'offerta enogastronomica di riconosciuta qualità, che ha alle spalle un comparto agroalimentare formato in Fvg da 13.521 sedi di impresa e 28.504 addetti e che nel 2022 ha esportato per 1,399 miliardi di euro, segnando una crescita del 27,9% rispetto all'anno precedente e principalmente rivolto ai mercati degli Stati Uniti, della Germania e del Regno Unito».

Il settore è dunque chiave di volta per l'attrattività del territorio e proprio su questo si sono concentrati gli ospiti del Mirabilia Day. A partire da Antonio Scuderi, ceo di Capitale Cultura Group, che ha prospettato i nuovi valori del patrimonio enogastronomico, tra innovazione, digitale e marketing territoriale.

## L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA HA ALLE SPALLE UN COMPARTO AGROALIMENTARE CHE NEL 2022 HA ESPORTATO PER 1,399 MILIARDI DI EURO, SEGNANDO UNA CRESCITA DEL 27,9% RISPETTO ALL'ANNO PRECEDENTE

In scaletta al Mirabilia Day, a presentare la sostenibilità in cucina interpretata dai grandi cuochi c'erano Giovanni Santini, chef 47enne del Ristorante dal Pescatore di Canneto sull'Oglio, il più longevo 3 stelle Michelin d'Italia; Alessandro Gavagna, una stella Michelin, de La Subida di Cormons, e Federico Kratter, del Mondschein di Sappada, entrambi rappresentanti di ristoranti che hanno la sostenibilità nel loro DNA e che hanno saputo radicarsi nella terra che li ospita ma con sguardo e idee innovative, ben oltre i "confini" di una cucina. A seguire, le testimonianze di "antesignani della sostenibilità" in Fvg, con le esperienze uniche di Friultrota, Dok Dall'Ava, Salumi Vida, Forchir Viticoltori, Oro Caffè e Nonino Distillatori.

FRIULI VG VIA DEI SAPORI

# IL CONSORZIO CHE METTE AL CENTRO LA SOSTENIBILITÀ

Al Mirabilia Day, a parlare di connessione cucina-turismo sostenibile del territorio, portando l'esempio virtuoso del Consorzio "Friuli VG Via dei Sapori", è stato il suo presidente, Walter Filiputti. Oltre a mettere insieme 70 protagonisti regionali tra ristoratori, artigiani del gusto e vignaioli, il Consorzio, ha spiegato Filiputti, «vuole proporre, fin dal 2000, l'anno del suo esordio, una nuova forma di turismo, e vuole ora aprire ancora una finestra nella casa delle sue attività, quella della cultura, da integrare nell'offerta speciale che questa squadra rappresenta. All'inizio dell'avventura consortile, c'era un po' di scetticismo attorno a noi che, mi pare dimostrato, abbiamo superato ampiamente, lavorando a un'esperienza unica in regione e guardata con attenzione da molti altri, in Italia e fuori dalla

Penisola. Abbiamo sempre avuto nel cuore la cucina italiana ovviamente declinata sul nostro territorio che è il vero patrimonio comune di chi opera nella ristorazione, nell'agroalimentare, nel vino e nel turismo. Senza un territorio curato, sano, fruibile, anche per un turismo sostenibile, tutto crollerebbe. Per organizzare questa complessità, serve avere e lavorare con una visione d'insieme, organizzata, coerente», è la sottolineatura di Filiputti.

**Ma, in pratica, ristoratori, artigiani del gusto e vignaioli del Consorzio, come declinano la sostenibilità nella loro quotidianità?**

Certamente c'è la sostenibilità economica che vuol dire, in primis, avere i conti della propria attività a posto. Poi ci sono altre declinazioni. C'è la sostenibilità e dignità del lavoro che comprende il rispetto per i propri collaboratori. C'è la sostenibilità del fare che, nel nostro caso, è anche una regola fondante, scegliendo per quanto possibile i prodotti del territorio per le proprie creazioni e trasformazioni e, spesso, producendoli in proprio. Penso al pane e alla pasta, ad esempio. Nel lavoro di cucina, poi, sostenibilità significa massima attenzione agli "scarti": non si butta via niente.

## FRIULI VG VIA DEI SAPORI METTE INSIEME 70 PROTAGONISTI TRA RISTORATORI, ARTIGIANI DEL GUSTO E VIGNAIOLI. FILIPUTTI: «SIAMO PRONTI PER DIVENTARE UN LABORATORIO APERTO AD ALTRI CONTRIBUTI OPERATIVI E DI PENSIERO»

**Con il fare ci vuole pure il "saper fare" che significa cultura. Quale il ruolo della cultura dentro al Consorzio?**

La base dalla quale partire è la cultura d'azienda e del lavorare assieme per crescere e trasmettere conoscenze. Non si può, inoltre, non pensare alla formazione continua che noi facciamo con viaggi e visite frequenti a tanti bravi "colleghi" sparsi per l'Italia e l'Europa. Nello stare in gruppo c'è un costante scambio di idee che, oramai, è diventato piena condivisione e contribuisce a trovare sempre nuove strade di proposta e lavoro per stare al passo con i tempi. Tutti temi che, sicuramente, approfondiremo nei nostri prossimi appuntamenti statutari.

**Lei ha detto che il Consorzio vuole diventare un "laboratorio aperto". Che significa?**

Il momento è propizio per aprirsi ad altri contributi operativi e di pensiero oltre che verso le Istituzioni alle quali potrebbe far comodo ragionare sulla nostra esperienza. Il confronto è una condizione imprescindibile, io credo, per realizzare nuove idee: noi siamo pronti.

**Il nostro sistema-regione è pronto a interpretare in maniera adeguata le nuove richieste dei turisti moderni?**

Io ritengo di sì. Serve trovare gli interlocutori giusti e capaci di leadership. Ci sono tante opportunità che si possono cogliere, muovendosi nei modi e nei tempi corretti, senza dimenticare lo sviluppo dei canali digitali che tanto appassionano i giovani.

Adriano Del Fabro

### PRINCIPALI MOTIVAZIONI DEL SOGGIORNO IN FVG



Nell'estate 2023, ISNART (Osservatorio sull'Economia del Turismo delle CCIAA) ha condotto un'indagine su un campione rappresentativo di turisti in FVG.

Tra i vari aspetti, sono state analizzate le motivazioni del soggiorno (con possibilità di risposta multipla).

Il 34,9% dei turisti ha individuato come principale motivazione del soggiorno la ricchezza del patrimonio artistico/monumentale. A seguire, dopo il turismo balneare (24%), gli interessi enogastronomici e prodotti agroalimentari tipici (22,6%). La natura inoltre occupa un posto importante con il 16,6% del totale.

Scorrendo l'elenco delle motivazioni, si scopre inoltre che l'11,8% dei turisti si è recato in regione per assistere ad un evento e il 7,1% è stato attirato dalla ristorazione di eccellenza.

GLI CHEF/ALESSANDRO GAVAGNA

## «FONDAMENTALE IL LEGAME CON GLI ARTIGIANI»



A La Subida di Cormons, confermata stella Michelin, a destreggiarsi in cucina è lo chef **Alessandro Gavagna**. «Quando sono arrivato, pensavo che i paletti della tradizione in cucina fossero, per me, difficili da gestire. Ora, invece, credo che questa sia stata e sia tuttora una delle chiavi del nostro successo anche perché, nel frattempo,

si sono molto approfonditi i legami tra il locale e gli artigiani del territorio che, per noi, significa non solo Collio e Friuli, ma anche Slovenia. In tema di sostenibilità direi anche che una delle carni più sostenibili che si possa consumare è quella della selvaggina, trasformata nel modo corretto. Il selvatico nasce, vive e muore, in mezzo alla natura, muovendosi continuamente nel compimento del proprio ciclo vitale producendo una carne sana e magra, assai ricca di ferro».

ADF

GLI CHEF/FEDERICO KRATTER

## «LA TRASPARENZA E L'AUTENTICITÀ DEI PIATTI»



Con grande orgoglio, **Federico Kratter** del ristorante Mondschein di Sappada, ha presentato il nuovo locale recentemente rinnovato e, soprattutto, la nuova cucina: ampia, luminosa e con una forte impronta sostenibile. «Abbiamo puntato sull'induzione – spiega – che significa maggior sicurezza sul lavoro e maggiore

risparmio energetico. Lo stesso dicasi per il sistema di aerazione sul soffitto che consente di utilizzare il calore prodotto dalle cotture per riscaldare l'aria fredda invernale in entrata. Il clima lavorativo, così, diventa anche più confortevole per tutti. Nell'ottica della trasparenza e dell'autenticità delle presentazioni dei nostri piatti, la cucina è sempre visitabile per i nostri clienti, qualora lo desiderino, mentre noi continuiamo a essere legati ai prodotti del nostro territorio montano che caratterizza i menù del ristorante».

ADF

GLI CHEF/GIOVANNI SANTINI

## «DALLA TERRA LA VERA QUALITÀ DEI PRODOTTI»



**Giovanni Santini**, chef 47enne del Ristorante dal Pescatore di Canneto sull'Oglio (tre stelle Michelin dal 1996), è un figlio e nipote d'arte cresciuto in una famiglia di grandi talenti. «Io e mia moglie – racconta – abbiamo utilizzato la chiusura pandemica per riflettere sul nostro lavoro e sul suo legame con la terra. Così è nato il

progetto dell'azienda agricola affiancata al ristorante, dopo un confronto pratico e costruttivo con i colleghi dell'Università di Piacenza visto che, ambedue, siamo laureati in agraria. Così ora lavoriamo alcuni ettari di terreno, con al centro una decina di vacche, dove ovviamente c'è il pascolo, lo spazio per la coltivazione dei foraggi, il bosco, l'apiario, l'orto e il frutteto. Riusciamo così a creare una proposta di ristoro attenta alla tradizione, alla sostenibilità e alla qualità dei prodotti».

ADF

L'INTERVISTA AD ANTONIO SCUDERI, CEO DI CAPITALE CULTURA GROUP

# «FARE RETE ED ESSERE DIGITALI PER RACCONTARE IL TERRITORIO»

IL 70% DEI TURISTI INTERESSATI ALL'ENOGASTRONOMIA CHIEDE NUOVI HUB DI CULTURA, DI CONOSCENZA DEL TERRITORIO, DI BUONE RELAZIONI ED ESPERIENZE

«La candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Umanità contiene parole molto precise – ha sottolineato nel suo intervento **Antonio Scuderi** –. Parole che ci dicono che i confini fra i vari comparti non ci sono più. Cultura, turismo, sostenibilità, enogastronomia, sono parole senza confini in termini di sostanza e di mercato, cioè nella richiesta dei visitatori. Ciò significa che tutti i vari attori devono lavorare assieme, collaborare, mettendo assieme prodotti, servizi ed esperienze sul territorio. Una recente ricerca ha evidenziato che oltre il 70% dei turisti interessati all'enogastronomia chiede nuovi hub di cultura, di scoperta non solo del comparto "food & wine", ma anche di racconto, di conoscenza del territorio, di buone relazioni ed esperienze. Tutti cercano chiavi di lettura e di visita nuove e la sostenibilità è richiesta come caratteristica intrinseca, non negoziabile, che ci deve essere a prescindere. L'82% di questi "nuovi" viaggiatori esprime il desiderio di creare da sé il proprio percorso di visita e cerca, sul territorio, le chiavi per la sua scoperta. I giovani, d'altro canto, sono alla continua ricerca di cose non scontate e, per trovarle e fruirle, utilizzano innovativi strumenti d'approccio. Questa è la domanda di oggi e, attualmente, riusciamo a soddisfarla solo in parte: ogni giorno perciò dobbiamo fare un passo avanti, aggiungendo visioni nuove agli strumenti di promozione che abbiamo per creare un futuro alla tradizione».

**Esiste un ruolo del digitale in questa proiezione?**

Le tecnologie digitali sono oggi disponibili per tutti e a costi ridotti. Nel mondo digitale i creatori italiani sono molto presenti dando un importante contributo alle progettazioni locali che valorizzano le tantissime unicità del territorio allontanandoci dal rischio dell'omologazione. Il digitale non è banale ed è importante conoscerlo e utilizzarlo per proporre racconti inclusivi e di immediata fruizione e comprensione. Il digitale, attuale e futuro, può offrire esperienze immersive arricchenti e con interazioni forti mettendo



in contatto diretto fruitori e protagonisti dei luoghi anche se molto distanti, fisicamente, tra loro. Dobbiamo imparare a utilizzare il digitale per raccontare storie artigianali uniche dove i narratori sono gli uomini e le donne dei territori, senza tante intermediazioni.

**Per dare punti di riferimento precisi e trasparenza nei racconti, potrebbe essere utile una certificazione di qualche tipo?**

Se parliamo di esperienze emozionali, la cosa più importante resta la relazione diretta; la sostenibilità da toccare con mano; la possibilità di fare delle verifiche sul campo dopo aver raccolto le informazioni di base che servono per intraprendere un viaggio, vivere un'esperienza, acquistare un prodotto, incontrare un vignaiolo o un artigiano dell'agroalimentare. Perciò, dall'altra parte, bisogna raccontare con verità ciò che si fa e si propone.

**Dunque, il concetto di sostenibilità ha un ruolo importante nell'attuale fruizione enogastronomica e turistica?**

Certamente, come già detto. La qualità di un prodotto è un insieme di nuovi punti d'incontro che fa perno sull'eccellenza delle relazioni le quali devono essere genuine, parlare con verità e trasparenza nei confronti del consumatore: anche questo è sostenibilità. Ovviamente, va da sé, che al fondo di tutto bisogna che ci sia sempre il rispetto degli equilibri ambientali generali che si può ottenere anche grazie alla corretta gestione del territorio e all'utilizzo delle tecnologie "buone".

Adriano Del Fabro

## L'ENOGASTRONOMIA, VALORE AGGIUNTO PER IL TURISMO

*In Italia il turismo enogastronomico è un fenomeno che risale sostanzialmente agli anni Novanta. Prima non era possibile parlare di un'offerta organizzata, bensì di sporadiche manifestazioni che avevano ancora il sapore della sagra paesana. Oggi ci si interroga su quale sia l'importanza del turismo enogastronomico. Grazie ad esso è possibile contribuire a conservare il patrimonio locale, le piccole realtà locali, l'agricoltura, i sistemi alimentari, le comunità e le culture autoctone. Inoltre, il turismo enogastronomico promuove la cultura, la diffusione di conoscenza e apre le menti. È, quindi, un valore aggiunto etico per il turismo.*

*Quali sono i vantaggi del turismo enogastronomico? I turisti enogastronomici si sentono più coinvolti e hanno una maggiore influenza sociale. Sono più propensi a spendere somme maggiori per cibo e bevande, a prendere parte a una varietà di esperienze e a fare più viaggi.*

*Vi è, poi, il desiderio di entrare in contatto con la cultura e le tradizioni del luogo visitato e delle persone che vi risiedono. Recentemente ho avuto modo di fermarmi a colloquiare con un importante imprenditore agricolo del settore del vino il quale mi ha fornito una bellissima immagine del suo lavoro: «io devo vendere il mio vino, ma devo garantire a chi lo sorreggia di apprezzarlo fino in fondo, di bersi un territorio, non solo un buon vino». Grazie **Dario Ermacora**, con una frase hai efficacemente delineato cosa si deve fare.*

*Per fare al meglio, ed eticamente, tutto ciò occorre favorire la collaborazione. Per fare ciò bisogna porsi obiettivi comuni e definire con chiarezza le modalità di lavoro. Occorre pianificare le attività del turismo enogastronomico nel breve e medio periodo e fare in modo che la comunicazione sia efficace sia all'interno sia all'esterno del Friuli Venezia Giulia.*

*Il turismo enogastronomico soddisfa i bisogni del turista contemporaneo, il suo desiderio di conoscere la cultura e le tradizioni locali, la ricerca dell'autentico, la voglia di ritrovare il benessere psico-fisico attraverso il cibo, l'esigenza di vivere esperienze uniche e memorabili. E per realizzare tutto ciò abbiamo una serie infinita di testimonial di casa nostra a partire dagli chef stellati con in "nostro numero 1": **Emanuele Scarello**. A dover fare la sua parte, e lo fa, c'è anche PromoturismoFvg alla quale si potrebbe consigliare di favorire visite nelle nostre realtà migliori (e sono tante) di produzione enogastronomica sia in estate da Lignano e Grado sia in inverno di differenti poli sciistici presenti nelle nostre montagne.*

Daniele Damele

### ATTIVITÀ SVOLTE DURANTE IL SOGGIORNO IN FVG



Fonte: elaborazione del Centro Studi della Cciao di Pordenone Udine su dati ISNART.

ANCHE LIBRO

# I 50 ANNI DI CONFIDI FRIULI

Confidi Friuli ha festeggiato i suoi 50 anni. Quindici dicembre millenovecentosettantatre, scritto a macchina, in lettere, è infatti la data dell'atto costitutivo, davanti al notaio **Mario Bronzin** (la ricostruzione storica è contenuta nel libro "Confidi 50 - Una storia a sostegno del territorio"), di un «Consorzio ai sensi delle norme del Codice Civile, allo scopo di assistere le piccole imprese commerciali, cooperative di consumo e gruppi volontari di acquisto collettivo della provincia di Udine, nelle operazioni di fido bancario».



Ad aprire i lavori dell'evento a Udine Gorizia Fiere che ha celebrato l'anniversario, il presidente di Confidi Friuli **Cristian Vida**. Quindi, presentati dalla direttrice di Telefriuli **Alessandro Salvatori**, il presidente della Camera di Commercio Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo** e l'assessore regionale alle Attività produttive e Turismo **Sergio Bini**. A prendere la parola è stato poi il giornalista e saggista **Federico Rampini** con un'analisi economico-finanziaria che ha fatto da anticamera della tavola rotonda, moderata dal vicedirettore del Messaggero Veneto **Paolo Mosanghini**, cui hanno partecipato anche il professore di Economia degli intermediari finanziari **Stefano Miani**, il Senior Partner di Prometeia **Alessandro Carpinella** e l'imprenditrice **Raffaella Gregoris**, fondatrice di Bakel.

L'appuntamento è servito ad annunciare l'avvio della fusione di Confidi Friuli con Fidi Imprese & Turismo Veneto, operazione ritenuta strategica per l'accesso al credito delle imprese e in grado di costituire l'ottavo Confidi a livello nazionale - su 32 Vigilati e 168 minori - per patrimonio (54 milioni) e soci (quasi 26mila), il settimo per garanzie verso la clientela (oltre 237 milioni). L'operazione, valutata preliminarmente dal Consiglio di amministrazione, potrà essere approvata definitivamente solo da parte delle assemblee separate e di quella generale, formate dai diversi settori dell'economia: al 30 settembre scorso si contavano 3.669 soci del commercio, 2.193 di turismo e servizi, 911 dell'industria, comprese le costruzioni, 574 dell'artigianato, 150 dell'agricoltura e 35 liberi professionisti.

ALL'EVENTO PRESENTE ANCHE IL PRESIDENTE NAZIONALE, CARLO SANGALLI

# ECCELLENZE STORICHE: 30 AZIENDE PREMIATE

CONFCOMMERCIO HA FESTEGGIATO CHI NEL TEMPO CREA BENESSERE, MA ANCHE INTEGRAZIONE, SICUREZZA E SVILUPPO SOCIALE

«"Eccellenze storiche" è il riconoscimento del valore di chi nel tempo crea benessere, ma anche integrazione, sicurezza e sviluppo sociale. Perché non va mai dimenticato che le nostre città e i nostri territori crescono grazie alle nostre imprese e che, insieme alle loro collaboratrici e ai loro collaboratori, sono costruttori di futuro. I punti di forza? Economico, perché creano occupazione e benessere nel tempo. Storico, perché costruiscono la memoria collettiva. Sociale, perché indispensabili per la sicurezza e la vivibilità del territorio». Sono le parole del presidente di Confcommercio nazionale **Carlo Sangalli** nella chiesa di San Francesco, all'evento promosso e organizzato da Confcommercio Udine.

**SANGALLI: «SONO AZIENDE CHE CREANO OCCUPAZIONE, COSTRUISCONO LA MEMORIA COLLETTIVA, INDISPENSABILI PER LA VIVIBILITÀ DEL TERRITORIO»**

Da Tarvisio a Lignano, da Codroipo a Cividale. Passando per il capoluogo, toccando varie altre aree della provincia di Udine. Sono i centri in cui trenta aziende storiche del Friuli testimoniano le trasformazioni e i caratteri più profondi dell'identità nel fare imprese. Aziende premiate in occasione di "Eccellenze storiche di Confcommercio Udine", pensato dall'associazione, ha spiegato il presidente provinciale **Giovanni Da Pozzo**, con l'obiettivo di «premiare quelle realtà imprenditoriali che nel tempo hanno saputo coniugare innovazione e tradizione, apertura al mondo e appartenenza alla comunità, nella convinzione di fondo che la dimensione etica che sta alla base di una lunga storia di lavoro costituisca un patrimonio per la società e per il territorio».

**SUL CANALE YOUTUBE DI CONFCOMMERCIO È DISPONIBILE UN CINE RACCONTO CHE PARLA DI QUESTE REALTÀ**

Project Manager la vicedirettrice di Confcommercio Udine **Caterina Segat**, momento clou dell'appuntamento - che ha avuto il sostegno di Camera di Commercio Pn-Ud e come main partner BCC CrediFriuli, Ferri Auto, Confidi Friuli e Udine Mercati -, prima della consegna delle targhe, è stata la proiezione di un cine racconto (disponibile nel canale YouTube di Confcommercio Udine, <https://youtu.be/RRU-hN8ghHO,%20>

prodotto da Photo Video Agency. «Siamo grati alla Confcommercio - dichiarano **Elia Ferandino** e **Luca Tassotto**, registi del cine racconto - per averci dato l'opportunità di entrare al cuore di 30 aziende eccellenti, 30 storie di passione, coraggio e visione del futuro, 30 famiglie che hanno dedicato la loro vita a portare avanti e far crescere le loro imprese. Storie piene di racconti di lavoro, sacrifici ma anche di emozioni, che abbiamo cercato di trasferire al pubblico».

Aperto dall'intervento del presidente Da Pozzo, il filmato accompagna le trenta storie d'azienda con i commenti del presidente nazionale Sangalli, dell'assessore regionale alle Attività produttive e Turismo **Sergio Bini**, della responsabile comunicazione web Nonino e influencer della grappa **Francesca Bardelli Nonino**.

Ad aprire la cerimonia, lo scorso 30 ottobre, i saluti del sindaco di Udine **Carlo Alberto Felice De Toni**, quindi gli interventi del presidente Da Pozzo e del presidente della Regione **Massimiliano Fedriga**. In chiusura, il presidente Sangalli. L'iniziativa era scattata la scorsa estate con una selezione avviata via bando da Confcommercio Udine. Per partecipare, le aziende associate erano state chiamate a presentare domanda, così da concorrere a far parte delle 30 aziende premiate.



## Le aziende premiate

Acer di Udine, Alle Griglie di Latisana, Arteni di Tavagnacco, Bortolin Gioielli di Udine, C.D.A. di Talmassons, Caselli Group di San Giovanni al Natissone, Cooperativo di Consumo di Premariacco, Cumini Casa di Gemona, Polleria Romeo di Codroipo, Galleria d'Arte Marchetti di Udine, Grand Hotel Gortani di Arta Terme, Hotel Là di Moret di Udine, La Boutique della Frutta di Udine, Hotel Patriarchi di Aquileia, Grand Hotel Marin di Lignano Sabbiadoro, Molino Milocco di Fiumicello Villa Vicentina, Mira Mode di Tricesimo, Al Monastero di Cividale del Friuli, Panificio Petris Vinicio di Moggio Udinese, Da Pozzo Casa di Tolmezzo, Ristorante Willy di Lignano Sabbiadoro, Dok Dall'Ava di San Daniele del Friuli, Albergo Al Sole di Forni Avoltri, Vitello d'Oro di Udine, Sincerotto di Buttrio, Profumeria Formentini di Latisana, Osteria Alle Volte di Udine, Stilmoda di Lignano Sabbiadoro, Reporter's di Tarvisio, Zagolin di Udine.

SMALTITO L'ARRETRATO 2022. GIÀ 400 LE PRATICHE LAVORATE

# MANODOPERA STRANIERA, RINNOVATO IL PROTOCOLLO

CCIAA E PREFETTURA DI PORDENONE HANNO FIRMATO L'INTESA QUADRIMESTRALE PER RAFFORZARE IL PERSONALE DELLO SPORTELLO UNICO IMMIGRAZIONE

Cciaa di Pordenone-Udine e Prefettura di Pordenone hanno rinnovato un'intesa quadrimestrale di collaborazione sottoscrivendo un nuovo protocollo finalizzato al rafforzamento delle esigenze operative dello Sportello Unico Immigrazione per assicurare efficacemente la burocrazia connessa alle richieste imprenditoriali di occupazione di manodopera straniera. Un'intesa ribadita dal Vicepresidente della Camera, **Michelangelo Agrusti** e dal Prefetto, **Natalino Manno**, cui si era giunti dopo una fitta interlocuzione tra gli uffici, avvenuta prima dell'estate - con **Domenico Lione**, oggi Prefetto a Udine - alla luce delle previsioni del decreto flussi 2023 che valutava in oltre 80 mila le richieste di ingresso in Italia da parte di cittadini non comunitari per motivi di lavoro - di cui più della metà destinate a quello stagionale. Agrusti ha parlato di «accordo dagli eccellenti frutti: basti pensare che da gennaio a luglio di quest'anno, prima della collaborazione, la situazione era caotica, con ritardi nell'emissione dei permessi di soggiorno



Il momento della firma tra il Vicepresidente della Cciaa, Michelangelo Agrusti e il Prefetto, Natalino Manno

insostenibili, anche per le aziende; non dimentichiamoci infatti - ha sottolineato - che oggetto del rinnovo richiesto dai non comunitari è la possibilità di lavorare; di qui, pur non in via esclusiva, l'interesse dell'Ente di agire in modo sussidiario nei confronti della Prefettura con la sottoscrizione di questo accordo, pilota e molto importante, che dimostra anche la significativa compartecipazione delle categorie economiche alla vita complessiva delle Istituzioni di questa città». «L'accordo con la Cciaa - ha spiegato Manno - ha assicurato l'arrivo di due unità di supporto - che si sommano a nostro personale interinale in rientro - che ci hanno consentito di smaltire l'intero arretrato 2022; per le nuove

pratiche 2023 i tempi medi di trattazione sono scesi a un massimo di cinque giorni e la corrispondenza tra associazioni di categoria, patronati e datori di lavoro viene seguita continuamente. Grazie alla collaborazione con la Camera sono state lavorate quasi 400 pratiche, la maggior parte delle quali perfezionate».

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

Foto Premiazioni (pagg. 2~5) di Gigi Cozzarin

**Archivio:**

C.C.I.A.A. - Diego Petrusi Foto

RICHIESTE DA TUTTA ITALIA

## THOMAS, L'ALPINISTA CINOFILO



Thomas Colussa insieme al suo cane Numb

Condividere la passione per la montagna con l'amico a quattro zampe e insegnare agli altri a farlo. È questo il progetto, ambizioso e unico nel suo genere, di **Thomas Colussa**. 42 anni, di Zompitta di Reana del Rojale e residentea San Pietro di Cadore, Colussa viene dalla montagna come ex atleta di sci e, dopo una lunga esperienza personale con il suo cane **Numb**, ha deciso di avviare il progetto dell'alpinismo cinofilo. «Numb da cucciolo non avrebbe potuto camminare – spiega – e quando è arrivato da me, grazie alle mie reminiscenze da ex atleta, ho iniziato a curare la sua muscolatura. Pian piano abbiamo alzato il tiro, un pezzo alla volta e lui rispondeva bene».

### LA WALKING WOLF È DIVENTATA UN'ATTIVITÀ E ORA ANCHE ACADEMY CHE VEDE LA COLLABORAZIONE DELLE GUIDE ALPINE E DI ACCOMPAGNATORI SPECIALIZZATI DELLA CARNIA

Dalle prime uscite ha iniziato a prendere forma il suo progetto, nato inizialmente solo per lui e il suo cane. Sono arrivati i 3000 metri di quota, poi i 4000, i ghiacciai, fino ad arrivare, assieme, sul Monte Bianco. «Questo percorso, il walking wolf, era strutturato solo per noi, raccogliendo informazioni e lavorando con veterinari e ortopedici. Poi la nostra esperienza ha iniziato a crescere sui social e sui media».

Dopo una pausa di 4 mesi dovuta a un intervento subito da Numb, Colussa e il suo fedele amico sono ripartiti, ma stavolta non da soli. L'alpinismo in quota con il quattro zampe ha iniziato a diventare un'attività che oggi porta il nome di walking wolf academy e che vede la collaborazione delle guide alpine e di accompagnatori specializzati della Carnia. Da insegnare e imparare c'è parecchio e le richieste non mancano: «A fine mese organizzeremo un'uscita di gruppo semplice, ai laghi D'Olbe a Sappada. Non mancano le uscite singole, ma puntiamo maggiormente sui gruppi e facciamo anche corsi online». Le richieste arrivano da tutta Italia, ma, come precisa Colussa, non è un'attività adatta a tutti i cani. L'alpinismo cinofilo, infatti, è consigliato per lupoidi e cani da pastore. «Quello della cinofilia è un mondo difficile – ammette – ma walking wolf academy è la prima in Italia che si occupa solo di cani in montagna». Nel 2024 è già in programma un'uscita sui 4000 metri e questo servirà anche per portare avanti un nuovo studio europeo, curato da veterinari, per i cani in quota, dal momento che quello attuale non contiene linee guida per i quattro zampe a certe altitudini. «Se riusciremo a concludere questa pubblicazione – afferma Colussa – potremo far capire che la quota, se ben gestita, non è un problema per il cane e potrà anche essere uno strumento utile per la preparazione dei cani da soccorso». L'obiettivo e l'auspicio è che l'alpinismo cinofilo diventi una vera e propria disciplina e, per ora, Colussa e Numb, possono già chiedere il Guinness.

Lisa Zancaner

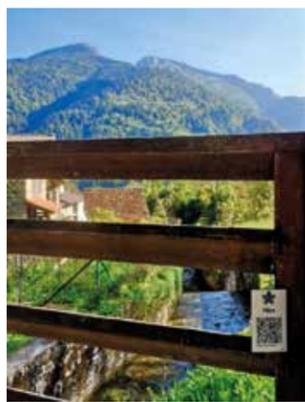


VERI E PROPRI "SCAMPOLI" DI MEMORIA

## FLICS: MEMORIE DA ESPLORARE

LA APP IN 30 RACCONTI E ALTRETTANTE TAPPE COINVOLGE IL TURISTA NELL'ESPLORAZIONE DI SUTRIO E DEL SUO TERRITORIO NARRATI DAGLI ABITANTI

I Flics, in Carnia, erano gli scampoli, piccoli pezzi di stoffa avanzati da altri lavori. Dato che nulla doveva essere sprecato, non si buttavano, ma erano riutilizzati in vari modi e, ad esempio - cuciti uno sopra l'altro - diventavano suole per gli scarpets, le tipiche calzature delle donne carniche. Scampoli di memoria che - messi insieme come tessere di un mosaico - portano in modo divertente ed inconsueto alla scoperta del territorio di Sutrio sono ora quelli raccolti dall'omonima applicazione turistica per smartphone "FLICS: memorie da esplorare": 30 racconti, ricordi, piccoli aneddoti donati dagli abitanti di Sutrio e trasformati in testi e tracce audio.



Realizzata dall'Albergo Diffuso Borgo Soandri con la Cooperativa Puntozero di Udine, grazie al sostegno della Regione Friuli Venezia Giulia nell'ambito del Bando DIVA, l'app è stata presentata sabato 14 ottobre nella sala Polifunzionale di Sutrio dal presidente dell'Albergo Diffuso Borgo Soandri **Silvio Orts**. Disponibile gratuitamente sia per Android sia per iOS, in italiano e in inglese, FLICS permette al turista di conoscere il territorio attraverso gli occhi e le parole dei suoi stessi abitanti. Le 30 storie infatti sono il frutto di oltre 60 ore di interviste fatte a una cinquantina di persone dagli 11 ai 100 anni: il più giovane è **Alessandro** e ha 11 anni, **Catinute** invece è la più anziana, ed ha 100 anni. Le 30 storie sono racchiuse dentro altrettanti QR Code stampati su piccoli supporti e nascosti a Sutrio, nelle frazioni di Priola e Noiaris e persino sullo Zoncolan, da cercare con l'aiuto di una mappa geolocalizzata e di vari indizi. Ogni QR Code, una volta scansionato, dà accesso a una storia che si può leggere oppure



ascoltare dalla voce di un narratore. L'invito è quello di ascoltare e guardarsi attorno, per scoprire se magari la signora che sta attraversando la strada è proprio **Olimpia**, la protagonista di quella tappa, che prepara più di 1500 cjarsòns alla volta, oppure se quel bambino alto e magro che cammina per i prati dello Zoncolan è proprio **Alessandro**, che non vede l'ora arrivi l'estate per trascorrerla in malga. O ancora: la barista del Bar Arvenis di Priola è proprio **Irma**? Per scoprirlo, basta ordinare un toast e controllate che usi il formaggio fresco della Latteria al posto delle sottilette.

FLICS è come una sorta di Caccia al Tesoro, che coinvolge il turista nell'esplorazione di Sutrio e dintorni attraverso un'esperienza di gamification, in cui il gioco parte dal digitale per realizzarsi nel territorio. Il turista, mentre gioca, può di volta in volta essere stimolato a cambiare direzione, sia nella realtà narrativa dell'app sia in quella fisica del territorio, facendosi coinvolgere in un'esperienza immersiva, inedita e creativa.

Ogni storia ha un punteggio diverso, che posiziona i giocatori in una classifica condivisa. Una volta trovate e ascoltate tutte le storie, si riceverà un ricordo di FLICS e di Sutrio e, soprattutto, si diventerà una specie di "cittadina onoraria" o "cittadino onorario".

Info: <https://www.albergodiffuso.org/flics/>  
Albergo Diffuso Borgo Soandri - Sutrio (Ud)  
Tel. +39 0433 778921 - [www.albergodiffuso.org](http://www.albergodiffuso.org) - [info@albergodiffuso.org](mailto:info@albergodiffuso.org)

## CAFC VERSO LA CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE

UNA SVOLTA CULTURALE PER VALORIZZARE LE PERSONE

Valorizzare le diversità e dare il giusto rilievo alla parità di genere: con questo proposito CAFC S.p.A. ha avviato il percorso per l'ottenimento della certificazione della Parità di Genere - "UNI/PdR 125:2022" - prassi che verrà inserita all'interno del sistema della policy aziendale unitamente alle certificazioni già esistenti relative la qualità, l'ambiente, la salute e la sicurezza sul lavoro. Una certificazione che intende favorire l'uguaglianza di genere e assicurare le stesse possibilità di crescita professionale a tutte le persone occupate in azienda. Un percorso che passa obbligatoriamente attraverso una svolta culturale e CAFC S.p.A., nel contesto in cui opera, lancia un chiaro segnale avviando un percorso che prevede l'impegno della



Il Presidente Salvatore Benigno

e a favorire un ambiente lavorativo volto alla conciliazione del "work life balance", quindi all'equilibrio tra la vita privata e lavoro, e della genitorialità.

L'ottenimento di questa certificazione attesterà che CAFC S.p.A. ha implementato un sistema di gestione in cui tramite puntuali indicatori verranno documentate l'equità delle retribuzioni, parità nei processi di selezione e organizzazione del personale, pari possibilità di crescita di carriera, prevenzione di ogni forma di abuso fisico, verbale e digitale sul luogo di lavoro, conciliazione dei tempi vita lavoro, tutela della genitorialità e del lavoro di cura.

«Un passo importante per CAFC S.p.A. che crede fermamente nel valore delle persone

e nelle loro diversità – sostiene il presidente, **Salvatore Benigno**; per il nostro Ente questo è un impegno prioritario ed è parte integrante del percorso di sostenibilità, perfettamente armonizzata con il nostro impegno etico e con i nostri valori. Le persone sono al centro della nostra organizzazione – sottolinea Benigno - quindi miriamo a sviluppare una cultura fondata su attenzione, rispetto e sviluppo, grazie a un ambiente di lavoro equo che favorisca la partecipazione, l'ascolto e la collaborazione. Siamo inoltre convinti che lo sviluppo di un modello culturale che promuove la parità di genere, oltre a creare "valore sociale", costituisca un fattore di crescita per la nostra organizzazione. Attraverso lo sviluppo di politiche e progetti dedicati, CAFC S.p.A. sarà costantemente impegnato nella promozione e creazione di luoghi di lavoro equi ed inclusivi».

### L'ATTESTAZIONE VERRÀ INSERITA ALL'INTERNO DEL SISTEMA DELLA POLICY AZIENDALE UNITAMENTE ALLE CERTIFICAZIONI GIÀ ESISTENTI RELATIVE LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, LA SALUTE E LA SICUREZZA SUL LAVORO

Società alla diffusione delle tematiche di genere, all'attuazione di processi che permettano di sviluppare "l'empowerment femminile"

IL LABORATORIO PROPONE SEMIFREDDI, MONOPORZIONI E, IN VISTA DEL PERIODO DELLE FESTE, I TRONCHETTI NATALIZI

# IL GELATO CHE CONQUISTA IL PALATO

SI CHIAMA GELASTERIA ED È L'ATTIVITÀ DI STEFANIA MARINELLI, "ALLIEVA" DI DONATA PANCIERA, UN'ISTITUZIONE NEL SETTORE. NON CI SONO BASI PRONTE, MA PRODOTTI DI NICCHIA

Genuinità, un ambiente familiare e un sorriso che non manca mai per i clienti. "Gelasteria", in piazza ai Rizzi dal 2016, è l'attività di **Stefania Marinelli** che, in un'impresa tutta al femminile assieme alla sorella **Francesca** e alla mamma **Angela**, ha voluto dare vita a questo locale aprendosi al mondo dell'artigianato dopo anni di studio sui libri. «Ero iscritta a giurisprudenza, seguendo anche un po' le orme di mio padre, ma sentivo il desiderio di aprire qualcosa di mio e dedicarmi a qualcosa di più creativo e in ambito culinario e della pasticceria – sottolinea –, quando ho visto l'annuncio di vendita della gelateria ho approfittato. Ho seguito dei corsi tenuti da Donata Panciera, un'istituzione in questo settore. L'ho inseguita, al tempo, sino ad Alberobello, poi ho frequentato altri corsi con altri mastri gelatieri in tutto il nord d'Italia, ed eccomi qua». «Ho sempre pensato di puntare più sul buono rispetto al bello: è vero che il gelato lo si deve mangiare con gli occhi – spiega l'imprenditrice –, ma quello che devo conquistare sono le papille gustative e il palato dei clienti». La stracciatella, con un'ottima base fiordilatte



fondente realizzati con basi d'acqua al posto del latte e altri gelati senza zuccheri aggiunti, sempre con molta attenzione agli ingredienti. Accanto ai gelati il laboratorio propone semifreddi, monoporzioni, piccole sfiziose e, in vista del periodo delle

e un cioccolato fondente di qualità, il pistacchio, con una pasta siciliana pregiata e tanti gusti a seconda della stagionalità, tra cui pera e zenzero, ricotta e fichi caramellati, basilico e pinoli, menta. Questi i cavalli di battaglia di "Gelasteria" che non utilizza basi pronte, offre un prodotto di nicchia e la frutta e il cioccolato

feste, i tronchetti natalizi, vero fiore all'occhiello della Gelasteria. «D'inverno, nel periodo di bassa stagione si può trovare la cioccolata calda, ovviamente artigianale, che aiuta a riscaldarsi un po'». Un prodotto, il gelato, sempre particolarmente apprezzato, ma che negli ultimi anni ha dovuto fare i conti con gli aumenti dei costi di materie prime e produzione, senza contare il periodo della pandemia. «Sicuramente sono tutti elementi che influiscono: prima del Covid la piazza in cui lavoro era vivissima, ora anche le sere noto che c'è meno passaggio – spiega la titolare –: i costi delle materie prime sono triplicati, così come le spese vive di produzione, che si traducono sui prezzi dei gelati, in rialzo per mantenere la qualità». E per resistere sul mercato e alla concorrenza occorre puntare sul servizio: «La nostra è una clientela affezionata, perché la nostra è un'attività che trasmette il calore di un ambiente familiare: ricordarsi i gusti e le preferenze dei clienti, conoscerli uno a uno – conclude Stefania – è il valore aggiunto che mi sento di offrire a chi frequenta la mia gelateria».

Giulia Zanella



LA SUA ARTE È CONOSCIUTA ANCHE NEGLI STATES

## IL MAESTRO DEI RESTAURI DI LEGNI ANTICHI

NEL LABORATORIO DI MARIO DEL MASCHIO SONO STATI RIMESSI A NUOVO LA STRUTTURA D'INGRESSO DEL PORTONE PRINCIPALE DEL DUOMO DI PALMANOVA E LA CORALE DEL DUOMO DI CIVIDALE

Non ha mai pensato di usare i social, né di farsi autopromozione. «Non ho mai avuto la necessità visto che ho sempre avuto una montagna di lavoro». Né ha mai avuto bisogno di dipendenti anche se si è sempre avvalso di collaboratori. Un artigiano vero, solitario. E soprattutto super specializzato. **Mario Del Maschio** ha un laboratorio di restauro di legni antichi, a Budoia, con annessi e connessi: arredi sacri, dorature, riproduzione di cornici antiche, mobili, pianoforti (per la parte strutturale ed estetica) tanto per citare alcune delle certose specializzazioni. Oppure, basterebbe ricordare la struttura d'ingresso del portone principale del Duomo di Palmanova o la corale del Duomo di Cividale. Un mestiere, anzi, un'arte, la sua, conseguita con una frequentazione assidua della bottega di casa (il papà – originario di Budoia - faceva il restauratore a Milano, prima di trasferirsi definitivamente in Friuli nel 1976). La

sua preparazione è arricchita da diverse specializzazioni conseguite all'istituto Spinelli di Firenze. E prima di approdare a Firenze, aveva frequentato le scuole serali (per lavorare durante il giorno) conseguendo la maturità tecnica. «Ma il mio cuore batteva altrove perché ero attratto dalla bottega», afferma. E infatti Del Maschio è un artigiano-artista a tutto tondo visto che ama anche dipingere. Ha ottenuto anche la Certificazione delle Soprintendenze per i lavori svolti per istituzioni, Chiese e Musei. Nel 2015, inoltre, ha conseguito il riconoscimento regionale del titolo di Maestro artigiano. Ha lavorato per anni per la Soprintendenza operando da solo («sono sempre stato autonomo») e altre istituzioni o privati. Le sue opere sono state apprezzate anche da alcuni committenti degli States: la riproduzione scolpita e dorata e argentata di due

grandi cornici rinascimentali nell'arcidiocesi di Los Angeles o la riproduzione di una cornice modellata, scolpita dipinta per la pala d'altare e il mosaico della Madonna di Guadalupe nella diocesi di Orange in California. Ora è pensione da tre anni. «Certo, lavoro ancora, ma molto meno rispetto a prima», precisa. Difficile fargli dire quale della sua attività di restauratore preferisce. Tuttavia, non nasconde una certa predilezione particolare per le cornici. «Sì – conferma – perché la cornice è un elemento di completamento e arricchimento di un'opera d'arte e aiuta il dipinto a esprimersi meglio».

Domenico Pecile



L'ASSEMBLEA SI È TENUTA NELLA SEDE DI OVOLEDO DI ZOPPOLA

## SOCI CO.PRO.PA APPROVANO IL BILANCIO ALL'UNANIMITÀ

VENDITE AUMENTATE DEL 25% PER LA PIÙ GRANDE COOPERATIVA DI PRODUTTORI DI PATATE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

I soci di Co.Pro.Pa, la più grande cooperativa di produttori di patate del Friuli Venezia Giulia (aderente a Confcooperative Pordenone), hanno approvato all'unanimità il bilancio che vede le vendite aumentate del 25%, raggiungendo i 2 milioni e mezzo di euro, per l'annata che va dal luglio 2022 al giugno 2023 (come da consuetudine per le cooperative agricole, ndr). Nell'assemblea tenutasi nella sede di Ovoledo di Zoppola, si è parlato anche delle positive prospettive della raccolta di quest'anno appena conclusa, con un aumento del 25% delle patate raccolte. Soddisfazione anche per la liquidazione che i soci, attivi tra le province di Pordenone e Udine, ricevono al momento del conferimento, con cifre al chilogrammo che risultano tra le più interessanti del Nordest (40 centesimi di euro al kg per le patate gialle e 45 per la Kennebec).

«Numeri ancora più positivi - ha commentato il presidente di Co.Pro. Pa **Pier Vito Quattrin** - se si pensa che la raccolta 2022 non era stata tra le migliori, vista la difficile estate siccitosa vissuta lo scorso anno. A fronte di un calo di quantità, però, abbiamo saputo rispondere



abbiamo riscontrato grande soddisfazione da parte dei soci, che hanno percepito il grande impegno della cooperativa per valorizzare al meglio il frutto del loro lavoro nei campi. Abbiamo ricevuto molte richieste sul mercato italiano per le nostre patate, delle quali viene riconosciuto il valore organolettico».

Co.Pro.Pa è stata fondata nel 1988 e conta 76 soci attivi in tutto il territorio del Friuli Venezia Giulia. Con 100 ettari è la maggior realtà

alle esigenze del mercato, soprattutto con la quarta gamma (prodotti agricoli freschi semilavorati, ndr), aumentando il nostro fatturato. Come consiglio di amministrazione

di produzione di patate regionale. I suoi tuberi sono apprezzati per le caratteristiche che assumono crescendo in terreni dal giusto apporto di minerali. Gli investimenti in macchinari all'avanguardia realizzati dalla cooperativa in questi anni hanno permesso di ampliare l'offerta di quarta gamma - ovvero patate lavate, sbucciate, tagliate e già insacchettate - molto richiesta dalla grande distribuzione e dal mondo della ristorazione. Grazie a questa lungimiranza, la qualità garantita delle patate friulane ha permesso di aumentare il fatturato da 1 milione 994 mila euro del 2021-2022 ai 2 milioni 553 mila euro del 2022-2023.

All'assemblea, che ha visto presenti il revisore **Federico Borean** e il commercialista **Mauro Piva**, è intervenuto anche il direttore di Confcooperative Pordenone **Marco Bagnariol** che, portando il saluto del presidente **Luigi Piccoli**, ha evidenziato come «Co.Pro.Pa sia uno dei punti di forza della cooperazione del Friuli occidentale, territorio dalla spiccata vocazione agroalimentare che per numero di cooperative attive traina l'intero comparto regionale».



DAL 2012 SONO STATE 876 LE RICHIESTE E 280 GLI INCONTRI

# ALLA SCOPERTA DEL PUNTO ORIENTAMENTO

IL SERVIZIO GRATUITO DELLA CCIAA È IMPORTANTE PER RICEVERE INFORMAZIONI SUI PRINCIPALI ASPETTI LEGATI AL DEPOSITO E ALLA TUTELA DI UN TITOLO DI PROPRIETÀ INDUSTRIALE

» GIADA MARANGONE

Depositare un marchio, un brevetto o un disegno in Italia e/o all'estero, effettuare ricerche esplorative sulla novità e brevettabilità dell'idea, fornire assistenza informativa specialistica per la tutela della proprietà industriale sui mercati e sugli strumenti di protezione più consoni all'idea: queste sono in estrema sintesi gli argomenti affrontati **gratuitamente** dal team di professionisti, esperti in proprietà industriale, convenzionati con la Camera di Commercio di Pordenone-Udine per il servizio **Punto Orientamento**, che, con scopo informativo e orientativo, fornisce risposte sui principali aspetti legati al deposito e alla tutela di un titolo di proprietà industriale, su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni e modelli (design), software, diritto d'autore, know-how, anticontraffazione e licensing. Il servizio è rivolto a privati residenti nel pordenonese o in Friuli e alle Pmi con sede nei medesimi territori, ed è realizzato gratuitamente attraverso un incontro individuale della durata orientativa di 30 minuti, su appuntamento gestito dall'Ufficio Brevetti e prenotabile attraverso un apposito modello.

IL SERVIZIO FORNISCE RISPOSTE A DOMANDE SU MARCHI D'IMPRESA, INVENZIONI INDUSTRIALI, MODELLI DI UTILITÀ, DISEGNI E MODELLI (DESIGN), SOFTWARE, DIRITTO D'AUTORE, KNOW-HOW, ANTICONTRAFFAZIONE E LICENSING

I numeri e le valutazioni del servizio

Si tratta di un servizio molto apprezzato da privati e Pmi: a dimostrarlo l'indagine di customer satisfaction realizzata dall'Ufficio Brevetti della Camera di Commercio di Pordenone-Udine. Le richieste dal 2012, anno di attivazione del servizio, hanno raggiunto quota 876 e sono stati 280 gli incontri effettuati. Molto alto lo standard qualitativo del servizio offerto: il giudizio medio per il servizio del Punto Orientamento è stato di 9,4, con i voti più alti (rispettivamente 9,6 e 9,4) ricevuti per le indicazioni



fornite dal consulente per la risoluzione del problema esposto e per le modalità di accesso al servizio.

**Le interviste agli esperti**

«Il servizio offerto dal Punto Orientamento è una intuizione molto importante per il territorio oltre che un punto di riferimento radicato nel tempo – sottolineano **Davide Luigi Petraz** e **Daniele Giovanni Petraz**, i due managing partner di GLP srl -. Uno strumento che supporta anche piccole realtà e i futuri imprenditori ad intraprendere un percorso necessario per lo sviluppo e l'internazionalizzazione delle loro realtà. Quando si parla di proprietà intellettuale non si parla di un semplice diritto di difesa, piuttosto va percepito che si tratta di una leva strategica ed economica fondamentale per le aziende e il loro vivere nei mercati. Ed è proprio questo che abbiamo avuto modo di svolgere nei confronti degli utenti che abbiamo supportato, orgogliosi soprattutto di aver svolto tale attività nei confronti di giovani imprenditori, il nostro futuro».

«Il riscontro delle consulenze presso il Punto Orientamento conferma la sua efficacia ma sottolinea altresì la carenza di diffusione di informazioni in merito alla Proprietà Intellettuale – il commento di **Luca D'Agostini**, titolare di D'Agostini Organizzazione srl -. È imperativo rivolgersi a un consulente in PI per la tutela delle proprie idee prima di sfruttarle, divulgarle o investirvi. Il compito di un consulente è illustrare opportunità di tutela e strategie adeguate relativamente alla natura degli asset coinvolti, alle esigenze e al profilo dell'azienda, aiutando a prendere consapevolmente decisioni fondamentali, permettendo ai titoli di proprietà industriale e ai relativi servizi professionali di massimizzare il rendimento economico, creare valore aggiunto a un costo comparativamente basso e ridurre il rischio di compiere investimenti vani o addirittura dannosi».

«Per quanto è stata la nostra esperienza sul servizio fornito nell'ambito del Punto Orientamento sulla Proprietà Intellettuale della Cciaa di Pordenone-Udine, possiamo rilevare che la maggioranza dei richiedenti, che si attesta ad oltre il 60%, sono privati/persone fisiche che desiderano avere informazioni di base su come proteggere e depositare la loro privativa che, nella maggior parte dei casi (circa il 50%), riguarda la materia dei marchi, seguita dai brevetti e dai disegni/modelli – le parole di **Mario Gonella**, titolare di Propria srl -. Fra le aziende, prevalgono le aziende agricole e gli studi di design. Riguardo alla qualità delle informazioni fornite, i richiedenti hanno espresso un buon grado di soddisfazione per le informazioni ricevute».

«Attraverso gli incontri offerti nel 2023, possiamo confermare ancora una volta l'assoluta utilità e importanza di questo servizio che la Camera di Commercio mette a disposizione di privati e società del territorio di competenza – puntualizzano **Anna Pellizzari**, **Sara Salvetti**, **Sergio Di Gennaro**, **Paolo Frare**, i quattro consulenti di Barzanò & Zanardo che nel 2023 hanno fornito consulenze per il servizio Punto Orientamento della Cciaa di Pordenone-Udine -. Infatti, grazie allo Sportello IP gli utenti possono "toccare con mano" i benefici che la registrazione di privative industriali può portare a privati e ad aziende nello svolgimento di attività di impresa e capire quale sia la strategia di tutela più adatta alle proprie esigenze; inoltre, il dialogo con i consulenti di Proprietà Industriale consente agli utenti di acquisire le informazioni mancanti e di chiarire dubbi o perplessità in tema di marchi, brevetti e design, portandoli ad essere più propensi alla registrazione e non alla tutela "fai da te" tipica di diverse realtà nel passato».

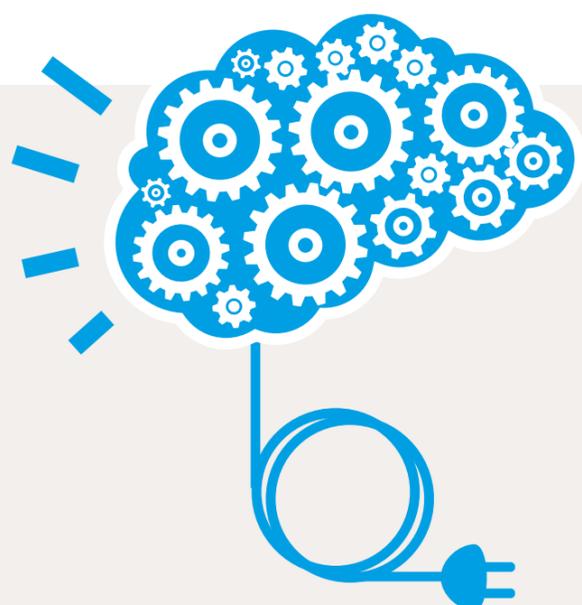
## TOT. RICHIESTE | TOT. N. INCONTRI

ANNO	TOT. RICHIESTE	TOT. N. INCONTRI
2012	70	23
2013	74	25
2014	84	26
2015	112	32
2016	122	35
2017	92	30
2018	75	24
2019	66	22
2020	46	17
2021	65	20
2022	70	26
<b>TOTALE</b>	<b>876</b>	<b>280</b>

## MARCHI BREVETTI DISEGNI

### DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

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

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

**Contattaci e prenota il tuo appuntamento.**

**Il servizio è gratuito.**

**Regolazione del Mercato**

**Sede di Udine**

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

**Sede di Pordenone**

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

DONNE IMPRENDITRICI/UDINE

# SCARPE E BORSE SELEZIONATE DA VERDECHIARA

VerdeChiara è il negozio di scarpe, borse e accessori di via Aquileia a Udine: lo ha aperto a giugno **Chiara Bisinella**, classe 1989, originaria di Bassano del Grappa che vive e lavora a Udine dal 2006.

«Ho iniziato a lavorare molto presto: a 17 anni ho fatto la mia prima esperienza nel mondo del commercio. Poi, dopo essermi trasferita a Udine, mi sono occupata di cucina, lavoravo alla preparazione di piatti pronti per un negozio di ortofrutta». Chiara è una di quelle persone che non si ferma mai, così, dopo essere diventata mamma ed essersi dedicata a suo figlio, è tornata al lavoro sempre in cucina, ma in un ambiente completamente diverso, in un asilo dove è rimasta per 4 anni. «Dopo il periodo del Covid, ho cambiato nuovamente e sono tornata al commercio, lavorando per un noto marchio di abbigliamento femminile, un'esperienza



Chiara Bisinella

**IL NEGOZIO È STATO APERTO A GIUGNO DI QUEST'ANNO E SI TROVA IN VIA AQUILEIA A UDINE**

che mi ha davvero formato, professionalmente e personalmente, nell'imparare a gestire i clienti, ad ascoltarne le esigenze, ad entrare in empatia con tutti, cogliendo al volo personalità e gusti». Un giorno Chiara decide di aprire un'attività in proprio. Detto fatto: nel giro di pochi mesi, a giugno 2023, è nato VerdeChiara.

«Ho curato il negozio seguendo i miei gusti e il mio istinto con il preciso obiettivo di far sentire bene le persone: c'è molto verde, piante, colori caldi che creano un ambiente accogliente e intimo in cui potersi rilassare. Le mie clienti sanno che possono entrare solo per fare una chiacchierata, dare uno sguardo ai prodotti

e uscire senza acquistare, senza alcun tipo di pressione». Chiara è da sola in negozio e cura tutto in prima persona, dagli acquisti alla vendita fino alla parte amministrativa.

«Studio e provo tutte le scarpe per essere sicura di qualità e comodità e, per scelta, compro solo 6 numeri per modello, in modo che la collezione in negozio si rinnovi sempre velocemente e le clienti possano vedere sempre proposte nuove a distanza di poco tempo. Stessa cosa con borse e accessori, solo un pezzo per modello o colore e sempre con grande attenzione al costo finale».

In meno di sei mesi, Chiara ha già una clientela affezionata: merito del rapporto qualità-prezzo delle sue proposte, ma soprattutto del suo sorriso e del suo entusiasmo. «Amo quello che faccio. Lavoro tantissimo, ma con gioia e soddisfazione, stando sempre attenta al servizio e alla qualità del rapporto con le persone».

VerdeChiara è sui social: «gestisco un profilo Facebook e uno Instagram in cui mostro le collezioni e, avendo una rotazione che si rinnova velocemente, è una scelta vincente. Scelgo anche quali post mettere in promozione e realizzo la grafica dei volantini che, una volta stampati, il mio compagno mi aiuta a veicolare per la città. La soddisfazione è tanta. Il mio sogno per il futuro? Aprire un secondo VerdeChiara a Trieste: mi piace molto la città, le persone e il loro modo di vivere».

Francesca Gatti

DONNE IMPRENDITRICI/PORDENONE

# GIANNINA, LA CAPOSTIPITE DELLA EMMEGI ZINCATURA

«Ero una donna di casa, una madre, una moglie. Poi all'improvviso, 30 anni fa, mi sono ritrovata nella "gabbia dei leoni", in un mondo declinato al maschile, come era a quei tempi. Tutto da imparare, tante difficoltà. Mi sono allora appoggiata ad esperti per farmi insegnare il da farsi... ed eccomi qua».

**Giannina Pavaglio** racconta lo tsunami che l'ha travolta in un momento della sua vita in cui mai avrebbe pensato di dover prendere le redini dell'azienda fondata dal marito

**Lionello** e il cognato **Giuseppe Moretti** nel 1962, la Emmegi Galvanoplastica. I due fratelli avevano alle spalle un'esperienza decennale nel campo dei trattamenti galvanici; prima l'azienda si specializza nel processo di pulitura e cromatura di piccoli componenti in ferro, poi progressivamente automatizza e introduce in produzione la zincatura a statico, a rotobarile, la nichelatura e la cromatura. Sono anni di forte di crescita.

Nel 1993, con la prematura scomparsa di Lionello Moretti, le redini dell'azienda passano nelle mani del figlio Massimo e di sua madre. Da allora l'azienda, che oggi si chiama Emmegi Zincatura Srl, si è rinnovata costantemente. Giannina Pavaglio, 82 anni, la considera ormai anche la sua "creatura", e la nutre, recandosi nello stabilimento ogni giorno, con il prezioso supporto dei figli Nicola, alla produzione, e Massimo. Quest'ultimo ha seguito il processo, non semplice, del cambio generazionale; a dispetto della giovane età, aveva già maturato una grande esperienza all'interno dell'azienda, e infatti sarà proprio lui ad introdurre quelle innovative metodologie di lavorazione che imprimono all'Emmegi un forte trend di crescita e sviluppo, fino a



diventare una delle realtà più importanti in Italia nel proprio settore.

Gli iniziali 10 dipendenti diventano 40, il parco clienti si amplia (conta oggi centinaia di committenti in Italia e all'estero): per la Emmegi Zincatura inizia un progressivo e decisivo processo di automazione e modernizzazione degli impianti. L'azienda si specializza in settori industriali ad alto contenuto tecnologico come il tessile, il fotografico, l'automotive, l'aerospaziale, i macchinari agricoli, la meccanica di precisione, il medicale, l'elettrodomestico. Nel 2005 il grande passo: l'azienda si amplia e si sposta in una sede più spaziosa. Il nuovo stabilimento, ampio quasi 6mila mq, è dotato di impianti di produzione automatizzati all'avanguardia. «Emmegi Zincatura è un fiore all'occhiello in questo settore - conferma la titolare -. Siamo sopravvissuti a tante crisi, nel 2008, poi nel 2011, infine la pandemia. Ma noi nel lavoro ci mettiamo il cuore e l'anima, e progettiamo di crescere ancora». Unico neo, la mancanza di personale. I giovani però non mancano: i due nipoti di Giuseppina Pavaglio, figli di Massimo, stanno regalando all'azienda un'operosa terza generazione.

Rosalba Tello

L'ANNUNCIO IN OCCASIONE DI UN CONVEGNO

# SVILUPPO RURALE: TRE BANDI PER L'INNOVAZIONE E LA COMPETITIVITÀ

**A DISPOSIZIONE PIÙ DI 50 MILIONI DI EURO: DALLE ATTREZZATURE 4.0 AI MIGLIORAMENTI FONDIARI FINO ALL'EFFICIENTAMENTO DEGLI IMPIANTI IRRIGUI**

Sono tre i nuovi bandi rivolti alle aziende agricole della regione che stanno per uscire, due dei quali entro la fine di novembre, il primo focalizzato sugli investimenti produttivi agricoli per la competitività delle aziende agricole (SRDO1), il secondo sugli investimenti produttivi agricoli per ambiente, clima e benessere animale (SRDO2) con un focus specifico sull'efficientamento irriguo. A questi si aggiungerà anche un terzo bando (uscita da definire), a valere su fondi del Pnrr. A renderlo noto in occasione di un convegno alla 4/a edizione della rassegna Rive a Pordenone, è stato **Gabriele Iacoletti**, nuova Autorità di gestione regionale del Complemento di sviluppo rurale del Fvg nell'ambito del Ps Pac 2023-2027, Piano strategico della Politica agricola comune, ma anche autorità di gestione del Psr 2014-2022, che per la parte di erogazione dei fondi proseguirà fino al 2025.

«I primi due bandi (SRDO1 e SRDO2) riguardano misure strutturali richieste dal territorio - ha spiegato Iacoletti - la prima legata agli investimenti produttivi delle attività agricole, dalle attrezzature ai miglioramenti fondiari, il cui budget generale vale 42,7 milioni da suddividere anche con un secondo bando in prosieguo di programmazione; la seconda è relativa all'efficientamento degli impianti irrigui esistenti, molto importante visto l'andamento

climatico, e su questo ci sono 4 milioni di spesa pubblica». Il terzo bando di 8 milioni a valere sul Pnrr, ha puntualizzato l'AdG, è invece «focalizzato sull'attrezzatura, prevede l'acquisto di trattori elettrici, ma anche l'integrazione degli impianti irrigui con sistemi di precisione, o l'acquisto di attrezzature 4.0».

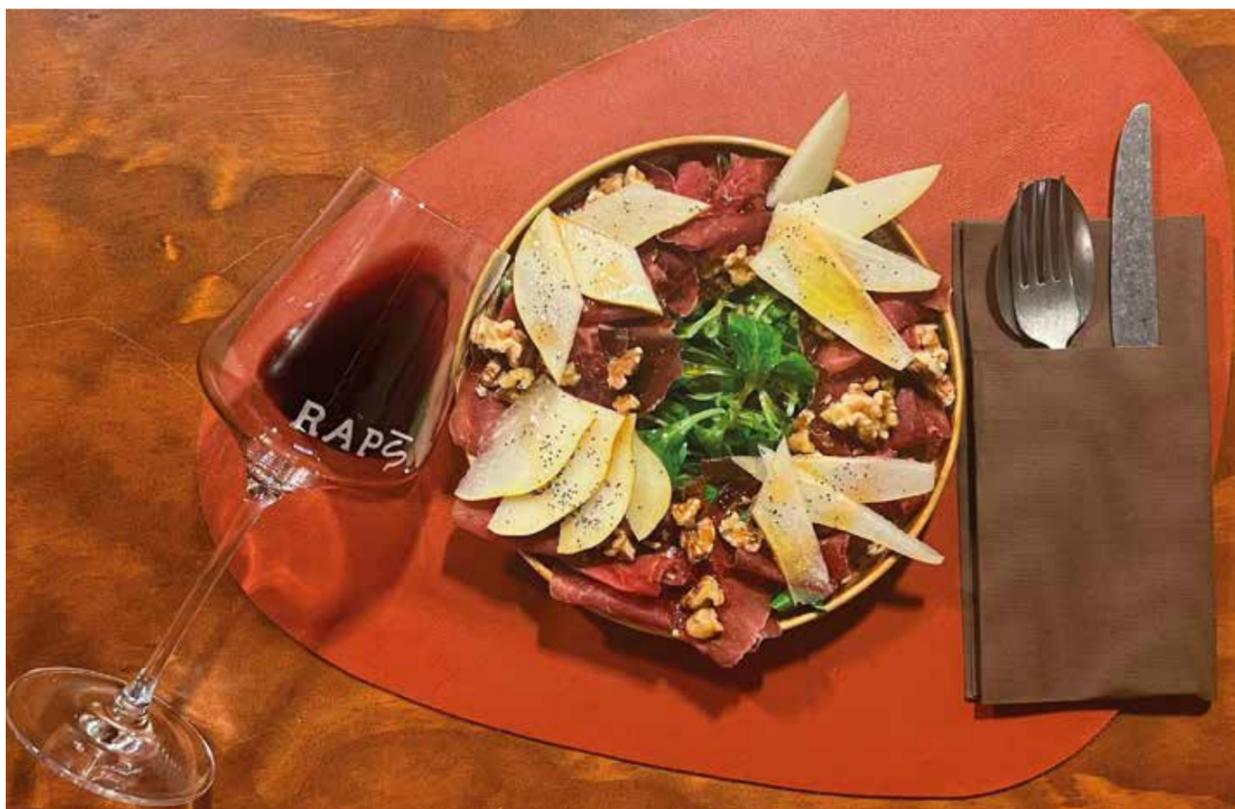
I nuovi bandi sono stati presentati nel contesto di un'analisi dettagliata e completa della nuova Politica Agricola Comune (PAC) in Fvg, condotta sempre da Gabriele Iacoletti della Direzione centrale risorse agroalimentari, forestali e ittiche, seguita dalla presentazione del nuovo OPR., Organismo pagatore regionale, da parte del suo direttore Karen Miniutti.

«Con la nuova Pac - ha illustrato l'AdG - il Fvg ha ottenuto un incremento del proprio budget in termini percentuali rispetto al programma nazionale e, dal punto di vista della ricaduta in termini economici, un leggero incremento rispetto al 2014-22, della dotazione annuale: si passa infatti dai 43 milioni ai 45,5 milioni l'anno».

Oltre a illustrare i bandi di prossima pubblicazione, Iacoletti ha anche delineato alcune prospettive del Csr per i primi mesi del 2024. «Dal 1° gennaio 2024 - ha anticipato - usciranno con le misure destinate all'agro-climatico ambientale e all'agricoltura biologica e



integrata». Per i giovani (fino ai 40 anni), Iacoletti ha ricordato che «è stato appena chiuso il bando 2023. Annualmente verrà aperto un nuovo bando, con un premio di 70.000 € uguale per tutti, collegato a un investimento agricolo».



LA SERA, SU PRENOTAZIONE, CENE A TEMA. A DICEMBRE PROTAGONISTI IL FRIULI E LA SARDEGNA

# RAPS, NON SOLO ENOTECA MA ANCHE CUCINA

LA BUCA DI BACCO DI VIA CESARE BATTISTI A UDINE RIAPRE SOTTO UN'ALTRA INSEGNA. LA PROPOSTA DI PIATTI CALDI, IN COLLABORAZIONE CON L'ANTICA MADDALENA, SEGUE LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

» MARCO BALLICO

Una storica enoteca del centro di Udine, la Buca di Bacco di via Cesare Battisti, riapre sotto l'insegna Raps e con l'ambizione di un'offerta anche di cucina. A raccontarla è **Alessandro Cossa** (titolare assieme ad altri tre soci del mondo della ristorazione, del commercio del vino e dell'impresa), che si definisce semplicemente «oste», in sala con i collaboratori **Irene, Alberto e Valerio**.

«Vini che hanno storie ed emozioni una volta versati nei "loro" calici, perché mettiamo a disposizione nove tipologie differenti di bicchieri di vetro, vetro soffiato, cristallo», è la filosofia del locale aperto a settembre. La birra è esclusivamente Casamatta Brewery di Enemonzo, mentre la cucina, in collaborazione con l'Antica Maddalena, è una proposta di piatti caldi che segue la stagionalità dei prodotti; ed ecco la crema di funghi porcini, castagne e mix di erbe aromatiche, o la zucca in due consistenze, gamberoni cotti a bassa temperatura, semi di zucca e un'emulsione di olio al lampone. Non manca la tradizione con frico di malga (firmato Malga Alta Carnia) e musetto e cren su pure di patate. E ancora, guancia

**IL TITOLARE È ALESSANDRO COSSA ASSIEME AD ALTRI TRE SOCI DEL MONDO DELLA RISTORAZIONE, DEL COMMERCIO DEL VINO E DELL'IMPRESA**

di maiale brasata, polpo cotto a bassa temperatura, hummus di ceci e verdure di stagione, cecina de Leon galiziana, servita su un letto di valeriana, cipolla di Cannara, miele di castagno noci e una salsa di pere senapata. Nella cicchetteria, oltre alle specialità legate alla terra friulana, le tartine di Raps si farciscono della mortadella affumicata in legno di faggio di Morgante, del crudo 16 mesi di San Daniele Pro Longo, del baccalà mantecato di Friuli Trota, dei formaggi di Sebastiano Crivellaro Malga Alta Carina, di burrate e bufale della Latteria d'Aviano. Oltrepassando i confini del Friuli, troviamo la Barletta (pancetta stufata nelle vinacce di vino Barolo), le alici Reina del Cantabrico, i formaggi erborinati di Gallina Golosa di Cuneo e tanto, tanto altro.

La sera, su prenotazione, Raps (0432/476245, info@raps.wine, Instagram raps\_udine), organizza cene a tema. Il prossimo dicembre se ne terrà una a numero ristretto, "La Sardegna nel Calice, il Friuli nel piatto", ospite **Andrea Balleri**, miglior Sommelier d'Italia 2013, brand ambassador dell'azienda Contini. Occasione per assaggiare tra l'altro la Vernaccia di Oristano riserva "Antico Gregori" 1979.

L'OSTERIA DEL MESE

## "DAL BORC", ARTIGIANALITÀ E TRADIZIONE



Mario Rampado

Dall'anno 2000, **Mario Rampado** ha aperto le porte della sua "Ostarie Dal Bòrc" in quel di Tricesimo, nel caratteristico borgo Sant'Antonio (al civico 16), dove prima c'era un negozio. E l'ha creata a sua immagine e somiglianza, mettendosi alla tolda della cucina dopo un'esperienza come cuoco. «Molte cose che caratterizzano il locale le ho create io - spiega - e, alcune, le ho anche costruite personalmente». Così, l'Ostarie si presenta in maniera molto caratteristica, in un immobile tipico, rustico, con interni tradizionali, ai quali si aggiungono tratti piacevoli ed equilibrati di modernità. L'Ostarie dispone di una serie di stanze dalle dimensioni intime, disposte su due piani, anche se, complessivamente, i coperti disponibili sono più di 40 ai quali si aggiungono quelli, piacevolissimi (20), della terrazza che si affaccia sui tetti di Tricesimo. La cantina organizzata da Mario, propone una cinquantina di tipologie di vino provenienti da una ventina di cantine del Friuli VG, con l'aggiunta di una scelta di bollicine provenienti dai territori italiani più vocati. Il vino della casa porta la firma di un produttore dei Colli Orientali che confeziona per l'Ostarie un blend esclusivo. Il menù, soprattutto a base di carne, è curato direttamente da Mario che definisce la sua offerta come "tradizionale e attenta alla stagionalità". I fornitori delle materie prime (salumi e formaggi compresi) sono artigianali e provenienti principalmente dai Comuni limitrofi. Il pane è fatto in casa. C'è anche una discreta scelta di pizze, tutte preparate senza utilizzo di lievito (quindi più digeribili) con l'aggiunta di ingredienti freschi, per quanto possibile. Mario è pure attrezzato per un servizio catering di qualità. L'"Ostarie Dal Bòrc" chiude il lunedì e il martedì. Durante gli altri giorni rispetta l'orario di apertura: dalle 10.30 alle 14.30 e dalle 17.00 alle 24.00. Per info e prenotazioni: tel. 0432 852808; 335 5302747. **Adriano Del Fabro**

GARLATTI COSTA

## RUSHMORE, LA BIRRA NATA CON L'UNIVERSITÀ



Prosegue la collaborazione tra l'Università di Udine e i birrifici artigianali del territorio: il Garlatti Costa di Flagogna ha infatti recentemente presentato l'edizione speciale della American Pale Ale Rushmore, nata dal lavoro svolto con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari. Un anno fa è partita una ricerca su una tecnica di luppolatura, il dip hopping, su cui la letteratura scientifica è scarsissima; che ha unito analisi di laboratorio sui composti aromatici ad una valutazione sensoriale da parte di un gruppo di degustatori. Il progetto ha dato vita a due tesi di laurea (una già presentata da Alba Goi, l'altra di Luca Vit prevista per marzo), due articoli scientifici di prossima pubblicazione, e alla realizzazione della birra. A curare la produzione è stato il birraio **Severino Garlatti Costa**, che già ha all'attivo altre collaborazioni con l'ateneo: «Fra le tante ricette provate - spiega - abbiamo utilizzato quella che ha dato risultati più interessanti. Abbiamo fatto un dip hopping e un dry hopping con luppolo Idaho [una varietà brevettata di recente, ndr], che ha conferito alla birra intensi aromi di frutti tropicali: tra le varie cose abbiamo infatti valutato l'impatto della biotrasformazione del lievito, che va ad influire sull'aroma in base al tipo di composti del luppolo. Inoltre abbiamo lavorato sulla composizione minerale dell'acqua. Da notare infine il colore giallo carico della birra, dato dall'utilizzo di malto caramellato oltre al Pils come malto base». La ricerca dell'Università ora continua: il dott. Paolo Passaghe, del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari, assicura infatti che sono in corso altri approfondimenti sperimentali sul tema. La Rushmore è disponibile presso il birrificio; info su [www.birragarlatticosta.it](http://www.birragarlatticosta.it) tel 3286854765 **Chiara Andreola**

DAI PROGETTI IN 3D, ALL'ICT FINO ALLA MUSICA

# STORIE DI ALTERNANZA, ECCO I VINCITORI

PREMIATI I MIGLIORI VIDEO-RACCONTI DELLE ESPERIENZE DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO VISSUTE DAGLI STUDENTI



In novembre la Camera di Commercio Pn-Ud ha decretato i vincitori del Premio Storie di Alternanza, con cui Unioncamere e le Cciao di tutta Italia conferiscono un riconoscimento (un assegno da mille e da 500 euro rispettivamente per primo e secondo classificato) alle scuole che presentano i migliori video-racconti delle esperienze di alternanza scuola-lavoro vissute dagli studenti.

A Udine la cerimonia si è tenuta alla presenza del presidente **Giovanni Da Pozzo** mentre a Pordenone è stata la presidente del Comitato imprenditoriale Femminile **Cecile Vandenheede** a conferire i Premi, sotto sempre sotto forma di maxi-assegni.

Per Udine, il Marinoni ha vinto con il progetto 3D Experience, per l'alto valore tecnologico e le capacità dimostrate dagli allievi dal punto di vista tecnico e delle competenze trasversali, mentre lo Zanon con il progetto di mini-impresa Girls&Stem App, nel settore delle Ict e in ambito internazionale. Le giovani allieve hanno dimostrato di saper competere e rappresentare l'Italia alla competizione di Bruxelles.

## AGLI ISTITUTI VINCITORI UN ASSEGNO DA MILLE E DA 500 EURO RISPETTIVAMENTE PER PRIMO E SECONDO CLASSIFICATO

Il Marinelli ha vinto con Fondo Ferrandini, rappresentando un valido esempio di ricerca storico-biografica, sviluppo delle competenze digitali e di scrittura utilizzate per la costruzione ex novo della voce

Wikipedia dedicata all'inventore friulano.

Il Percoto si è conquistato il secondo premio licei con il Progetto Immersione, con approccio proattivo alla composizione e alla interpretazione del componimento musicale. Infine il Malignani si è guadagnato il Premio per l'educazione finanziaria raccontando il proprio percorso in Impresa in Azione.

La giuria ha evidenziato la grande attenzione alla sostenibilità del prodotto ideato da Ecosigea JA società Benefit. La mini impresa ha rappresentato il Friuli alla competizione nazione Junior achievement.

A Pordenone, per i Licei, il primo premio è andato a Progetto Alta del Liceo Artistico Galvani, dove gli studenti hanno saputo «trasformare –

si legge nella motivazione – una struttura di cemento armato in un'opera d'arte», affinando competenze tecniche e artistiche «con un risultato eccellente». Il secondo premio è andato a "Cortile a Colori" del Liceo Artistico Galvani, progetto che ha permesso agli studenti di sviluppare le competenze di progettazione nell'ambito



dell'educazione psicomotoria inclusiva e stimolante.

Per la categoria istituti tecnici il primo premio è andato a "Pcto: lavoro o riflessione personale?" dell'Isis Sacile Brugnera, «video, a volte ironico ma che fa sicuramente riflettere». Per i progetti di educazione finanziaria il primo premio se l'è conquistato "Ed – Financial Education", tecnologia e finanza a braccetto per realizzare uno strumento che possa aiutare tutti a comprendere tematiche complesse, realizzato te ragazze dell'Isis Sacile Brugnera.

PUNTO IMPRESA DIGITALE

## ENERGY MANAGER, CONSULENZA GRATUITA

La Camera di commercio di Pordenone-Udine, con il suo Pid-Punto Impresa Digitale, mette a disposizione delle aziende un servizio di consulenza gratuito e online (tramite Google Meet) con un esperto Energy Manager, con cui le imprese del territorio possono confrontarsi per avere suggerimenti e ottenere l'analisi della fattibilità economica e tecnica delle iniziative legate all'energia rinnovabile. L'incontro aiuta l'imprenditore anche a individuare opportunità di collaborazione con altre imprese e realtà del territorio, per mettere in campo progetti condivisi.

Per informazioni e prenotare l'appuntamento con l'Energy manager per l'azienda è sempre possibile consultare il sito [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it) nella sezione dedicata o scrivere a [pid@pnud.camcom.it](mailto:pid@pnud.camcom.it)



ENTRO L'11 DICEMBRE

## OBBLIGO DI COMUNICAZIONE TITOLARE EFFETTIVO

Entro l'11 dicembre è obbligatorio comunicare il titolare effettivo alla Cciao. L'obbligo riguarda le imprese con personalità giuridica, persone giuridiche private (associazioni, fondazioni e altre istituzioni private, iscritte o meno al Rea che hanno acquisito la personalità giuridica mediante l'iscrizione nel registro delle persone giuridiche, istituito presso le Prefetture, le Regioni e le Province autonome), i Trust e gli istituti giuridici affini al Trust. È necessario presentare pratica telematica seguendo le indicazioni del Supporto Specialistico Registro Imprese e usando in via preferenziale DIRE, Ambiente Unico di Compilazione pratiche al Registro Imprese. Le pratiche devono essere presentate solo dagli amministratori e sottoscritte digitalmente. Pertanto gli amministratori ancora privi di firma digitale devono provvedere al più presto a dotarsene prendendo appuntamento su [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it), dove ci sono tutti gli approfondimenti.

## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



### ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALLE PROFESSIONI

**excelsiorienta**

Scopri la piattaforma che Unioncamere ha ideato per aiutare i giovani ad orientarsi nel mondo del lavoro, grazie ai dati e all'esperienza del Sistema Informativo Excelsior per creare un collegamento tra il mondo della scuola e quello del lavoro.

Il portale si rivolge a due tipi di utenti:

- **agli studenti** delle scuole medie e degli istituti superiori
- **ai genitori e agli insegnanti**, chiamati a guidare i più giovani e ad aiutarli a diventare sempre più consapevoli del contesto formativo e professionale che li circonda.

#### Che cosa offre Excelsiorienta?

Diversi strumenti per esplorare il mondo del lavoro in Italia, capire quali sono le professioni che meglio si adattano alle proprie attitudini e alle proprie passioni.

### CORSI FINANZIATI

#### GOVERNARE LA SOSTENIBILITÀ

Durata: 4 ore online

#### COPYWRITING NATALIZIO: SCRIVERE TESTI SOCIAL PER LE FESTIVITÀ

Durata: 4 ore online

#### INSTAGRAM PER LE IMPRESE TURISTICHE

Durata: 6 ore online

### CORSI FINANZIATI



#### LINGUA STRANIERA C1 - ITALIANO

Durata: 40 ore in presenza (per occupati e disoccupati)

#### PREPARAZIONE ALL'ESAME ICOL FULL

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

#### LINGUA STRANIERA A1 - TEDESCO

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



**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**  
Azienda Speciale ConCentro  
tel. 0434 381602  
[formazione.pn@pnud.camcom.it](http://formazione.pn@pnud.camcom.it)

**Ci trovi a UDINE**  
I.TER Società consortile a r.l.  
tel. 0432 273245  
[ricercaeformazione@pnud.camcom.it](mailto:ricercaeformazione@pnud.camcom.it)  
facebook: @cciaaudformazione

REGIONE E CCIAA SEMPRE PIÙ IMPEGNATE NELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA E DIGITALE

# COME MISURARE LA SOSTENIBILITÀ

SI CHIAMA SUSTAINABILITY ED È LO STRUMENTO DI VALUTAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ MESSO A DISPOSIZIONE ANCHE DELLE AZIENDE A MARCHIO "IO SONO FVG"



Un centinaio di eventi informativi e formativi sul digitale con più di 2.500 partecipanti, 850 mila euro erogati sotto forma di voucher digitali per le aziende, quasi mille azioni di orientamento sul digitale agli imprenditori, oltre 35 mila dispositivi digitali rilasciati. Il presidente **Giovanni Da Pozzo** si è soffermato sulle cifre dell'ultimo triennio per sintetizzare numericamente l'impegno della Camera di Commercio Pordenone-Udine nell'accompagnamento delle imprese nel percorso ormai imprescindibile verso la doppia transizione ecologica e digitale. Un percorso che sarà sempre più centrale nell'azione camerale e che si è ampliato con la piattaforma SustainAbility, messa a punto con la consortile Dintec, tool di orientamento sul livello di sostenibilità che ogni azienda può eseguire. L'applicazione si è rivelata strumento ideale anche per la misurazione della performance di sostenibilità delle aziende aderenti al marchio "Io Sono Fvg". E proprio su questi principi si è addentrato il convegno organizzato dall'ente camerale in collaborazione con le partecipate Fondazione Agrifood & Biotecnology Fvg e Ceviq e dalla Regione a inizio novembre al Castello di Colloredo di Monte Albano. Un incontro che si è aperto con gli interventi, anche dell'assessore regionale alle attività produttive e turismo **Sergio Bini**, di **Claudio Filipuzzi**, presidente Fondazione Agrifood e Bioeconomy FVG, di **Germano Zorzettig**, presidente Ceviq Srl. «Il marchio 'Io sono Friuli Venezia Giulia' è condiviso da sempre più aziende sul territorio regionale - ha evidenziato Bini - proprio per i principi che comunica, a partire dal concetto di sostenibilità, intesa come ambientale, sociale ed economica. Impegnarsi nel miglioramento dei propri livelli di sostenibilità e utilizzare materie prime provenienti dalla Regione sono gli assiomi su cui si poggia il sistema del marchio». "Io sono Fvg" ha raggiunto 329 imprese agroalimentari, 822 sono i prodotti certificati e 360 imprese che di fatto vendono o promuovono prodotti certificati.

INDAGINE DI INNEXTA

## PICCOLE IMPRESE PENALIZZATE DAI TASSI

Le imprese di minori dimensioni pagano tassi più elevati rispetto alle più grandi: tassi che superano il 6% per investimenti inferiori ai 250 mila euro mentre scendono al 5,1 per investimenti superiori a quella soglia e di oltre il 9% per necessità di liquidità sotto i 250 mila euro, contro il 5% per necessità superiori.

**DA POZZO: «QUESTO COMPORTA PERDITA DI COMPETITIVITÀ IN TERMINI DI MAGGIOR COSTO NECESSARIO PER SOSTENERE INVESTIMENTI E GARANTIRE LIQUIDITÀ PER STARE SUL MERCATO»**

Lo rileva un'indagine presentata oggi da Innexa, società camerale specializzata nel credito e soprattutto nel fintech, evidenziando anche, per le imprese del nostro Paese, tassi di interesse elevati e superiori a quelli dei competitor europei. «Questo comporta perdita di competitività in termini di maggior costo necessario per sostenere investimenti e garantire liquidità per stare sul mercato per le nostre pmi - rileva il presidente Cciao Pn-Ud e Innexa **Giovanni Da Pozzo** -. Per quanto riguarda l'Italia, a giugno scorso i tassi presentavano un incremento generalizzato rispetto al biennio precedente e in alcuni casi più che quadruplicati rispetto al minimo osservato nel periodo 2021-2023. Colpisce in particolare la velocità con la quale si è manifestato l'incremento, in stretta analogia alla politica monetaria della Bce che ha lasciato spiazzate numerose imprese». Dalla ricerca Innexa risulta che le micro e piccole imprese evidenziano trend peggiori rispetto al complesso delle società non finanziarie. «I motivi? Dal lato della domanda, l'aumento del costo del credito, la crescita disomogenea tra settori e l'incertezza economica che rallenta gli investimenti», aggiunge Da Pozzo

INTERPORTO DI PORDENONE

## LOGISTICA, OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO

Il Friuli Venezia Giulia può giocare un ruolo importante nella logistica del Centro Europa: lo ha sostenuto il Presidente della Cciao di Pordenone-Udine, **Giovanni Da Pozzo**, durante l'incontro sulle prospettive e le opportunità di sviluppo dell'Interporto Centro Ingresso di Pordenone SpA svoltosi nella sala conferenze della piattaforma intermodale, un complesso integrato di infrastrutture e servizi di cui l'ente camerale è socio di maggioranza assoluta (circa l'80%) affiancato da altri partners territoriali, tra cui il Comune di Pordenone (15,35%) e tutte le Associazioni di categoria.

Da Pozzo ha evidenziato quanto il Friuli Venezia Giulia possa giocare in questo momento storico una partita fondamentale nella logistica del Centro Europa grazie al valico di Tarvisio che, ha detto «diventerà sempre più strategico sia per il traffico su gomma sia su rotaia pur in presenza di una frenata dell'economia tedesca e della contingenza che sta colpendo le aziende meno strutturate ad affrontare le difficoltà». Perché, per Da Pozzo, «quella alla logistica è una propensione che abbraccia tutto il territorio regionale, penso certamente ai porti ma anche a Cervignano e ad Amaro». La strada da percorrere «è quella del trasporto combinato che oggi, in Italia, ha sorpassato di due punti percentuali quello convenzionale; il Friuli Venezia Giulia ben si presta a questa tipologia intrecciata».

Crescere, come ha aggiunto **Michelangelo Agrusti**, Presidente di Confindustria Alto Adriatico e Vicepresidente di Cciao di Pordenone-Udine perché «Interporto è tra i più evoluti in questa parte del Paese. Con il Comune di Pordenone ragioniamo a un ampliamento nell'area dell'ex Seleco affinché anche Pordenone possa disporre di una superficie adibita a grande Consorzio industriale».



Una foto dell'incontro che si è svolto nella sala conferenze dell'Interporto di Pordenone

Il sindaco di Pordenone **Alessandro Ciriani** ha rimarcato il grande interesse per lo sviluppo dell'infrastruttura logistica, «incardinata - ha spiegato - in una zona strategica a forte vocazione manifatturiera».

**Silvano Pascolo**, Presidente di Interporto, ha ricordato la mission dell'infrastruttura logistica mentre **Cristina Amirante**, assessore regionale alle Infrastrutture e al Territorio, ha confermato la vicinanza della Regione a Interporto ricordando la prima parte del protocollo d'intesa sottoscritto una decina di anni fa che ora entra nel vivo».

## INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

### PORDENONE - CONCENTRO

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

### UDINE - PROMOS ITALIA

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

### WWW.PNUD.CAMCOM.IT

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



SEGUICI SUI SOCIAL  
E ISCRIVITI ALLE NOSTRE  
NEWSLETTER!

### EXPORT FLYING DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE

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

REPUBBLICA CECA

# AL LAVORO PER UNA MISSIONE NEL 2024

Rinnovare e dare nuovi contenuti al protocollo d'intesa fra il Fvg e la Repubblica Ceca e partire da subito con l'organizzazione di una missione – istituzionale, economica, imprenditoriale e culturale – per la prossima primavera. Con questo impegno il presidente e il vicepresidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** e **Michelangelo Agrusti** hanno stretto la mano nella sede camerale di Udine al console generale della Repubblica Ceca a Milano **Ivan Počuch** e al console aggiunto **Michal Bucháček**, accompagnati dal console onorario a Udine **Paolo Petziol**.



«In un momento così complesso a livello geopolitico in Europa e non solo – ha affermato il console Počuch, insediatosi da poche settimane a Milano – è ancora più importante approfondire le relazioni dirette e rafforzare i rapporti in tanti ambiti, dalla cultura alla scienza all'economia». E l'incontro è stato il primo importante passo in questa direzione. «La nostra Cciaa è promotrice di due grandi eventi internazionali, come Pordenonelegge e Open dialogues for future, occasioni interessanti per approfondire la collaborazione in ambito culturale, da affiancare a incontri economici tra le nostre due realtà», ha evidenziato il presidente Da Pozzo, appoggiato da Agrusti, che ha anticipato la volontà di «rinnovare una proposta di collaborazione in particolare sui temi della manifattura e del turismo, che vedono significative affinità e complementarietà fra le nostre due realtà». Da parte di tutti è stata confermata la volontà di cominciare da subito a lavorare per organizzare la missione per il 2024.

La Repubblica Ceca è il 16esimo Paese per export e il 18esimo per import da e verso il Fvg, che resta nella "parte alta" della classifica delle regioni che più esportano in Repubblica Ceca, classifica guidata da Lombardia, Emilia Romagna e Veneto, ma che vede il Fvg al quinto posto dopo il Piemonte.

UN MODO INNOVATIVO ANCHE PER CREARE TEAM

# LEAN COOKING, NO AGLI SPRECHI IN CUCINA

Il metodo Lean, noto anche come lean thinking, è una filosofia di gestione e produzione che si concentra sull'eliminazione degli sprechi e sull'ottimizzazione dei processi. Sulla sua applicazione la LEF, il cui acronimo significa Lean Experience Factory, ha costruito brillantemente la sua fase di start-up che oggi prosegue con altrettanto successo anche nell'affiancamento alle imprese impegnate nella transizione digitale. Non è una cosa di casa, apparentemente. Ma non è forse vero che anche tra le mura domestiche, soprattutto in cucina, ciascuno di noi vorrebbe creare il massimo valore col minimo spreco di tempo e risorse?

Nasce con questa liason mentale Lean Cooking, percorso esperienziale ideato per esercitarsi nella pratica e potenziare così il senso di squadra in un ambiente stimolante e originale come la cucina. Due mondi che si fondono trasferendo una utilità all'altro. Altro che master chef!

Alla squadra, che deve realizzare una cena, vengono proposti obiettivi più che sfidanti: realizzare le ricette entro scadenze stringenti e minimizzando sprechi, variabilità e inflessibilità, il tutto mantenendo alto il coinvolgimento del team.

Tre le fasi. Pianificazione: si progetta il menu e si organizzano le mansioni del team. Azione: mani in pasta per testare la capacità del team di comunicare e interagire in modo efficace.

Cena (finalmente): non è solo il risultato finale del processo, ma un piacevole premio da condividere insieme che rende il percorso più speciale. Al termine, autovalutazione delle performance, per identificare i punti di forza e di debolezza, per sviluppare la cultura del feedback e sottolineare l'importanza del pensiero critico come mezzo di crescita, sia personale sia di squadra.

«Imparare e sperimentare il lean management al di fuori delle consuete aree di comfort e degli ambienti di lavoro tradizionali – spiega **Marco Olivetto**, Direttore Generale LEF – è un'opportunità straordinaria per sviluppare da un differente e più godereccio punto di vista le proprie competenze scoprendo buone prassi nuove di zecca».



CORSO ALLA LEF

# FORMAZIONE IMMERSIVA IN SALUTE E SICUREZZA

È tecnologico, virtualizzato e immersivo il futuro della formazione in salute e sicurezza: ne hanno preso contatto i partecipanti al corso svoltosi alla LEF – l'azienda digitale modello fondata da Confindustria Alto Adriatico e McKinsey & Company – inserito nel più ampio calendario chiamato 10 Volte Sicurezza promosso da Unis&F.

Sono stati presentati metodi di formazione e addestramento innovativi che hanno permesso di provare, con il coinvolgimento dei sensi, un ambiente virtuale immersivo, nel quale è stato ricreato un contesto industriale disseminato di rischi e minacce per la sicurezza dei lavoratori. Un'esperienza che ha permesso di comprendere come nelle aziende possano annidarsi rischi sottovalutati o non presi in considerazione.



Secondo **Marco Olivetto**, Direttore generale LEF, «la formazione classica limita il coinvolgimento e l'efficacia nel trasferimento delle conoscenze necessarie al riconoscimento e alla gestione dei rischi lavorativi; negli ultimi anni le aziende stanno cercando di usufruire sempre più di tecniche di formazione e addestramento alternativi, creando quella consapevolezza negli operatori che risulta fondamentale per garantire alti livelli di sicurezza».

L'importanza del modello LEF è stata testimoniata anche 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.

## NEWS CCIAA

**PORDENONE-UDINE**

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

**PORDENONE**

Corso Vittorio Emanuele II,47

tel. 0434 3811

urp@pnud.camcom.it

Ci trovi a

**UDINE**

Piazza Venerio, 5

tel. 0432 273111

urp@pnud.camcom.it

**ORARI APERTURA AL PUBBLICO**

Da lunedì a venerdì, 08:30-12:30

**Carburanti:**

da lunedì a venerdì 08:30-12:30

lunedì, martedì, giovedì 14:30-16:30

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



**PREMIO IMPRESA AMBIENTE**

Candida la tua impresa entro il 16 dicembre

**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

**PUBBLICATI I BANDI 2023**

**BREVETTI+, DISEGNI+ E MARCHI+**

Aperti i termini per le domande di contributo

**COMUNITÀ ENERGETICHE RINNOVABILI**

Prenota il tuo servizio di consulenza gratuito

con un esperto Energy Manager

**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.

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! (per evitare un eccessivo affollamento di richieste negli ultimi giorni).

Può essere richiesta allo sportello (su appuntamento), via web o presso le Associazioni di categoria.



## STUDI STATISTICA E PREZZI

**INDICI FOI SENZA TABACCHI**

Diffusione il 15 dicembre (dalle 13:00)

**REPORT ECONOMICO STATISTICO**

Aggiornamento mensile sulla situazione regionale

**PREZZI PRODOTTI PETROLIFERI**

Diffusione quindicinale

**PREZZI PRODOTTI RILEVANTI**

Rilevazioni settimanali

**LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO**

Rilevazioni mensili

**OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA DEL FVG**

Diffusione quadrimestrale

**EXCELSIOR INFORMA**

Rilevazioni mensili dei fabbisogni occupazionali delle imprese

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!**

