



L'ECONOMIA FVG RESISTE IN UN QUADRO COMPLESSO

L'OSSERVATORIO DELINEA UNA SOSTANZIALE STABILITÀ, MA CI SONO SETTORI CHE SOFFRONO L'ANALISI ALLE PAG. 2 E 3

LE CATEGORIE VIGILANO SULLA STRETTA DEL CREDITO

Pag. 5



I 5 SITI UNESCO IN TV CON "EL BEKÈR"

Pag. 14



START UP ISRAELIANE, COLLABORAZIONE CON IL FVG

Pag. 15



QUADRO ARTICOLATO QUELLO CHE EMERGE DAL REPORT SEMESTRALE CCIAA PN-UD

SI VIAGGIA A CORRENTE ALTERNATA

SEGNALI INCORAGGIANTI DA IMPRESE E MERCATO DEL LAVORO. COSTRUZIONI E SERVIZI TRAINANO L'ECONOMIA. LA CRISI DELLA GERMANIA PESA SULLA MANIFATTURA. DAL FOCUS SUL CREDITO DI BANCA D'ITALIA EMERGE UNA CONTRAZIONE DEI CREDITI ALLE IMPRESE

Imprese stabili e anche in lieve crescita, specie in alcuni comparti dei servizi e nelle costruzioni, che trainano anche l'incremento dell'occupazione nel primo semestre, pur se il credito alle imprese risulta in forte contrazione (per l'edilizia soprattutto) e le previsioni di assunzioni elaborate da Excelsior, a partire dall'estate 2024, danno conto di un rallentamento della ricerca di personale da parte delle aziende Fvg rispetto al 2023. Rallentamento dovuto in gran parte al manifatturiero, per cui questo 2024 sembra affermarsi come particolarmente complesso, complice senza dubbio il mercato tedesco in affanno, su cui le imprese manifatturiere del Nordest e del Fvg in particolare sono più esposte.

È un quadro molto articolato, «a luci e ombre», come l'ha definito il presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo**, quello che emerge dall'Osservatorio sull'economia del Friuli Venezia Giulia che il Centro Studi dell'ente camerale aggiorna elaborando semestralmente tutti i principali indicatori statistici. L'Osservatorio, che per questa edizione autunnale ha beneficiato anche della collaborazione dei ricercatori di Banca d'Italia sede di Trieste, che in esclusiva per questo report hanno elaborato e fornito i dati relativi al credito in regione, è stato presentato dal presidente Da Pozzo, con la relazione sul report da parte della responsabile Centro Studi Cciao **Elisa Qualizza**. Al centro, le riflessioni del senior partner Prometeia **Alessandro Carpinella**, chiamato a delineare i prossimi sviluppi del contesto economico, partendo proprio dall'analisi della situazione Fvg.

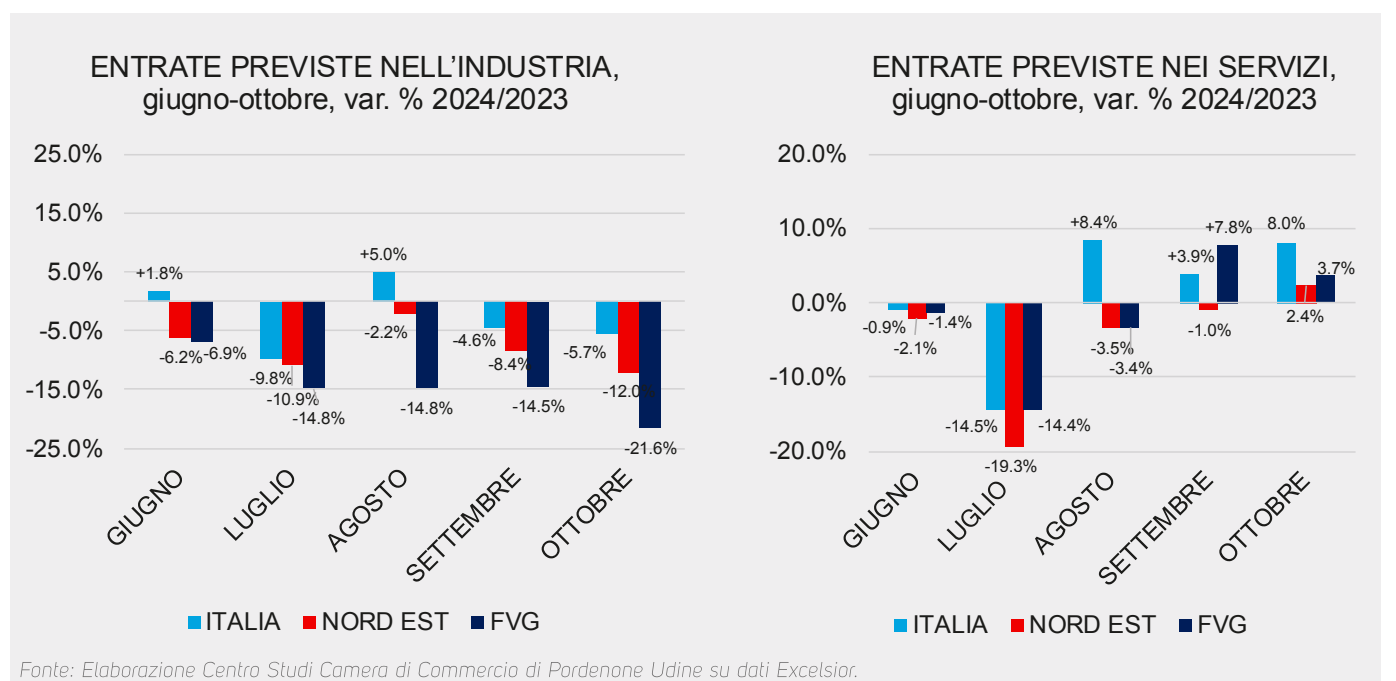
«Nella nostra regione l'economia è molto variegata – ha evidenziato Da Pozzo – e ciò ci dà la possibilità, nei momenti in cui ci sono sbilanciamenti, di continuare a guardare avanti. Alla fine, la nostra

è un'economia sana e nel suo complesso trovano soddisfazione il mondo delle imprese e quello del lavoro».

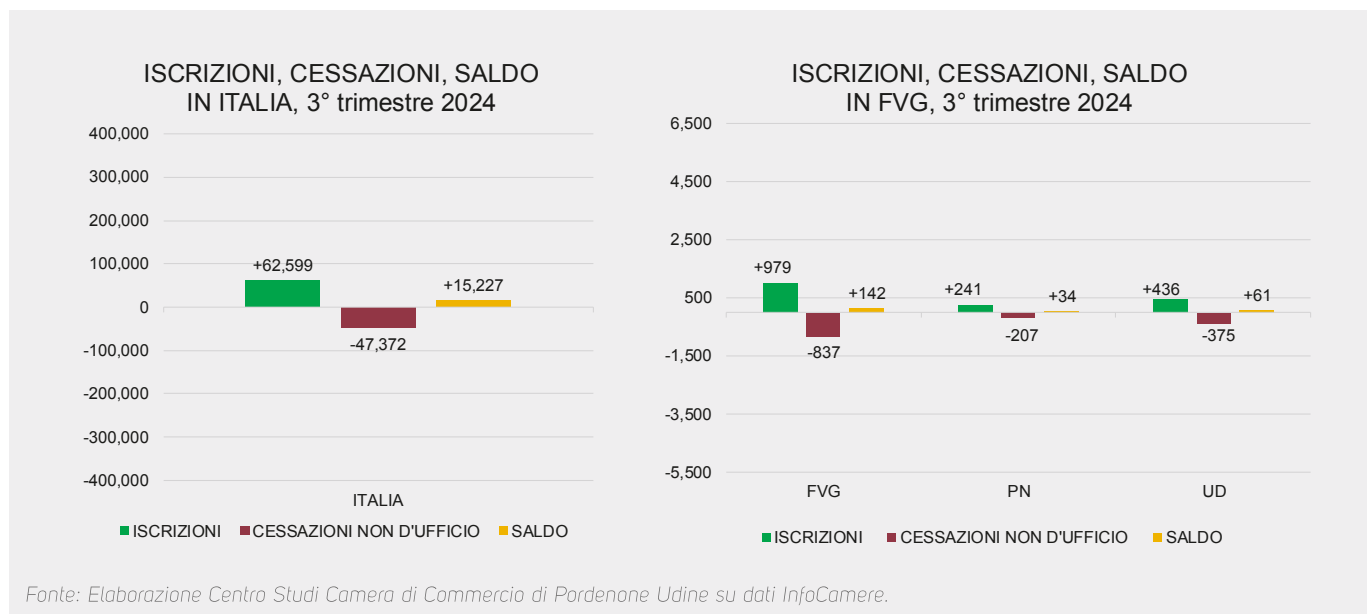
Mondi che, ha poi precisato Qualizza, «hanno entrambi dinamiche in positivo. Le imprese in regione crescono dello 0,15% fra terzo e secondo trimestre e dello 0,3% su base annua, crescono i servizi, specie le attività professionali-scientifiche-tecniche e quelle



Il presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine Giovanni Da Pozzo



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

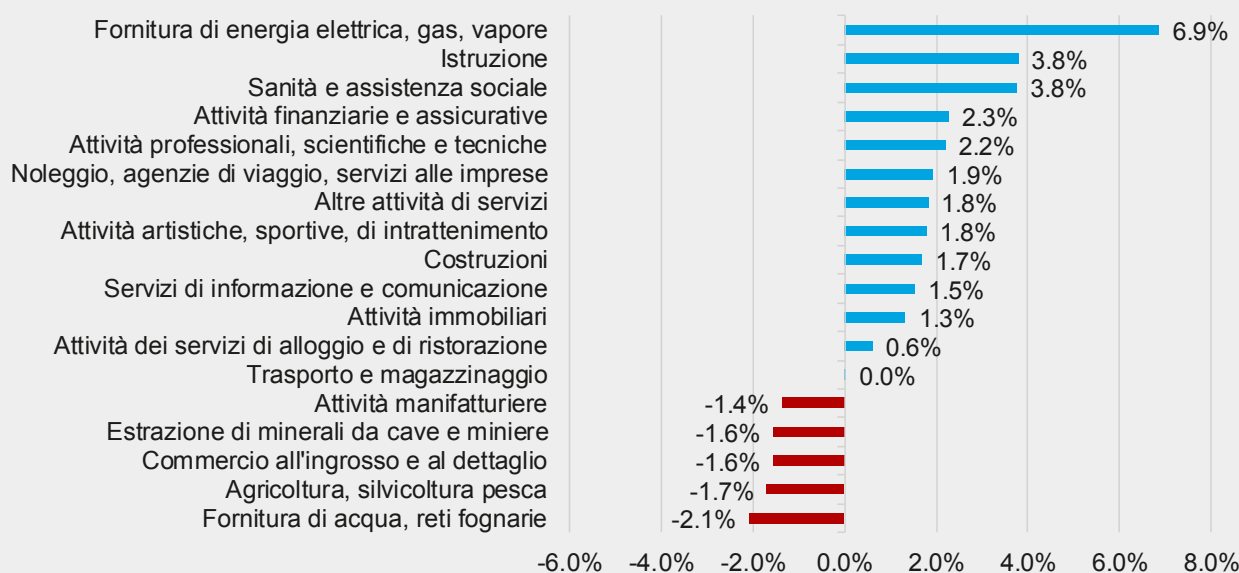


Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati InfoCamere.

finanziarie, ma pure le costruzioni, anche se per queste ultime si prevede una riduzione della spinta di crescita nel prossimo triennio. Analogamente, il lavoro: il tasso di disoccupazione è al 3,4% e se l'industria registra nel primo semestre -4.200 (-3,5%) occupati, le costruzioni segnano +2.400 (+7,1%), e il commercio e servizi +8.500 (+2,4%)». A questo, si aggiunge «il 58% di difficoltà di reperimento medio delle figure professionali che il sistema produttivo intende assumere in Fvg», ha rimarcato Da Pozzo, citando le rilevazioni Excelsior.

«Va tenuto conto che siamo una regione piccola – ha concluso il presidente – e dobbiamo gestirci in un contesto internazionale complesso e mutevole». Contesto «su cui le dimensioni strategica e finanziaria delle imprese si incrociano», ha poi spiegato Carpinella. E sebbene «la caduta dell'export in Italia dipenda in gran parte dal crollo dell'export verso la Germania e dalla situazione di affanno del mercato tedesco», il senior partner Prometeia ha invitato a guardare «alla situazione complessa che c'è sotto, cioè la Cina», come è possibile leggere nell'intervista a pagina 3 di Up Economia.

TASSO DI CRESCITA DELLE IMPRESE IN FVG, var. % tendenziale, 3° trim. 2024 su 3° trim. 2023



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

Il totale delle imprese registrate al 30.09.2024 in Friuli Venezia Giulia si attesta a 97.288. Il grafico rappresenta la variazione % dello stock delle imprese al 30.09.2024 rispetto al 30.09.2023 (tendenziale).

In termini relativi, le performance migliori vengono dai settori legati ai servizi (+1,7% nel complesso): +2,3% le attività finanziarie e assicurative (+52 imprese), +2,2% le attività professionali, scientifiche e tecniche (+96), +1,9% noleggio, agenzie di viaggi e servizi alle imprese (+58). Il maggior contributo alla crescita in valore assoluto deriva dal settore delle costruzioni (+256 imprese, +1,7%). In calo invece i settori più tradizionali come manifattura (-1,4%), commercio (-1,6%), primario (-1,7%).

Il tasso di crescita tendenziale delle imprese registrate al 30.09.2024 è +0,3% (+275 imprese al netto delle cancellazioni d'ufficio). Rispetto al 2° trimestre 2024 (congiunturale) sono cresciute dello 0,15%, +142.

Pordenone: tasso di crescita congiunturale +0,13% (+34), tendenziale +0,05% (+14). Udine: tasso di crescita congiunturale +0,13% (+61), tendenziale +0,05% (+23).

L'OCCUPAZIONE È MOLTO ALTA E LA PRODUZIONE È COMPLESSIVAMENTE BUONA

UN «SENTIERO STRETTO DI CRESCITA»

È LA DEFINIZIONE DATA DA ALESSANDRO CARPINELLA, SENIOR PARTNER PROMETEIA, SULLA SITUAZIONE ECONOMICA ITALIANA. I SALARI HANNO MANTENUTO STABILITÀ E IL PIL PRO CAPITE È PIÙ ALTO D'EUROPA

blocchi senza interscambi o interconnessioni. Ripeto, questo non è ancora accaduto, ma si ravvisano segnali di riduzione di questa interdipendenza. La conseguenza più evidente di un disaccoppiamento sarebbe appunto una divisione del mercato globale in due, quindi una riduzione dell'ampiezza di entrambi i mercati, con esiti probabilmente depressivi per l'economia mondiale.

Quali segni indicano un rischio di disaccoppiamento?

«I segni sono i comportamenti e le relazioni delle imprese che esportano all'estero. Quando si vedono le imprese che esportano in Cina ridurre molto rispetto al passato i propri business plan e i budget per l'espansione in quel mercato, o se ne vedono alcune che pensano addirittura di uscire dal quel mercato, è evidente che assistiamo a una riduzione della prospettiva di un unico mercato globale. Questo influenza l'andamento della macroeconomia in modo secondo me ancora più pesante di quanto possano farlo le crisi belliche che abbiamo esperito in Ucraina o a Gaza».

La transizione green e la transizione digitale come procedono?

«Direi che la transizione digitale sta funzionando ed è in equilibrio,

IL RAPPORTO CON LA CINA: «C'È LA TENDENZA DEI DUE MACRO MERCATI, QUELLO OCCIDENTALE E QUELLO A GUIDA CINESE, A DIVIDERSI IN DUE BLOCCHI SENZA INTERSCAMBI O INTERCONNESSIONI»

regolata dalla legge di domanda e offerta sul mercato, con il costo delle tecnologie abilitanti in discesa. La transizione green, invece, è meno in equilibrio e ha bisogno di sovvenzioni costanti. Questo significa che senza le regole e i contributi dello Stato la transizione green non si tradurrebbe in comportamenti stabili e consolidati da parte delle imprese, quindi in definitiva è molto più costosa, tra l'altro in una situazione di finanza pubblica già prostrata dal debito».

A proposito di debito pubblico, come uscire da questa impasse ormai endemica? E la manovra del governo sta andando nella direzione giusta?

«So che il termine 'austerità' è impopolare ed è stato quasi bandito. Tuttavia, chiamandola magari con un altro nome, la ricetta della severità di bilancio e degli avanzi finanziari potrebbe essere riportata in auge, anche perché mi sembra l'unica strada realisticamente percorribile. L'attuale manovra viene costruita cercando delle coperture, e questo mi sembra ragionevole per permettere ai mercati di riacquistare fiducia nel nostro Paese, costringendoli a rivedere i propri pregiudizi e ad abbassare il costo del debito».

» ALBERTO ROCHIRA

«In Italia e nella regione Friuli Venezia Giulia le cose non vanno male: siamo di fronte a un passo di crescita più lento, ma comunque una crescita c'è e si vede». È la visione di **Alessandro Carpinella**, senior partner Prometeia, sulla situazione dell'economia locale e regionale. A margine della presentazione dei dati dell'Osservatorio sull'Economia del Friuli Venezia Giulia nella sede dell'ente camerale a Udine, l'esperto si è soffermato su alcuni temi rispondendo ad alcuni quesiti.

Lei ha parlato di "sentiero stretto di crescita". E per il futuro possiamo essere ottimisti?

«Guardiamo intanto al presente. Possiamo dire che la situazione in Italia e in Fvg si trova in un sostanziale equilibrio. I salari hanno mantenuto una certa stabilità e l'inflazione è stata riportata sotto controllo. L'occupazione è altissima e anche i redditi e la produzione sono complessivamente buoni».

L'ESPERTO SULLA MANOVRA DEL GOVERNO: «LA RICETTA DELLA SEVERITÀ DI BILANCIO POTREBBE ESSERE RIPORTATA IN AUGE, ANCHE PERCHÉ MI SEMBRA L'UNICA STRADA REALISTICAMENTE PERCORRIBILE»

Siamo dunque in una situazione in cui l'Italia rallenta, ma gli italiani non si impoveriscono. Come mai?

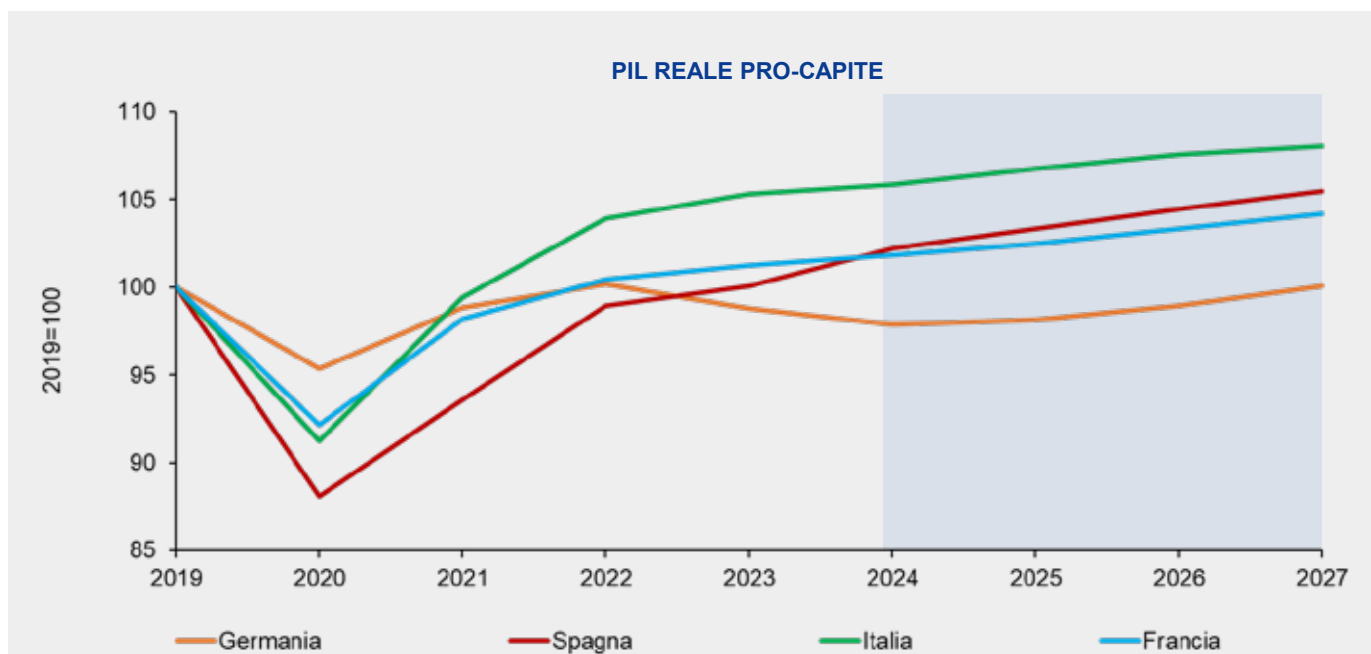
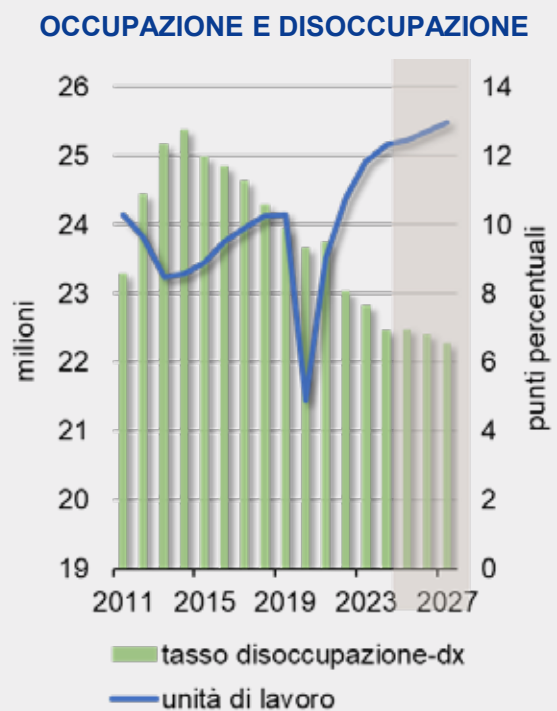
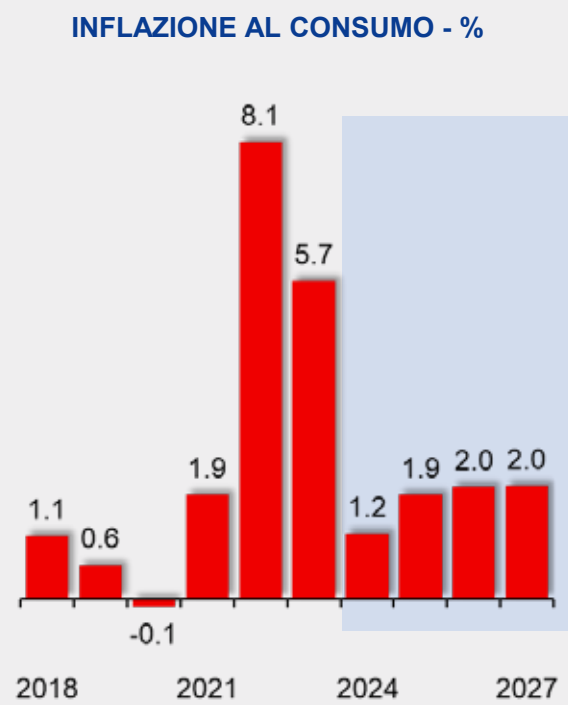
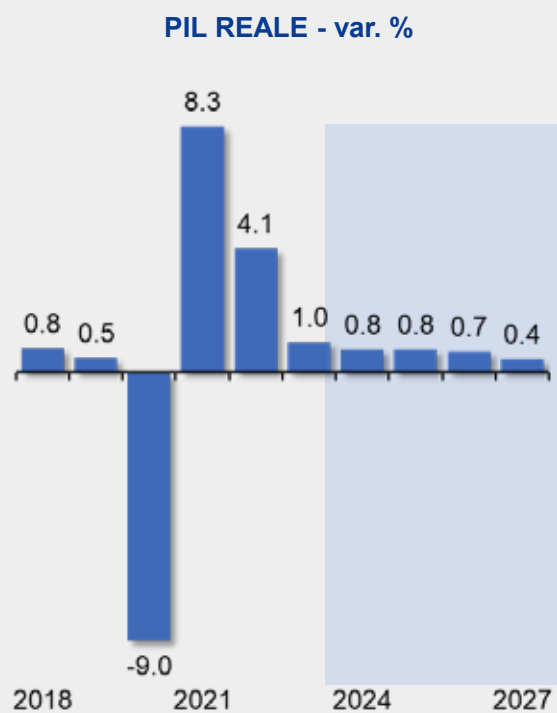
«Abbiamo il Pil reale pro capite più alto d'Europa e vantiamo una grande solidità finanziaria delle imprese, che sono le meno indebitate d'Europa. L'elevata ricchezza pro capite è anche motivata dalla crisi demografica. La ricchezza totale si divide in un numero minore di persone. Possiamo dire in senso figurato che ciascuno è più ricco perché la 'torta' appunto si divide tra meno persone».

Affrontando il tema dei mercati su scala macro, lei vede profilarsi il rischio di un disaccoppiamento tra il mercato occidentale e quello che gravita sulla Cina. Potrebbe spiegarci meglio in che cosa consiste il "decoupling"?

«Il disaccoppiamento non è ancora in atto, ma ci sono forti spinte in questa direzione e se ne possono già vedere delle avvisaglie chiare. In sostanza consiste nella tendenza dei due macro mercati, quello occidentale e quello a guida cinese, a dividersi in due



Da sinistra: Alessandro Carpinella, senior partner Prometeia, Giovanni Da Pozzo, presidente Cciao ed Elisa Qualizza, responsabile Centro Studi Cciao



Fonte: previsioni Prometeia su dati Istat

Fonte: Previsioni Prometeia su dati Eurostat

| Prestiti bancari per settore di attività economica (1) (variazioni percentuali sui 12 mesi) | | | | | | | | | |
|--|---------------------------------|------------------------------------|--|----------------------------------|--------------|-------------|-------|-----------------------|--------|
| AREA | Settore privato non finanziario | | | | | | | | |
| | Amministrazioni pubbliche | Società finanziarie e assicurative | Totale settore privato non finanziario (2) | Imprese | | | | Famiglie consumatrici | Totale |
| | | | | Totale imprese | Medio-grandi | Piccole (3) | | | |
| | | | | di cui: famiglie produttrici (4) | | | | | |
| Trieste | 6,7 | -13,1 | -6,4 | -11,4 | -11,4 | -10,5 | -8,5 | 1,3 | -7,1 |
| Udine | -17,4 | 20,6 | -4,4 | -7,0 | -6,2 | -10,5 | -9,4 | -0,8 | -3,9 |
| Gorizia | 0,6 | -10,6 | -5,6 | -11,4 | -11,4 | -11,4 | -10,7 | -1,0 | -5,5 |
| Pordenone | -12,0 | -35,7 | -3,8 | -6,2 | -5,2 | -10,5 | -11,7 | -1,0 | -4,1 |
| FVG | -4,9 | -6,7 | -4,8 | -8,2 | -7,8 | -10,6 | -10,0 | -0,5 | -4,9 |
| Nord Est | -6,9 | 0,0 | -4,5 | -7,1 | -6,9 | -8,1 | -7,1 | -0,5 | -4,3 |
| Italia | -6,9 | -1,9 | -2,1 | -3,5 | -2,6 | -7,6 | -6,5 | -0,2 | -2,7 |

Fonte: segnalazioni di vigilanza; cfr. nelle Note metodologiche, Rapporti annuali regionali sul 2023 la voce Prestiti bancari.
(1) Dati a maggio 2024. - (2) Include anche le istituzioni senza scopo di lucro al servizio delle famiglie e le unità non classificabili o non classificate. - (3) Società in accomandita semplice e in nome collettivo, società semplici, società di fatto e imprese individuali con meno di 20 addetti. - (4) Società semplici, società di fatto e imprese individuali fino a 5 addetti.

Fonte: Banca d'Italia

| Prestiti bancari alle imprese per branca di attività economica (1) (variazioni percentuali sui 12 mesi) | | | | |
|--|-------------------------|-------------|---------|------------|
| PERIODI | Attività manifatturiere | Costruzioni | Servizi | Totale (2) |
| Trieste | -14,2 | -7,1 | -4,9 | -11,4 |
| Udine | -10,8 | -11,9 | -0,3 | -7,0 |
| Gorizia | -13,1 | -5,2 | -12,5 | -11,4 |
| Pordenone | -5,3 | -7,3 | -5,8 | -6,2 |
| FVG | -10,9 | -10,0 | -3,1 | -8,2 |
| Nord Est | -6,2 | -6,7 | -6,9 | -7,1 |
| Italia | -6,5 | -6,2 | -0,9 | -3,5 |

Fonte: segnalazioni di vigilanza; cfr. nelle Note metodologiche, Rapporti annuali regionali sul 2023 la voce Prestiti bancari.
(1) Dati a maggio 2024. - (2) Il totale include anche i settori primario ed estrattivo, la fornitura di energia elettrica, gas e acqua e le attività economiche non classificate o non classificabili.

Fonte: Banca d'Italia

IL VERO TEMA È CAPIRE SE SI RIESCE A CREARE UN MERCATO UNICO DI CAPITALE

INFLAZIONE E TASSI DI INTERESSE, «ECCO COSA STA ACCADENDO»

L'ANALISI DEL PROFESSORE DI ECONOMIA (UNIUD), STEFANO MIANI. "LA RICHIESTA DI ACCESSO AL CREDITO DELLE FAMIGLIE HA SUPERATO QUELLA DELLE IMPRESE". CON IL RIDIMENSIONAMENTO DEI BONUS A RISENTIRNE DI PIÙ È L'EDILIZIA

» DOMENICO PECILE

«La vera novità sul fronte dell'accesso al credito è probabilmente quella che la richiesta delle famiglie ha superato quella delle imprese». E fra queste quelle in maggiore sofferenza – ma il dato è sicuramente fisiologico, spiega – «sono quelle che operano nel settore edile». È soltanto una parte della disanima di **Stefano Miani**, professore ordinario di Economia degli intermediari finanziari all'università di Udine, facoltà di Economia.

Professore, quale definizione dà del credito nella sua accezione generalista e non soltanto legato alle imprese?

«Consentire a tutti coloro che desiderano investire di disporre di somme in anticipo. E questa regola vale per tutti, privati e imprese, settore pubblico oppure privato».

Bene, parliamo di accesso al credito da parte delle imprese.

«Per le imprese l'accesso al credito è una caratteristica strutturale che è collegata all'acquisizione dei vari fattori produttivi che abbisognano di adeguati finanziamenti. Questi vengono coperti in parte con mezzi propri e in parte con il ricorso al credito che, nella fattispecie delle piccole imprese, è quasi sempre un credito bancario».

Il credito in Friuli Venezia Giulia è particolarmente trattenuto, soprattutto per quanto concerne il comparto edile. Come mai?

«Serve una premessa generale».

Prego.

«C'è una novità rispetto al passato. Oggi la richiesta di credito è maggiore da parte delle famiglie rispetto alle imprese».

E da cosa dipende questo cambiamento?

«Beh, innanzi tutto fino a non molto tempo fa i tassi erano alti. Ma va considerato anche che la minore domanda di accesso al credito da parte delle imprese potrebbe

stare a significare che queste si sono rafforzate da un punto di vista patrimoniale. E questo sarebbe un aspetto positivo. Ma c'è da considerare anche che laddove i fatturati non crescono, cala anche il fabbisogno di capitale circolante. E qui subentra anche un altro aspetto: se uno è pessimista investe di meno. Ovviamente ci possono essere anche altre difficoltà».

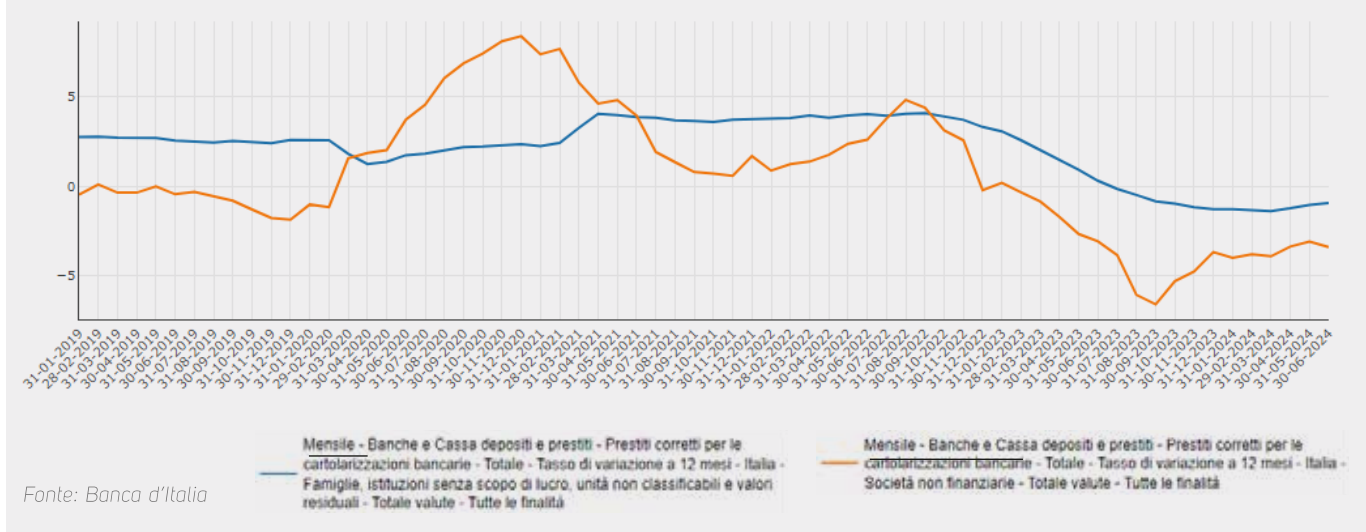
E quindi nel settore edile cosa sta accadendo e cosa sta causando la sua sofferenza?

«Beh, non possiamo dimenticare quello che è stato il bonus che inevitabilmente aveva creato una sorta di bolla. Adesso tutto si è ridimensionato e giocoforza l'accesso al credito è diminuito. Dunque si tratta di un ridimensionamento inevitabile, fisiologico. Insomma, le dinamiche del credito seguono quelle dell'economia. E come accennavo, in quest'ottica una visione ottimista è più propensa agli investimenti».

A suo avviso il Governo come potrebbe intervenire sul fronte del credito?

«La premessa doverosa è che l'accesso al credito è molto

PRESTITI A FAMIGLIE E IMPRESE IN ITALIA, var. % sui 12 mesi



regolamentata dal punto di vista giuridico e quindi non è facile intronnettersi così facilmente. Ma qui affrontiamo anche un'altra questione più generale di cui in Italia si parla almeno da 40 anni. E cioè, appunto, come migliorare la qualità delle imprese dal punto di vista della loro capacità di accedere al credito».

OCCHIO ALL'ULTERIORE RIBASSO DEI TASSI: «IL RICORSO PIÙ AGEVOLE AI CAPITALI POTREBBE FACILITARE UNA CERTA SUPERFICIALITÀ NEGLI INVESTIMENTI»

E qual è il migliore modo per farlo?

«Ad esempio, le imprese devono essere in grado di sapersi presentare in un certo modo e questo per avere maggiore possibilità creditizie. E tutto ciò è conseguenza di un altro presupposto di cui si parla da decenni, vale a dire che l'impresa che funziona deve contare anche su capitale proprio. Va da sé, infatti, che il rischio d'impresa rimane uno dei fondamenti della capacità della medesima di stare sul mercato».

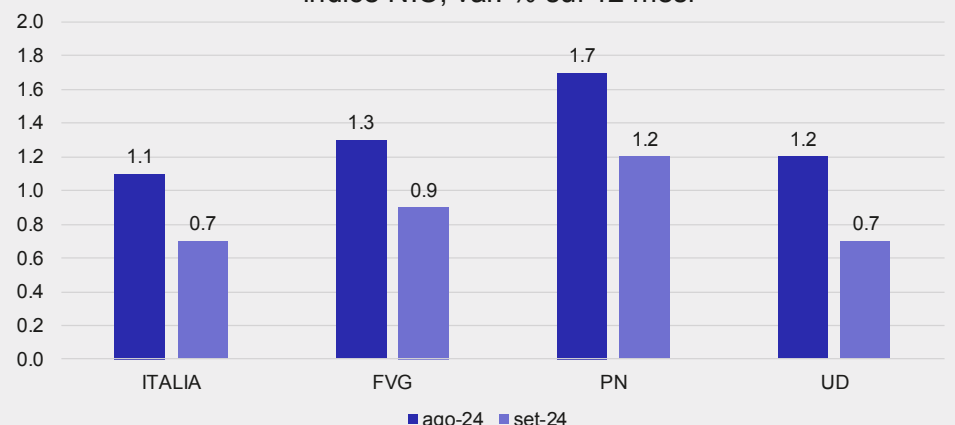
Professore, e l'Ue cosa può fare per il credito?

«Non molto. Il vero tema è capire se si riesce a creare un mercato unico di capitale, come di recente ha avuto modo di spiegare Mario Draghi. L'accesso al credito diventa un'alternativa di più facile accesso se c'è questo mercato unico che aiuterebbe l'Ue a diventare maggiormente competitiva a livello mondiale. A livello di Ue non siamo forti perché ogni Paese vuole agire da solo sul mercato».

Come giudica l'ulteriore ribasso dello 0,25% dei tassi di interesse?

«È stata la politica sull'inflazione che ha ridotto l'accesso al credito. La sofferenza per le imprese è stata enorme con tassi di interesse che superavano anche il 5%. Il ribasso è dunque una buona notizia. Ma stiamo attenti – ma è solo un'ipotesi – che un abbassamento drastico potrebbe creare a sua volta difficoltà perché il ricorso più agevole ai capitali potrebbe facilitare una certa superficialità negli investimenti».

L'INFLAZIONE IN ITALIA, indice NIC, var. % sui 12 mesi



Stefano Miani

NECESSARIO IL RAFFORZAMENTO PATRIMONIALE DELLE AZIENDE

LE CATEGORIE VIGILANO SULLA STRETTA DEL CREDITO

DATI ALLARMANTI ANCORA NON CI SONO, MA GLI ARTIGIANI IN PARTICOLARE SONO PREOCCUPATI SUGLI EFFETTI. SEMPRE DI PIÙ I CONFIDI HANNO UN RUOLO STRATEGICO

Il più preoccupato è sicuramente il presidente di Confartigianato, **Graziano Tilatti**. Il quale conferma che le difficoltà dell'accesso al credito colpiscono l'artigianato e in particolare il settore edile. E ricorda che durante il Covid l'accesso al credito aveva ottenuto tassi agevolati. «Il vero problema – afferma – è che non c'è stata una fase intermedia e dopo una situazione per così dire più facile per l'accesso al credito si è verificato un rientro secco che ci ha portati all'attuale congiuntura». Ricorda poi che «le nostre imprese, soprattutto quelle del comparto-casa coinvolte nel bonus, sono state poi penalizzate e viste con un certo sospetto dalle banche giacché la misura, che era intelligente se ben gestita, si è trasformata successivamente in una sorta di trappola». Ma per Tilatti, attualmente tutti i settori incontrano difficoltà nell'accesso al credito. Questo perché «oggi le banche per dare contributi valutano l'Esg, che è un rating di sostenibilità che esprime l'impatto ambientale a tutto campo. A mio avviso queste valutazioni dovrebbero riguardare principalmente le grandi imprese». Per Tilatti queste valutazioni hanno messo in difficoltà molte piccole imprese in una fase maggiore di rischio. «Più rischio - sottolinea - comporta un maggiore costo del denaro. Per fortuna noi possiamo contare sull'assistenza di Confidi, strumento di vero sostegno».

Toni nettamente più ottimisti, invece, da parte di **Lucia Cristina Piu**, direttrice di Confapi. «Dal nostro osservatorio – conferma – non abbiamo ricevuto segnalazioni in merito a difficoltà di questo genere. Le relazioni sia con il sistema dei Confidi sia con quelli della Regione plus che gestisce tutti gli strumenti agevolativi rimane positivo». Piu aggiunge che allo stato attuale Confapi sta seguendo molte aziende in operazioni di finanziamento erogate e di investimento senza riscontrare particolari difficoltà, salvo qualche caso che stiamo assistendo. «Le imprese che adesso stiamo seguendo per procedure per la Cassa integrazione – precisa – sono inferiori a 30 e quindi si tratta di un numero contenuto». In linea con le parole di Piu anche quelle del presidente reggente di Confindustria Udine, **Piero Petrucco** secondo cui «non abbiamo dati particolarmente allarmanti di stretta del credito. Non c'è una grandissima richiesta di investimenti anche e bisogna sempre distinguere tra imprese in salute e quelle in difficoltà». Va da sé – insiste – che quelle che hanno solidità finanziaria non incontrano particolari difficoltà. In Fvg, poi, funzionano bene le varie linee di investimenti. Insomma, «il quadro non è particolarmente negativo. E credo che adesso cambierà di nuovo perché con la diminuzione dei tassi si riapre la possibilità di investire più facilmente e quindi



si rimetterà in moto anche la richiesta di accesso al credito dopo la frenata degli ultimi mesi». In futuro – aggiunge Petrucco – sicuramente il tema del credito sarà sempre più legato a quello delle garanzie Sace che lo rendeva progressivamente più oneroso. «Quindi adesso assistiamo a un riposizionamento per cui chi ha bisogno di credito deve trovare altre fonti e chiudere progressivamente quelle precedenti». Quelle dell'accesso al credito – secondo il presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti** – non sono difficoltà nate oggi, ma si registrano almeno da un anno. Il primo auspicio è che, «naturalmente, queste difficoltà si possano superare ma nello stesso tempo sarebbe necessario che le aziende si rafforzassero patrimonialmente. Anche l'abbassamento del tasso di sconto dello 0.25% – insiste – è un elemento decisivo e che fa ben sperare perché rende più agevole l'accesso al credito, sia per chi lo concede, sia per chi lo richiede». Per Agrusti non si deve dimenticare che con tassi che hanno superato anche il 5% la sofferenza per le imprese è stata tangibile e in certi casi enorme. Ma proprio per questo – assicura – adesso bisogna essere ottimisti. «E poi – dice ancora – in questo quadro non possiamo dimenticare il ruolo di Confidi che continua a rappresentare lo strumento strategico per l'accesso al credito».

Domenico Pecile

I DATI DEL PRIMO SEMESTRE

CONFIDI FRIULI: DELIBERATO IN CRESCITA DEL 32%

Un aumento degli importi delle garanzie deliberate del 32%, dai 22 milioni del primo semestre 2023 ai 29 milioni del gennaio-giugno di quest'anno. «Una crescita dei volumi che è diretta conseguenza della vicinanza alle imprese del territorio e degli strumenti innovativi che da oltre un anno abbiamo messo a disposizione dei nostri soci», sottolinea il presidente di Confidi Friuli **Cristian Vida** nel commentare i dati della semestrale approvata dal Consiglio di amministrazione. Si tratta di un documento che contiene tra le altre informazioni anche l'utile netto (447mila euro), il tasso di copertura sulle sofferenze di firma, pari al 75,03%, il tasso di copertura sulle sofferenze di cassa, 96,52%, il portafoglio garanzie, per oltre 103 milioni, che corrisponde ad un finanziato banche che supera i 217 milioni, e il patrimonio netto, di poco inferiore ai 26 milioni di euro. Non meno importante in questo aggiornamento anche il dato dei soci, che al 30 giugno erano 7.703, e dunque in ulteriore crescita (+94) rispetto ai 7.609 di fine 2023.



Il presidente Cristian Vida

«In un contesto che rimane complicato vista la delicata congiuntura internazionale – osserva il presidente Vida in un'ottica di ampio respiro –, questa fotografia esprime il grande lavoro fatto dalla struttura e le relazioni che abbiamo saputo sviluppare a livello di istituti di credito, di studi dei commercialisti e di imprese, pure di quelle di maggiori dimensioni. Importante il contributo della Regione, che continua a sostenere il sistema Confidi, e della sua società Fvg Plus, con la quale collaboriamo nelle politiche che ottimizzano la gestione dei vari strumenti agevolativi, con l'affidamento anche ai Confidi vigilati della gestione delle pratiche della "nuova Sabatini", che consideriamo utile strumento per la competitività d'impresa».

UTILE DI OLTRE 112 MILA EURO

CONFIDIMPRESE FVG, STOCK DI GARANZIE A 168,5 MILIONI

Il Cda di Confidimprese FVG ha approvato i dati della Semestrale di Bilancio 2024 che confermano la forte struttura patrimoniale e finanziaria, evidenziano una crescita dei volumi di produzione e confermano una redditività positiva.

I risultati sono in linea con il piano strategico già approvato a luglio 2023, ed evidenziano un utile d'esercizio di €112.429, un aumento dei soci che raggiungono quota 14.034, uno stock di garanzie in essere 168,5 milioni e un flusso di garanzie deliberate nel semestre pari a 60,7 milioni con un aumento rispetto l'anno precedente del 15,5%. Pur in presenza di rischi derivanti, principalmente, da tensioni politiche internazionali, Confidimprese FVG con sempre più forza continua nel sostegno alle imprese socie, anche affiancando alla tradizionale garanzia servizi di consulenza già avviati ed in fase di sviluppo. «Risultati che testimoniano ancora una volta la forza del nostro Confidi a sostegno dell'economia del territorio, anche grazie alla costante e proficua collaborazione da parte della Regione FVG ed in particolare dall'Assessore alle attività produttive **Sergio Bini**. Guardiamo al futuro con rinnovato ottimismo, visto il costante sviluppo dell'attività tradizionale a cui abbiamo aggiunto e aggiungeremo nei prossimi mesi servizi consulenziali a favore delle imprese ed a vantaggio degli istituti di credito» ha commentato **Roberto Vicentini**, Presidente di Confidimprese FVG.

«Siamo estremamente soddisfatti dei risultati ottenuti, che dimostrano la validità del nostro modello di business e la capacità di adattarci a un contesto in continuo mutamento. Continuiamo a sviluppare la nostra attività tradizionale, puntando su una strategia di crescita sostenibile e sulla collaborazione con tutti gli stakeholders del credito, ma anche sulla diversificazione dell'offerta» ha concluso **Federico Paron**, Direttore Generale di Confidimprese FVG.



Roberto Vicentini e Federico Paron

Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Chiara Pippo

Vicedirettore:

Massimo Boni

Caporedattore:

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

Per scrivere alla redazione:

up.economia@pnud.camcom.it

Progetto grafico:

Unidea / Udine

Impaginazione:

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

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

L'INVESTIMENTO COMPORTA UNA RIDUZIONE DEI COSTI, MA NON SOLO

COME LA SOSTENIBILITÀ DIVENTA UN'OPPORTUNITÀ

VIAGGIO TRA ALCUNE AZIENDE FRIULANE CHE HANNO ADOTTATO IL NUOVO MODELLO DI BUSINESS E CHE INTENDONO CONTINUARE SU TALE PERCORSO

Le imprese friulane credono in un business sostenibile a tutto tondo, dal punto di vista ambientale, sociale e di governance. Riscontri evidenti li ha dati l'indagine che la Cciao Pn Ud ha condotto lo scorso agosto. Sono state 133 le aziende che hanno risposto, appartenenti a diversi settori. A seguito dell'adozione di pratiche sostenibili il 58,6% delle aziende ha riscontrato un miglioramento della reputazione aziendale, il 52,6% una riduzione dei costi operativi, il 15,8% un aumento di soddisfazione dei dipendenti, il 6,8% un aumento delle vendite, così come una maggior attrazione di investitori. Il 66,9% dei rispondenti ha intenzione di investire in pratiche sostenibili da qui a un anno.

Dati e osservazioni che sono confermati dalla voce di alcuni degli imprenditori che hanno già investito in sostenibilità e che intendono continuare su tale percorso.

Breda TC è un'azienda storica con sede a Spilimbergo che opera nel settore dei pannelli isolanti per l'edilizia, nel settore dei portoni

sezionali e nella produzione di pannelli compositi per i settori del trasporto e del mobile. Già dotata delle certificazioni Iso 9001-14001-45001, «nel corso del 2024 abbiamo avviato il processo per l'adozione del bilancio di sostenibilità - aggiorna l'imprenditore **Daniele Breda** - e del modello organizzativo d.l. 231/2001», cioè un insieme di protocolli, che regolano e definiscono la struttura aziendale e la gestione dei suoi processi sensibili. Inoltre, «negli ultimi anni abbiamo attivato welfare aziendale territoriale, orari flessibili per bilanciamento vita lavoro, una nuova area ricreativa, un progetto di screening medico orientato alla riduzione del rischio cardiovascolare, oltre a sostenere le associazioni locali per le attività svolte nel territorio», spiega ancora Breda. Che conclude: «Tutte le unità produttive sono dotate di impianti fotovoltaici che garantiscono l'autosufficienza energetica. Il consumo di acqua e di fonti fossili è minimo».

La sostenibilità il ristorante latisanese Alle Griglie di **Antonio Dalla Mora**, 300 coperti, ce l'ha nel Dna, posto che il tetto è stato rifatto mantenendo la scelta della paglia, come volle il fondatore nel 1965. «Abbiamo realizzato sul tetto della pertinenza un impianto di fotovoltaico di 90 kilowatt che, durante il giorno, ci fornisce tutta l'energia di cui abbiamo bisogno - spiega l'imprenditore -, mentre le batterie di accumulo forniscono una parte dell'energia necessaria durante le ore serali». A questo investimento, sostenuto anche dal contributo regionale, si è aggiunto il rinnovo di un forno, con fondi propri, e «nell'arco di un anno sostituiremo tutte le friggitorie a gas con quelle elettriche. In programma - conclude Dalla Mora - anche il rinnovo dei motori delle celle frigorifere».



Daniele Breda



Antonio Dalla Mora

Antonella Lanfrit

C'È CHI SI È RIMESSO IN GIOCO ANCHE PERSONALMENTE

«UNA SCELTA CHE CI HA PREMIATO SUL MERCATO»

L'IMPEGNO DI REALIZZARE PRODOTTI A MINOR IMPATTO AMBIENTALE HA TROVATO RISCONTRO DAL PUNTO DI VISTA COMMERCIALE

Realizzare prodotti che durino nel tempo, che possano essere riparati e, giunti a fine vita, possano essere in qualche modo riciclati. È la filosofia che persegue da sempre la Braidia Srl Sb di Manzano, specialista nell'industrializzazione e produzione di sedute e complementi d'arredo, antesignana di un approccio green al produrre. «È la visione che abbiamo ereditato da nostro padre che avviò l'azienda nel 1959 e che, a ben vedere, ci dice come l'impegno per la sostenibilità sia un ritorno alle origini», spiega **Lorenzo Braidia**, che con il fratello **Marco** conduce oggi l'azienda. Per loro il 2019 è stata una data di svolta, perché hanno vinto la partecipazione a un bando Interreg sul riuso. Il Covid ha frenato il progetto ma non l'intraprendenza di Braidia, che ha scommesso su economia circolare, ecodesign e refitting. Nel 2020 Braidia è diventata società benefit, coniugando sostenibilità e impegno sociale. «I risultati positivi sono stati molteplici e ora stanno arrivando anche quelli commerciali, perché il mercato ci riconosce una solida credibilità green». Tra le azioni realizzate da Braidia, l'aver dato nuova vita a stock di magazzino di imprese del Distretto della sedia. «Il nostro impegno green proseguirà anche fornendo supporto tecnico e consulenziale per progettare e realizzare prodotti a minor impatto», conclude l'imprenditore.

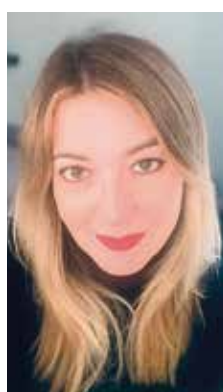
Francesca Cancellier, socia e direttrice commerciale di Besser Vacuum di Dignano, produttore di macchine per il confezionamento sottovuoto ad aspirazione

esterna, ha investito prima di tutto su se stessa per poter dare il meglio all'azienda. Da qui un master in sostenibilità e l'impegno per seguire i progetti volti a calmierare gli impatti di una realtà energivora. «Abbiamo investito in interventi edili e sull'impianto fotovoltaico con un lotto già eseguito e uno da completarsi, per un importo complessivo di oltre 3 milioni - spiega l'imprenditrice -. Entro il 2025 l'obiettivo è autoprodurre il 60% dell'energia necessaria all'attività». In parallelo, «abbiamo agito per la sostenibilità del prodotto: gli imballi sono tutti riciclabili, sia per i macchinari che per i prodotti consumabili, e ci siamo dedicati alla ricerca di materiali sia compostabili sia riciclabili per la realizzare le buste per il sottovuoto». Nel futuro prossimo c'è «il bilancio di sostenibilità 2025, un traguardo per cui stiamo operando di concerto con il nostro direttore finanziario».

(a.l.)

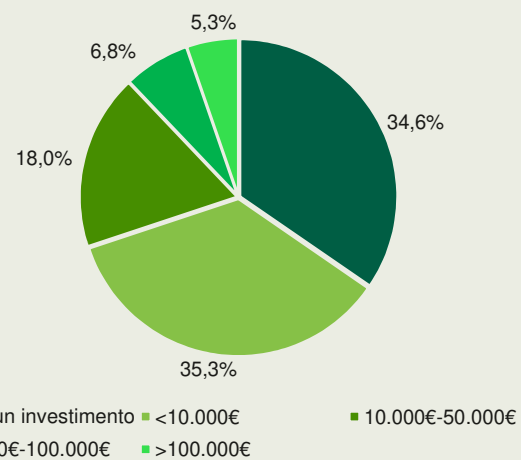


Lorenzo e Marco Braidia



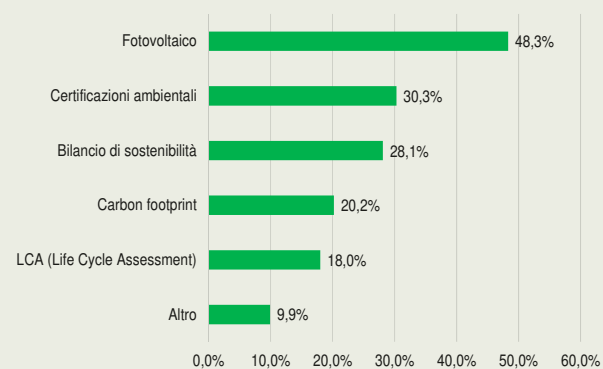
Francesca Cancellier

RISORSE ANNUE DEDICATE A INIZIATIVE DI SOSTENIBILITÀ



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCAA di Pordenone Udine.

POSSIBILI INVESTIMENTI FUTURI IN PRATICHE SOSTENIBILI



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCAA di Pordenone Udine.

RUBRICA ETICA&ECONOMIA

VERSO UN FUTURO GREEN SENZA ESAGERAZIONI

La ricerca ottimamente realizzata dall'Ufficio Studi della Cciao Pn-Ud nei mesi scorsi ci fornisce un riferimento per una scelta etica al fine di avere un futuro più green puntando a occupazione e crescita socio-economica. Per fare ciò è necessario adottare un approccio integrato che coinvolga diversi ambiti. Difficile avere la ricetta, ma ecco alcune strategie chiave: gli investimenti in energie rinnovabili sono certamente utili per cui promuovere l'uso di fonti rinnovabili, come solare, eolico e idroelettrico, per ridurre le emissioni di carbonio è certamente una cosa buona e giusta. Occorrerebbe aumentare gli incentivi per l'installazione di impianti rinnovabili sia a livello industriale sia domestico magari tornando alle origini per il sistema inizialmente previsto di vendita e, quindi, guadagno, per imprese e cittadini che accumulano e mettono a disposizione della rete energia raccolta con le proprie fonti. Si parla, poi, di sviluppo di tecnologie verdi. È del tutto utile investire in ricerca e sviluppo per nuove tecnologie sostenibili che possano migliorare l'efficienza energetica e ridurre gli sprechi. Magari si potrebbe farlo supportando maggiormente start-up e aziende innovative che lavorano nel campo delle tecnologie ecologiche. Un altro aspetto di rilievo è la formazione e l'occupazione: ritengo fondamentale creare programmi di formazione per i lavoratori in settori verdi, come l'efficienza energetica, la gestione dei rifiuti, e l'agricoltura sostenibile sostenendo la riconversione professionale per i lavoratori provenienti da settori meno sostenibili. È indispensabile incentivare, poi, le aziende a sviluppare modelli di business che minimizzino il consumo di risorse e massimizzino il riutilizzo e investire in infrastrutture verdi come trasporti pubblici ecologici, piste ciclabili e spazi verdi nelle città. È opportuno infine promuovere anche tecniche agricole che riducano l'impatto ambientale e supportare filiere corte per ridurre l'impatto dei trasporti e promuovere i prodotti locali. Insomma è certamente etico adottare un approccio "multifaceted" nella transizione verso un futuro green senza esagerazioni garantendo non solo la sostenibilità ambientale, ma anche la crescita economica e l'occupazione.

Daniele Damele

TRA DISTURBI E MUTAMENTI CULTURALI: L'INDAGINE DI WILLEASY

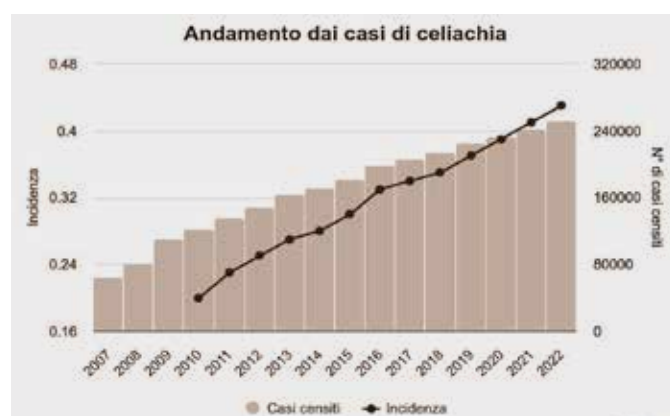
NECESSITÀ ALIMENTARE, ANCORA MOLTA STRADA DA FARE

VIAGGIO TRA LE ESIGENZE E LE ESPERIENZE NEI LOCALI CHE SI STANNO ADATTANDO ALLA CRESCENTE RICHIESTA. IL CASO STUDIO DI UDINE.

» CHIARA ANDREOLA

Che siano in crescita le esigenze alimentari specifiche legate a questioni di salute – come celiachia o allergie – o a scelte di vita – come vegetarianesimo e veganesimo – è sotto gli occhi di tutti: l'aumento sia delle condizioni ambientali che possono favorire l'insorgenza di certi disturbi che della capacità diagnostica da un lato, e mutamenti culturali dall'altro, spingono infatti in questa direzione. Ciò implica che anche gli esercizi commerciali si trovino di fronte alla crescente richiesta di un'offerta adatta a queste esigenze. Ma cosa ci dicono i numeri su questo fronte?

Ha cercato di dare una risposta l'indagine sulle necessità alimentari a Udine di WillEasy, progetto lanciato da **William Del Negro** per sviluppare soluzioni digitali per le diverse necessità delle persone.



L'indagine si è focalizzata su bar, ristoranti e pasticcerie di Udine; ed ha fornito risultati in chiaroscuro, che indicano come ci sia

consapevolezza di queste tematiche, ma anche strada da fare per tradurla in un'offerta adeguata.

In quanto ad allergie ed intolleranze a lattosio, uova, frutta secca o pesce, solo il 6% del 51 bar analizzati dispone di opzioni buone per chi ha queste esigenze; meglio va con le pasticcerie, dove la percentuale si alza all'83% (10 su 12 analizzate), e con i ristoranti, il 25% (14 su 55). Andando più nello specifico, si nota che c'è maggiore attenzione sul fronte del lattosio: il 58% dei bar offre una buona quantità di opzioni per chi è intollerante, così come il 53% dei ristoranti, mentre la percentuale scende al 33% nelle pasticcerie.

Per quanto riguarda le opzioni senza glutine, sempre del 6% è la percentuale per i bar che offre una buona quantità di scelta, per le pasticcerie si attesta al 17%, e per i ristoranti al 18% (tra cui un 7% classificati come "ottimo" con menù dedicato).

Venendo invece alle ragioni non di salute ma di scelta di vita, ossia le opzioni vegetariane, la disponibilità viene definita buona o ottima nel 36% dei bar, e nel 58% delle pasticcerie e dei ristoranti; percentuali che scendono rispettivamente al 4%, all'8% e al 14,5% nel caso delle opzioni vegane.

Troviamo poi una percentuale variabile di esercizi che presentano un'offerta definita come "scarsa" su ciascuno di questi fronti; ma il punto su cui lavorare sono i settori che in percentuale rilevante non presentano alcuna opzione, tagliando fuori chi ha necessità alimentari specifiche: come il 90% per quanto riguarda gli allergeni e il 94% per quanto riguarda il glutine nel caso dei bar, o il 75% delle pasticcerie e il 78% dei ristoranti sempre per il senza glutine. Tenendo conto che in Fvg la prevalenza di celiachia è stimata intorno allo 0,8%, leggermente superiore alla media nazionale dello 0,7%, si capisce come si auspichi una maggiore attenzione su questo fronte.

I PIONIERI DEL SETTORE

«È UNA SCELTA INCLUSIVA»

Al principio fu il profumo di pane appena sfornato: è iniziata così la carriera di **Jessica Lestani**, fondatrice di "Per tutti i gusti" a Fagagna, che sforna pasticceria dolce e salata senza glutine, e alcuni prodotti anche senza lattosio e senza uova. «Ho scoperto di essere celiaca a 11 anni, e all'epoca non c'era nessuno che sfornasse pane senza glutine tutti i giorni» racconta. E così ci ha pensato lei, accogliendo anche le richieste della clientela con allergie alimentari. «Certo oggi c'è maggiore offerta, ma rimane un certo scetticismo – osserva –: tanti credono che "senza" significhi "meno buono", ma non è così. Tanto è vero che tra i miei clienti c'è anche chi, non celiaco, cerca un prodotto più genuino rispetto ai cibi industriali, non processato, locale e di qualità». Tra gli ostacoli alla diffusione del senza glutine, Jessica cita anche i costi: «È ovvio che una farina senza glutine il mulino dovrà lavorarla a parte e farla certificare, e questo avrà un costo. E il pur giusto meccanismo dei buoni spesa per i celiaci ha storicamente posto ulteriore pressione sui prezzi».

Una condizione personale, ma questa volta per scelta, è stata alla base anche del percorso dello chef **Walter Dri**: vegano da 11 anni, ha deciso di dare questa connotazione anche al suo ristorante, l'Osteria Casa Mia di Martignacco. «Il menù offre comunque anche alcune scelte onnivore – puntualizza –: primo perché sarebbe ipocrita da parte mia non prevederle, dato che vengo da un percorso onnivoro; secondo per inclusività della clientela». Inclusività che, forte anche dell'aver lavorato come chef dell'Udinese con un occhio di riguardo al legame tra alimentazione e salute, lo porta non solo ad intendere in questo modo la sua cucina – solo materie prime sane, di stagione, sostenibili e se possibile locali –, ma anche a venire incontro ad allergie e intolleranze: «Ricevo molte richieste da parte di celiaci e di intolleranti al lattosio, per i quali la cucina vegana è una porta spalancata: trovo ci dovrebbe essere più attenzione a queste esigenze, in primo luogo a quelle che sono una necessità, ma anche a quelle che sono una scelta». Dri propone piatti della tradizione rivisti in chiave vegana – specialità della casa sono i formaggi a base di anacardi: «Una cosa apprezzata perché fa scoprire che il gusto può essere il solito, ma in forma più sostenibile, che include la salute dell'uomo, dell'ambiente e degli animali». Dri non pone all'attenzione particolari difficoltà nel dedicarsi a questo segmento della ristorazione: «È vero che il ristorante è piccolo, solo 25 coperti, ma ad oggi ho prenotazioni per quattro settimane».

Nome noto nel campo della cucina vegetale è poi Il Tiglio, ristorante veg di Moruzzo, che mantiene un occhio di riguardo anche per il senza glutine e senza lattosio; sempre nell'ambito di una filosofia di sostenibilità, ingredienti freschi e locali, e di condivisione di quest'arte tramite i corsi di cucina. «Quella del veg è stata all'inizio una scelta personale, che è diventata hobby e poi professione – spiega il titolare e chef, **Max Noacco** –. Avendo la cucina naturale motivazioni sia etiche che salutistiche, non posso poi non dedicare attenzione alle richieste di chi ha allergie o intolleranze». Noacco stima che oltre metà della clientela arrivi al Tiglio per curiosità, per la buona reputazione che si è guadagnato il ristorante e per il desiderio di mangiare sano, non perché vegano. «Certo dieci anni fa, quando abbiamo iniziato, eravamo gli unici, e quindi era facile porci come novità – osserva –. Ora c'è maggiore sensibilità su questi temi: il tempo delle battutine sui vegani è finito, e c'è stata una crescita costante negli anni di questo segmento della ristorazione. La sfida quindi adesso non è più quella di porsi come novità, ma di essere all'altezza dei ristoranti tradizionali, far fare un'esperienza al cliente e farsi conoscere per questo».

(c.a.)

UN'INIZIATIVA DI TEF (CCIAA PN-UD), COMUNE, REGIONE E PROMOTURISMO

ARTANDFOOD, QUANDO IL CIBO È ANCHE EMOZIONE

SUCCESSO PER LA QUINTA EDIZIONE DEDICATA A "ERBE AROMATICHE E SPEZIE" E OSPITATA NEI PALAZZI NOBILI DI PORDENONE

Se il cibo è anche emozione, quella respirata nel weekend di Pordenone ArtandFood non può che decretare il successo di questa quinta edizione dedicata a "erbe aromatiche e spezie", conclusasi tra brindisi e applausi, con palpabile soddisfazione dei protagonisti, degli ospiti e del pubblico. Un risultato accolto con soddisfazione da TEF-Territorio Economia Futuro, società consortile della Camera di Commercio di Pordenone-Udine che organizza e promuove la manifestazione assieme a Comune di Pordenone, Regione Friuli Venezia Giulia e PromoTurismoFVG.

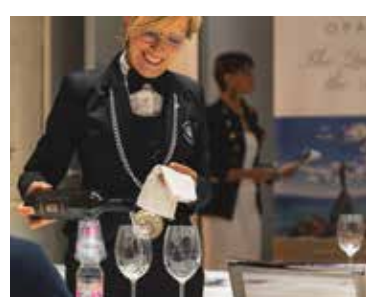


Il festival della qualità del Friuli Occidentale ha fatto dunque ancora una volta centro, grazie alla sua speciale formula, che ospita il top della cucina di quest'area nei palazzi nobili della città, offrendo spazi dedicati di racconto e approfondimento per valorizzare le mille varietà del gusto, con l'opportunità di incontrare da vicino chef, pastry chef, cantine e produttori vinicoli, sommelier, esperti del food. L'affezione del pubblico è stata testimoniata dai molti eventi sold-out con largo anticipo sull'inizio del festival: tra questi anche i laboratori dei piccoli chef, pasticceri e cioccolatieri del

futuro, tutti con grembiule e toque a preparare, e assaggiare, piatti dolci e salati, sotto la guida dei migliori professionisti.

La kermesse si è rivelata anche quest'anno un'ottima "vetrina" per un territorio che ha tutte le qualità per essere a livello delle grandi metropoli, e non solo nazionali, sia per l'eccellenza dei prodotti sia per l'alto profilo dei protagonisti nell'arte culinaria ed enologica. Una ricchezza di proposte che ha piacevolmente stupito i partecipanti, compresi i qualificati ospiti stranieri presenti (tra i quali il maestro di cucina croato **Damir Perman** e il giornalista e food editor britannico **Alex Bell**), mettendo in mostra il filo rosso che lega le straordinarie professionalità di un'epoca, che ha visto Pordenone ai vertici della ristorazione nazionale, alle sfidanti tendenze attuali del settore.

Per il futuro Pordenone ArtandFood pensa a nuove location di charme da aprire agli eventi, anche in dimore private, oltre che a consolidare il rapporto con il mondo della formazione, per offrire nuovi stimoli ai giovani che intraprendono questo cammino professionale. Ultimo aspetto da non trascurare, quello dell'internazionalizzazione, che avrà un ulteriore capitolo nel mese di novembre, quando Pordenone ArtandFood parteciperà alla "settimana della cucina italiana" promossa dall'ICE del Ministero degli Esteri in tutto il mondo: la destinazione scelta è Lubiana, dove lo chef **Carlo Nappo**, uno



dei vertici della cucina pordenonese di oggi, presenterà un menu a forte impronta del territorio, ma coniugata con il suo personale tocco creativo, per una cena esclusiva in uno dei migliori ristoranti della capitale slovena.

COINVOLTO L'ARTISTA TOMI VUGRINEC

"SALOTTO", LO SPAZIO DI MODA E ARTE

LA NUOVA CREATURA DI MANIFRIULANE NATA DA UN'IDEA DI GIANNI LERUSSI SI TROVA IN VIA POSCOLLE 4 A UDINE

» GIULIA ZANELLO

Uno spazio dove moda e arte s'incrociano e si fondono, un luogo accogliente e d'ispirazione, ma anche di connessioni e scambi lavorativi. Nasce così "Salotto" di Manifriulane, la nuova "creatura" di **Gianni Lerussi**, commerciante udinese che ha deciso di mettere la propria esperienza a servizio di un nuovo progetto, rilevando i locali di via Poscolle 4. E per questa nuova avventura, Lerussi ha deciso di coinvolgere **Tomi Vugrinec**, artista e titolare della galleria "Punto" in via Cividale. Eccentrica, eclettica e originale, questa nuova attività, inaugurata a fine settembre, non si può propriamente definire un negozio, piuttosto "il nuovo punto di riferimento dove gustarsi un cocktail fatto di moda arte e contemporaneità", come lo interpretano i due imprenditori che aprono le porte dello spazio in cui, già dalla vetrina, si apprezzano mobili di design e tessuti che riproducono l'interno di un'abitazione, con, appunto, un salotto. All'interno un mix di abbigliamento, calzature, accessori e anche quadri e stampe che ricalcano la creatività dei due imprenditori nonché l'artigianalità e la qualità del manifatturiero. «L'idea era quella di creare questo connubio tra moda e arte, concentrandola in un progetto che già da qualche anno abbiamo in mente, aspettavamo solo il posto giusto – spiega Gianni Lerussi -. Un nuovo modo di fare shopping e avvicinarsi al commercio: qui un cliente può entrare, vedere delle cose belle



Gianni Lerussi e Tomi Vugrinec

e creare esperienze nuove, una linea di abbigliamento e accessori pensata per chi non cerca un brand, ma lo porta, identificandosi e sposando la sua filosofia». Da sempre molto attento alla qualità e ai dettagli, dopo aver avviato la propria produzione di "Manifriulane", un marchio che rispecchia l'artigianalità del territorio, Lerussi ha voluto al proprio fianco un artista a rendere il tutto ancora più unico e speciale, come testimoniano i quadri appesi sulle pareti.

«Ho deciso di collaborare perché ho trovato questa idea geniale: usare la tradizione per esprimere un concetto moderno è una cosa che mi ha affascinato – sono le parole di Vugrinec -; guardare indietro per andare avanti, questa la spinta dell'artigianato che ci porta a disegnare, in maniera rivoluzionaria, la tradizione. Mi piace chiamare i nostri prodotti Manifriulane 2.0». E così nascono scarpets, borsoni e altri accessori con la stampa rivisitata del quadro di Manifriulane che Vugrinec, assieme a un grafico, ha rivisitato e ricreato in diverse versioni e tonalità. Sempre per dare spazio all'arte, al piano inferiore c'è anche una zona espositiva in cui una volta al mese verranno presentate opere di artisti locali.

«Volevamo far passare il messaggio dell'incontro tra moda, arte e business, collocandoci come facilitatori per far conoscere nostre realtà – spiegano i due imprenditori -, un punto di scambio di idee ed eccellenze, promuovendo anche alcune aziende vitivinicole della zona durante le esposizioni per aumentare le occasioni di networking. Non sarà facile – concludono -, ma noi ci proviamo e ci metteremo tutto l'entusiasmo».



LUOGO IDEALE PER APERITIVI, PRANZI TRA COLLEGHI E CENE

QUINTO RECINTO, UN PUNTO DI RITROVO GIOVANE E INFORMALE

IL LOCALE NEL CENTRO DI UDINE PROPONE UN MENÙ DIVERSO TUTTI I GIORNI

Giovane, informale e divertente. Parliamo del Quinto Recinto, osteria con cucina in Largo dei Pecile 3 a Udine. Situato nel cuore della città, il locale propone un menù diverso tutti i giorni, sia con piatti stagionali che con veloci stuzzichini, accompagnato da numerose etichette, sia di vino che di birra. Vero punto di ritrovo per aperitivi, ma anche per pranzi d'ufficio e cene tra amici, o per serate in compagnia gustando cocktail, l'osteria nel tempo ha consolidato la sua proposta per tutti i gusti e esigenze.


Quale è la clientela che frequenta l'osteria?

«Il nostro locale – spiega **Valentino Bon**, che assieme a **Elisa Puddu**, guida il locale – è un posto per tutti. Adatto sia per aperitivi, che per pranzi veloci e cene».

Quali sono i piatti più caratteristici?

«La nostra cucina si caratterizza per un'offerta stagionale. In

inverno, per esempio, si può trovare il bollito. Il menù è aggiornato ogni giorno. Oltre ai piatti caldi, proponiamo un'ampia scelta di tramezzini e tartine».

A GESTIRE L'OSTERIA È VALENTINO BON, INSIEME A ELISA PUDDU. «IL MERCATO È IN CONTINUA EVOLUZIONE. LA PRINCIPALE SFIDA È TROVARE COLLABORATORI IN QUESTO SETTORE»

Citiamo, per esempio, mortadella, gorgonzola e noci, o porchetta di Ariccia o baccalà mantecato. Non mancano salumi e formaggi e locali, da degustare per una sosta a tutte le ore, in un clima cordiale e giovanile. Valentino, che ha rilevato l'Osteria una decina di anni fa, oggi è affiancato da un team di collaboratori.

Come è cambiato il lavoro nel corso del tempo? E quali sono le principali sfide di questo settore?

«Il mercato è in continua evoluzione. Prima del lockdown c'era un bel fermento. Poi dopo il periodo Covid l'andamento è più altalenante e instabile. È aumentata anche l'offerta in centro. La principale sfida è trovare collaboratori in questo settore».

Per info e contatti: <https://quintorecinto.it/>.

Mara Bon

INAUGURATO RECENTEMENTE

AL.CE, ABBIGLIAMENTO DI ISPIRAZIONE VINTAGE

Due donne intraprendenti e pronte alle sfide, due fidanzati amanti dell'abbigliamento vintage e due figlie piccolissime a cui voler dare il buon esempio. Da questo mix ha alzato le serrande a Udine il negozio Al.Ce che prende il nome da Allegra e Celeste, le figlie delle due titolari, le udinesi **Chiara Grazioli** di 35 anni e **Anna Antonioli** di 33 anni. Inaugurato ufficialmente lo scorso 4 ottobre, Al.Ce vanta un brand principale, Fortela di proprietà di **Alessandro Squarzi** che tutti gli appassionati conoscono. Questo brand che propone capi di ispirazione vintage, ma nuovi e con tessuti italiani e giapponesi è il cavallo di battaglia del negozio che vanta, però, altri tre brand, tra cui uno che s'ispira alla marina americana riuscendo così a proporre non solo abbigliamento, ma anche calzature e accessori, tutto da uomo. «L'idea di aprire questo negozio nasce dalla passione dei nostri compagni per Fortela, di cui sono grandi fan e compratori» spiegano Anna e Chiara che, oltre a essere neo mamme, hanno anche un'altra occupazione: Anna lavora in un laboratorio medico e Chiara in un'agenzia di distribuzione di occhiali.



«Volevo fare qualcosa di nuovo – dice Anna – e quando Chiara e il suo compagno mi hanno proposto questa avventura ho accettato». Una grande sfida che ha preso corpo dopo un anno di conti e riflessioni e solo poche settimane fa Al.Ce ha alzato ufficialmente le serrande in via Deganutti. Una scelta non casuale come precisano le due titolari: «Non siamo in pieno centro, ma siamo contente di questa zona perché è bella e si sta sviluppando. La nostra è stata una scelta mirata e ci piace vedere il centro storico con tanti negozi che chiudono, ma questa zona ha potenzialità e la città deve rifunzionare con i suoi negozi». L'avvio, seppure di poche settimane, è positivo: «Abbiamo avuto clienti mirati, persone appassionate di questo genere e altre che si vogliono appassionare». Insomma, chi entra da Al.Ce non lo fa per dare un'occhiata, ma entra appositamente per acquistare capi unici, dietro cui ci sono grande manifattura ed elevata qualità del materiale. «Adesso dobbiamo farci conoscere e puntiamo sul periodo natalizio, dato che rappresentiamo una novità. Per il 2025 – proseguono – ci siamo prefissate dei numeri, comunque l'obiettivo è farci una clientela fissa e attrarre anche turisti e secondo le nostre stime saremo sempre in crescita».



Chiara Grazioli e Anna Antonioli

Aprire non è stato semplice, come raccontano, tra "tante porte sbattute in faccia" e una farraginoso macchina burocratica per accedere ai contributi per l'imprenditoria femminile e giovanile, ma a vincere è stata la loro determinazione.

Lisa Zancaner

CAPI COMODI, MA ANCHE DURATURI E DI QUALITÀ, RISPETTOSI DELL'AMBIENTE

"ESSENZIALE", L'ELEGANZA FEMMINILE IN PASSERELLA

IL GRUPPO ARTENI HA PRESENTATO LA SUA PRIMA LINEA DI ABITI COMPLETA PER LE DONNE CREATA DA UN TEAM TUTTO AL FEMMINILE FORMATO DA 15 PROFESSIONISTE TRA STILISTE, SARTE E SVILUPPATRICI DI PRODOTTO

» ROSALBA TELLO

Una passerella tutta made in Friuli con una sfavillante sfilata di elegantissimi vip "nostrani" che ai blasonati defilé milanesi non sfignerebbero affatto. Stavolta la "maison" di moda è il Gruppo Arteni, un piccolo "impero" dell'abbigliamento gestito da oltre 60 anni da **Gianni Arteni** e dal fratello **Sergio**, amatissimo dai friulani (e non solo) di tutte le generazioni.

Nello storico quartier generale Tavagnacco, a fine settembre, il grande magazzino ha debuttato con la sua prima linea di abbigliamento completa: "Essenziale" con la quale la famiglia Arteni ha voluto esprimere la personale idea di eleganza femminile: concreta, dinamica, funzionale. "I capi protagonisti sono la risposta alle richieste delle clienti di sentirsi bene e a proprio agio, dalla

mattina alla sera, in capi "essenziali" spiega Gianni Arteni. "Una collezione rassicurante" come la definiscono la manager **Tiziana Arteni** e la designer **Alessandra Verona**, coloro che nel 2020, in piena pandemia, diedero arditamente il via al progetto coinvolgendo un team tutto al femminile: 15 professioniste del gruppo tra stiliste, sarte, addette agli acquisti e alle vendite, sviluppatrici di prodotto e creative. A guidare la scelta di tessuti, colori e modelli progettati negli atelier di Tavagnacco, le stesse clienti. Capi comodi e femminili, ma anche duraturi e di qualità, rispettosi dell'ambiente: ogni elemento è infatti il risultato di una produzione sostenibile, certificata e con una tra le filiere più corte. Ridotte, infatti, le emissioni per il trasporto, che avviene senza imballaggi in nylon o cartone, facendo recapitare gli articoli direttamente su appendiabiti riciclati.

L'evento mondano, allestito - in partnership con eccellenze del territorio come Moroso e Nonino - nello scintillante corridoio dello store di Tavagnacco che collega il reparto abbigliamento allo spazio dedicato alla casa, ha ospitato il "Friuli che vince". Testimonial di eccezione la campionessa olimpica di scherma **Giulia Rizzi**, che per l'occasione ha arricchito il suo outfit giacca-pantalone a marchio Essenziale con la medaglia d'oro conquistata la scorsa state a Parigi. Secondo la schermatrice, il marchio ideato dal Gruppo Arteni unisce moda e sport, soddisfacendo il desiderio di disporre di un guardaroba raffinato e al contempo versatile, adatto ad ogni occasione. A sfilare anche le atlete del CDA Volley Talmassons, fashion partner di Essenziale, e il volto ufficiale della nuova collezione Sara Adami, Miss Mondo Friuli Venezia-Giulia 2023.

La cerimonia di presentazione si è chiusa con un finale a sorpresa: Essenziale sta già pensando anche a una linea uomo. A indossare in anteprima il primo modello della collezione maschile autunno-inverno è stato **Leonardo Barbieri**, direttore tecnico del CDA Volley Talmassons. Ad incassare applausi anche i giocatori dell'Apu Udine, graditi ospiti della serata di gala.



L'AZIENDA HA PRESENTATO IL SISTEMA "REGOLO"

IDEA PROTOTIPI, IL PROTAGONISTA È IL ROBOT

Idea Prototipi, azienda con sede a Basiglianico specializzata nella realizzazione di cobot, cioè automi collaborativi a BI-MU, ha partecipato alla Biennale delle Macchine Utensili, prestigiosa

manifestazione dedicata all'industria manifatturiera, alle tecnologie digitali e all'automazione, a Milano (Rho Fiera).

La novità che è stata presentata da Idea Prototipi è il sistema modulare "REGOLO", destinato ad aziende, laboratori, università e scuole. "È leggero e dinamico, la sua vasta gamma di utensili promuove la sperimentazione di diverse lavorazioni e processi industriali dei settori: metalmeccanico, legno-arredo, food, trasporti", spiega **Massimo Agostini**, fondatore e ceo di Idea Prototipi. Per Agostini: «Il robot sarà maestro dell'uomo, sarà capace di recuperare la manualità ormai persa, visto che l'essere umano è, giustamente, impegnato nell'addestramento delle intelligenze artificiali». Il riferimento è all'industria e alle applicazioni più innovative e il manifatturiero italiano ha sempre tanto da insegnare. «Qui a Milano c'è stato un

confronto tra i principali attori del Made in Italy. Partecipare alla principale fiera di un settore così specializzato - conclude il ceo - è per noi importante. Diffonderemo le nostre tecnologie

green e a garanzia della qualità e della sicurezza del lavoro umano, come l'ecosistema Caibot. Caibot combina robotica collaborativa, intelligenza artificiale e interfacce digitali intuitive.

Lo scopo, spiega D'Agostini, è «costruire La Nuova Fabbrica, connessa e rapidamente riconfigurabile grazie alle unità di lavoro Ai.Land. Il plus di questa soluzione è la cura del benessere delle persone: il lavoro si comunica e si impara in un ambiente sicuro e con estrema attenzione alla qualità». Ogni soluzione firmata Caibot è "plug & play", compatta e leggera, semplice da spostare e

utilizzabile con un'interfaccia touch intelligente e immediata. Secondo la filosofia di Idea Prototipi gli strumenti e gli utensili della Nuova Fabbrica devono essere usabili «come uno smartphone, accessibili globalmente senza barriere culturali, intuitivi e dinamici».



Il fondatore e Ceo, Massimo Agostini

MUSEO GORTANI PROTAGONISTA A "SAPERI&SAPORI" FVG

LE ECCELLENZE DELLA TRADIZIONE ARTIGIANALE DELLA CARNIA



Un dettaglio dello stand del Museo Carnico alla Fiera Saperi e Sapori FVG



Gli originalissimi scarpets della finalista di ITS Contest Clementine Baldo in uno scatto del fotografo Massimo Gardone

Tra i protagonisti della prima edizione della Fiera "Saperi&Sapori FVG", vetrina dell'artigianato regionale realizzata all'interno di Casa Moderna 2024 c'era anche il Museo Carnico delle Arti Popolari "Michele Gortani" di Tolmezzo. Il Museo Carnico custodisce la storia e la memoria della Carnia e si adopera, attraverso i suoi progetti, per la conservazione e la valorizzazione degli antichi mestieri e saperi carnici.

Alla Fiera il Museo ha presentato alcune delle eccellenze artigianali carniche, tra cui gli originali scarpets, le tradizionali calzature realizzate a mano, promosse dal progetto "Scarpets. I scarpets de Cjargne". Il progetto - realizzato in collaborazione con Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, ERPAC, ENAIP, Carnia Industrial Park,

Comunità di Montagna della Carnia e Comune di Tolmezzo - promuove la tutela e la valorizzazione di un sapere antico, fortemente radicato sul territorio e tramandato di generazione in generazione, con l'obiettivo di formare una nuova classe di

artigiane e artigiani e dare impulso all'imprenditorialità.

Tra le iniziative legate a "Scarpets. I scarpets de Cjargne", da qualche settimana - e fino al 7 gennaio 2025 - al Museo Carnico è, inoltre, possibile visitare l'esposizione temporanea "Il tempo della memoria è il futuro". L'esposizione rende per la prima volta visibili al pubblico gli originalissimi scarpets cuciti a mano dai sedici giovani designer internazionali finalisti della recente edizione di ITS Contest 2024 con il supporto delle artigiane del progetto.

Gli appuntamenti fieristici del Museo continuano oggi e domani a "Eureka 2024 - Fiera Nazionale della Cultura e Creatività" a Pordenone.

www.museocarnico.it - www.scarpetti.it

DAL 2020 QUADRUPPLICATI IL FATTURATO E I DIPENDENTI

CLEANPRO SERVIZI: L'EVOLUZIONE DEL CLEANING PROFESSIONALE

LA PANDEMIA HA SENSIBILIZZATO L'ESIGENZA DI LUOGHI DI LAVORO IGIENICAMENTE SICURI
PROPRIO QUESTO INSEGNAMENTO È STATO PROPULSORE DELLA CRESCITA DELL'AZIENDA FRIULANA



Il progetto imprenditoriale dell'associata di Confapi, CleanPro Servizi Snc, che è attiva nel settore del Cleaning Professionale rivolto alle aziende, nasce nel 2020 dalla volontà di un gruppo di persone, tra le quali gli attuali proprietari dell'Impresa, Stefano Di Benedetto e Valentina Peres. I due soci non si sono fatti scoraggiare dalla pandemia, anzi, si sono fatti guidare dalla propria vision iniziale: innovare il mondo del Cleaning professionale, cercando le soluzioni più avanzate in ambito tecnologico, sia per la gestione

dell'operatività del lavoro, che per la scelta dei prodotti detergenti e delle attrezzature. A volte accade infatti che siano proprio le difficoltà a fungere da propulsore; l'avvento del periodo pandemico ha portato ad una sensibilizzazione molto più elevata della necessità di vivere e lavorare in ambienti igienicamente sicuri. L'introduzione della sanificazione ambientale certificata e ottenuta attraverso l'utilizzo di macchinari e decontaminanti brevettati e utilizzati anche in campo medico è stata la spinta che probabilmente ha indicato quale fosse la direzione da seguire. Grazie alla tenacia e alla volontà, a pochissimi anni dalla sua fondazione, la CleanPro Servizi è riuscita a trasformarsi in una solida e ambiziosa realtà: partendo da pochi addetti e da un numero ristretto di cantieri nella bassa friulana, nel 2024 quadruplicherà sia il fatturato di pertenza che il numero dei dipendenti. L'azienda punta su due punti di fondamentale importanza:

1. La formazione, sia a livello di direzione sia a livello di addetti.
2. Un approccio molto tecnico del lavoro, che consiste di diverse fasi: si parte dall'analisi ambientale per effettuare poi un progetto



tecnico dettagliato, che tenga conto degli orari di servizio, delle mansioni da svolgere, dell'attività del committente. Poi viene messo a disposizione un personale tecnico qualificato per affiancare in maniera personalizzata gli operatori, con una consulenza che consente di individuare la soluzione migliore sia per il processo di pulizia che per il detergente e le attrezzature. L'assistenza continua anche nel post vendita,

con un piano di controllo che calendarizza verifiche periodiche, con l'obiettivo di mantenere sempre alto il livello di qualità del servizio, valutando anche eventuali azioni correttive da intraprendere. «Crediamo fortemente che il nostro primo compito sia quello di pulire» - dichiara **Stefano Di Benedetto** - «ma allo stesso tempo ci sentiamo anche in dovere di diffondere più consapevolezza sul mondo del Cleaning» «Vogliamo ispirare professionalità e competenza, ma anche fiducia e serietà» - aggiunge **Valentina Peres** -. Nel rispetto delle esigenze del cliente, seguendo il nostro motto "Le Tue Regole, Il Tuo Pulito" vogliamo metterlo in grado di dedicarsi al suo business o ai suoi interessi, mentre noi ci occupiamo del suo ambiente».



Il laboratorio di songwriting sarà a cura del cantautore Marco Anzovino

Ceramica, sartoria, lavoro a maglia, mosaico, burattini e fotografia. E ancora: arte floreale, libri pop up, design, street art e songwriting. Sono i laboratori gratuiti realizzati durante le prime due edizioni di "Passo dopo passo. Palestre di inclusione", un progetto ideato e organizzato, a Palmanova, dalla Cooperativa Sociale Thiel (nata nel 2001 e aderente a Confcooperative Alpe Adria) con l'obiettivo di realizzare concrete opportunità di inclusione dei minori con disabilità e delle loro famiglie attraverso la realizzazione di laboratori ludico-ricreativi, artistici e creativi aperti a tutta la cittadinanza. Oltre 140 persone hanno partecipato alle attività proposte durante le prime due edizioni e i beneficiari aumenteranno grazie alla terza

TERZA EDIZIONE DEL PROGETTO

THIEL E I LABORATORI INCLUSIVI

LA COOPERATIVA SOCIALE REALIZZA DIVERSE INIZIATIVE LUDICHE, ARTISTICHE E CREATIVE PER INTERVENIRE SULLE FRAGILITÀ INDIVIDUALI

edizione del progetto che vede coinvolti diversi attori: il Comune di Palmanova (partner e co-finanziatore); l'Azienda Sanitaria Universitaria Friuli Centrale e l'Istituto Comprensivo Palmanova (partners) e la Fondazione Friuli che sostiene il progetto nell'ambito del bando Welfare 2024.

Proprio questa collaborazione eterogenea consente di approfondire la conoscenza del contesto per coglierne i bisogni espressi ma anche quelli potenziali, raccogliere criticità, esigenze e risorse per incrementare il sistema delle opportunità del territorio e sperimentare soluzioni che consentano di utilizzare le risorse economiche come investimento per la creazione di legami sociali e nuove opportunità di sviluppo locale: un sistema di welfare generativo in cui intervenire sulle fragilità individuali ma, al tempo stesso, generare benessere e miglioramento sociale per tutta la popolazione.

Su questo si è basata la scelta delle attività che verranno realizza-



11 e 14 anni (con **Marco Anzovino**); street art per giovani dai 15 ai 19 anni e lavoro a maglia e uncinetto per gli adulti (con **Isabella Pontel**). Inoltre: un laboratorio teatrale per le classi seconde e terze della scuola secondaria di primo grado di Palmanova, incontri sul tema della prevenzione e del benessere per ragazzi e per famiglie e uno spettacolo musicale su **Lucio Dalla** aperto a tutti (info e iscrizioni: 320 6512012; e-mail: anna.sabatti@coopthiel.it).

te fra ottobre 2024 e giugno 2025, presso la sede di Palmanova della Thiel (presieduta da **Luca Fontana**): un laboratorio dedicato a bambine e bambini fra i 6 e i 10 anni in cui verrà inventato un gioco di carte; songwriting per ragazze e ragazzi fra gli

VINI SEMPRE PIÙ SALUBRI E LONGEVI

CANTINA DI RAMUSCELLO, CERTIFICAZIONE E "VITICOLTURA DI PRECISIONE"

TANTI I PROGETTI: DALLO STANDARD DEL "RESIDUO MINIMO" ALL'UTILIZZO DI DRONI FINO ALL'IMPIANTO DI DEPURAZIONE

La Cantina Produttori di Ramuscello San Vito al Tagliamento sta portando avanti una serie di progetti innovativi in campo vitivinicolo. Come quello di essere la prima cantina in Friuli Venezia Giulia che ha scelto di adottare volontariamente lo standard di certificazione del "Residuo Minimo". Una scelta che ora ha trovato l'avallo documentale da parte dell'ente terzo Ceviq (Certificazione Vini e Prodotti Italiani di Qualità): dal punto di vista analitico, i residui di fitofarmaci eventualmente presenti nel vino sono inferiori al 90% del limite massimo previsto dalle leggi in vigore.

Un obiettivo di sostenibilità che si può ottenere anche con la nuova frontiera della "viticoltura di precisione", la quale sta interessando i 158 soci della cooperativa. «Attraverso l'utilizzo di droni, centraline meteorologiche, sensori a terra e

modernissimi programmi di algoritmi (DSS), si sta iniziando un'accurata "zonazione" per individuare le migliori aree viticole del territorio - sottolinea il presidente, **Gianluca Trevisan** -. Inoltre, la Cantina di Ramuscello ha ulteriormente rafforzato il suo impegno verso la sostenibilità inaugurando un nuovo impianto di depurazione delle acque di lavorazione. Grazie a questo innovativo impianto, le acque in uscita vengono utilizzate per il lavaggio degli atomizzatori dei soci, per l'irrigazione del "bosco didattico", adiacente alla cantina e per la miscelazione dei prodotti impiegati in campagna nella difesa della vite».

Ci sono poi altre certificazioni ottenute dall'azienda. «Questa nuova certificazione - aggiunge con orgoglio il direttore della cantina **Rodolfo Rizzi** - si somma a quella legata al

protocollo ministeriale SQNPI. I nostri soci assicurano una maggiore attenzione in vigna per poi, attraverso accurate pratiche enologiche che bandiscono i prodotti di derivazione animale, come da certificazione vegana, in modo da ottenere vini sempre più salubri e longevi».

C'è poi il progetto "Vinum Terre", il primo vino italiano affinato in terra. Si tratta di 555 bottiglie di Refosco dal Peduncolo Rosso 2022 Doc Friuli che sono state interrate nel vigneto originario delle uve il 22 aprile 2023, in occasione della Giornata internazionale della Madre Terra. Lì, al buio, in silenzio, immerso nell'acqua di falda del Tagliamento, a temperatura costante di 12 °C, il vino si è evoluto acquistando delle note vellutate ed è stato recuperato esattamente 365 giorni dopo.



Il progetto "Vinum Terre", il primo vino italiano affinato in terra

L'etichetta di questo vino speciale è stata realizzata coinvolgendo i ragazzi della classe 3ª E del Liceo Artistico Galvani di Cordenons. Parte del ricavato della vendita verrà devoluto alla Comunità di Sant'Egidio di Roma, per sostenere il loro importante impegno della gestione dei corridoi umanitari nel mondo.

COOPERATIVA MELARANCIA

IL CINEMA CHE EDUCA, PICCOLI LUMIÈRE SUL PODIO

Al cinema durante le ore di scuola: il progetto Piccoli Lumière della cooperativa sociale Melarancia di Pordenone è risultato terzo classificato nella graduatoria nazionale del Ministero dell'Istruzione. Dalla sede ministeriale a Roma, infatti, è stato pubblicato l'elenco delle istituzioni scolastiche ammesse a finanziamento per le tre azioni previste dal Bando "Il linguaggio cinematografico e audiovisivo come oggetto e strumento di educazione e formazione", nel quadro del Piano Nazionale Cinema e Immagini per la Scuola previsto dalla Legge Cinema e Audiovisivo del 2016. La scuola dell'infanzia Melarancia, soggetto capofila del progetto Piccoli Lumière, si è quindi aggiudicata uno dei massimi punteggi, risultando come detta terza su 119 progetti presenti nella graduatoria nazionale.



Il progetto coinvolgerà complessivamente 469 studenti e 62 insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie del territorio pordenonese, attraverso proiezioni matinée

L'INIZIATIVA SI È CLASSIFICATA AL TERZO POSTO NEL BANDO DEL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE «IL LINGUAGGIO CINEMATOGRAFICO E AUDIOVISIVO COME OGGETTO E STRUMENTO DI EDUCAZIONE E FORMAZIONE»

Il progetto durante il nuovo anno scolastico coinvolgerà complessivamente 469 studenti e 62 insegnanti delle scuole dell'infanzia e primarie del territorio pordenonese, attraverso proiezioni matinée durante le quali verrà presentata una selezione filmografica dei migliori cortometraggi di animazione del panorama internazionale, laboratori nelle scuole, kit didattici e formazione per gli insegnanti. L'idea alla base dell'iniziativa nasce in risposta all'esigenza didattica di potenziare le competenze di alfabetizzazione ad un linguaggio moderno e dalle enormi potenzialità espressive per i bambini fin dai primi anni di istruzione scolastica. Tale esigenza, emersa all'interno del collegio docenti

della scuola Melarancia, è stata socializzata con i docenti degli Istituti scolastici coinvolti nella rete progettuale, riscontrando il comune interesse rivolto all'ampliamento dell'offerta formativa nel rispetto delle diverse esigenze individuali dei gruppi classe, con l'intento di favorire la socializzazione, l'ampliamento dei saperi, le capacità espressive e di storytelling attraverso l'integrazione della didattica laboratoriale e audiovisiva. Per raggiungere questi obiettivi la scuola Melarancia e le scuole in rete hanno voluto coinvolgere i principali enti del settore cinematografico territoriale, che sono impegnati a vario livello nella valorizzazione della cultura cinematografica con esperienza nell'attività educativa, nella conservazione e valorizzazione del patrimonio cinematografico e nella promozione dell'attività festivaliera. Tra i soggetti coinvolti Cinemazero, con il quale la cooperativa Melarancia collabora da tempo e che ha sostenuto fin da subito la partecipazione al bando grazie anche al contributo di Elena Chiara D'Inca, operatore di educazione visiva a scuola, l'associazione Viva Comix, la Cineteca del Friuli, l'Università di Padova e dipartimento FSPPA. Melarancia è nata nel 1991 dalla volontà di un gruppo di donne unite da un comune interesse per la ricerca psicopedagogica e la sperimentazione di nuove metodologie didattiche con l'obiettivo di creare e gestire spazi e nuovi servizi per i bambini.

AZIENDA DI VALTER CAMOL E COOP L'ACERO ROSSO

PREMIO PER L'INTEGRAZIONE LAVORATIVA NELL'AGRICOLTURA

Un riconoscimento per l'integrazione ed inclusione lavorativa di persone con disabilità: questo il premio che ha ricevuto l'Azienda Agricola di Valter Camol a Sacile, nata nel 1995 e in cui da 11 anni opera la cooperativa L'Acero Rosso, aderente a Confcooperative Pordenone. Il premio è stato consegnato il 6 ottobre a Grado durante la cerimonia organizzata dalla Consulta delle Associazioni delle persone con disabilità e delle loro famiglie. La realtà sacilese è stata segnalata dalla sezione della Provincia di Pordenone della Consulta. Il Premio Regionale della Solidarietà è una manifestazione che annualmen-



Il riconoscimento da parte della Consulta delle Associazioni delle persone con disabilità e delle loro famiglie è andato all'Azienda Agricola di Valter Camol a Sacile, in cui da 11 anni opera la coop L'Acero Rosso

L'ACERO ROSSO SI SVILUPPA SU UNA SUPERFICIE DI 4 ETTARI E CONTA 11 SOCI (10 LAVORATORI E UNO VOLONTARIO)

te riconosce i meriti di singole persone e di enti che si sono prodigati con generosità e sacrificio a favore di persone con disabilità. L'Acero Rosso è una cooperativa sociale costituita il 6 novembre 2013 dalla volontà di far nascere una figura giuridica avente tra i suoi valori fondanti l'impiego, al suo interno, di persone disabili, che presentano forme di fragilità o di



La consegna del premio avvenuta a Grado

svantaggio psico-fisico o sociale. I soci fondatori e amministratori della cooperativa provenivano professionalmente proprio dall'Azienda Agricola di Valter Camol, dove, negli anni, avevano maturato una notevole esperienza, capacità e professionalità nell'ambito della realizzazione e manutenzione del verde, nel-

la produzione e commercializzazione di piante e una sensibilità verso la disabilità attraverso la realizza-

zione di numerosi progetti e collaborazioni con servizi specialistici. L'Acero Rosso ora si sviluppa su una superficie di 4 ettari e conta 11 soci (10 lavoratori e uno volontario). Compresi i dipendenti, la realtà occupa 18 persone oltre a tre persone seguite dall'Azienda Sanitaria del Friuli Occidentale e dai Servizi Territoriali. «Quale cooperativa sociale di tipo B - spiegano da L'Acero Rosso - abbiamo lo scopo di perseguire l'interesse generale della comunità, della promozione umana e dell'integrazione sociale dei cittadini attraverso l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate che operano nei settori agricoltura, cura e manutenzione del paesaggio. Siamo lieti di vedere valorizzato il nostro impegno con questo riconoscimento». «Questo premio - ha commentato **Fabio Dubolino** presidente di Confcooperative Pordenone - è un riconoscimento tangibile dell'impatto positivo che l'Azienda Agricola di Valter Camol e l'Acero Rosso hanno avuto, nei loro anni di attività, sulla vita delle persone con disabilità, dimostrando che il lavoro è un fattore fondamentale per l'integrazione sociale e l'autonomia. Nelle cooperative sociali a noi aderenti questo impegno etico non viene mai meno».

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

CONFERMA ALL'ASSEMBLEA

GIOVANI COOPERATORI, RICHTER PRESIDENTE

Sono 219 i giovani cooperatori nei Consigli d'amministrazione delle 392 cooperative aderenti a Confcooperative Alpe Adria. Una discreta presenza che comprende, in particolare, 35 presidenti di cooperativa. Sono stati loro, nel corso di un recente incontro svoltosi a Bagnaria Arsa, a confermare **Alice Richter** come coordinatrice del Gruppo Giovani Cooperatori. Richter, che rimarrà in carica per i prossimi quattro anni, è referente per le attività educative in natura della cooperativa sociale triestina Querciambiente.

All'appuntamento assembleare hanno portato i loro saluti, **Serena Mizzan**, presidente di Confcooperative Alpe Adria, **Elisa Pizzamiglio**, Sindaco di Bagnaria Arsa e **Mauro Bordin**, presidente del Consiglio regionale. **Giovanni Grandi**, professore

di filosofia morale dell'Università di Trieste, ha proposto una riflessione sul tema: "Democrazia, amicizia sociale e giovani".

Erano presenti anche i rappresentanti dei giovani di Confindustria Alto Adriatico, di Confapi e di Confcooperative Pordenone.

I lavori si sono conclusi con l'intervento di **Andrea Sangiorgi**, presidente nazionale del Gruppo Giovani Cooperatori.

«L'età media delle figure apicali delle cooperative italiane è di 55 anni. Nell'ottica

del ricambio generazionale e del passaggio di competenze è quindi fondamentale la formazione dei futuri dirigenti», ha aggiunto il direttore di Confcooperative Alpe Adria, **Paolo Tonassi**.

«I prossimi mesi – ha detto Richter –, con l'apporto trainante del Gruppo in termini di stimoli e idee, saranno dedicati alla costruzione di un progetto di lungo termine indirizzato a promuovere il movimento cooperativo e i suoi principi ispiratori». Per coadiuvare i lavori della coordinatrice, sono stati eletti i Consiglieri:

Roberta Bartolini, Roberta Del Prete, Chiara Giacomello, Sebastian Hector, Federico Mansutti, Lorenzo Sanzin e Anna Sola.

Il Gruppo Giovani cooperatori di Confcooperative Alpe Adria, rappresenta i cooperatori under 40 presenti nei

Consigli di amministrazione delle imprese aderenti. Con la loro azione, promuovono i valori del movimento cooperativo presso le giovani generazioni e la società civile; puntano a rafforzare il ruolo dei giovani nelle imprese cooperative, in particolar modo ai livelli dirigenziali; sostengono il ruolo dei giovani negli organismi di rappresentanza del mondo cooperativo, a livello settoriale, territoriale e nazionale.



Alice Richter al centro con il Consiglio del Gruppo Giovani

GIOVANE IMPRENDITORE

MARCO ALLA GUIDA DELLA "FERRARI DELLE CUCINE"

Un'eredità importante e un futuro tutto da realizzare quello di **Marco Pujatti**, socio di maggioranza e amministratore delegato della Marrone srl, azienda produttrice di cucine professionali su misura con sede a Zoppola. Si tratta, in realtà, di un'impresa con vari uffici sparsi in giro per il mondo, a presidiare un mercato internazionale in espansione.

La Marrone srl è diventata leader nella produzione di banchi di cottura per ristoranti e alberghi sotto la guida di **Armando Pujatti**, scomparso nel 2023. Ora è il figlio **Marco**, 26 anni, a portare avanti un sogno già in parte realizzato. Una realtà che si rivolge agli chef stellati o a quanti desiderano dotarsi di una "Ferrari delle cucine". Così vengono definiti i prodotti di punta dell'azienda

pordenonese che all'estero prendono il nome di cooking suites, ovvero cucine professionali su misura per il livello più alto del mercato, che il più delle volte si inseriscono in progetti con cucina a vista. Complessi operativi con strumenti di grandissima precisione dedicati ai migliori professionisti sulla piazza, esteticamente adeguati anche sul piano del design.

A raccontare del suo percorso nella Marrone srl è **Marco Pujatti**. «Adesso tocca a me», esordisce

il giovane CEO, parlando dell'azienda rilevata dal padre nel 2008. «La Marrone esisteva da una trentina d'anni ma è stato mio papà a farla crescere in modo importante. Siamo una

realtà consolidata a livello nazionale e internazionale e siamo riconosciuti perché operiamo in molti mercati e in tutto il mondo. Marrone è il marchio principale, capace di proporre un prodotto di alta gamma e su misura per la ristorazione e gli hotel di alto livello. Operiamo anche nel mondo del residenziale, per chi vuole la "macchina da corsa" a casa. Ci stiamo aprendo anche ad altri settori, come la refrigerazione».

Qual è stato il suo percorso formativo e professionale?

«Dopo aver studiato business a Milano e Singapore ho lavorato per due anni, occupandomi di progettazione, budget e preventivazione a livello nazionale e internazionale. Dopo la scomparsa di mio papà sono diventato amministratore delegato e socio dell'azienda».

Quanti dipendenti ha?

«Non siamo tantissimi perché ci basiamo molto sulle persone, le loro competenze e il valore artigianale che viene percepito. Diciamo 130, 150 contando i collaboratori».

Emanuela Masseria



Marco Pujatti è Amministratore delegato di Marrone srl

DONNA IMPRENDITRICE/UDINE

JESSICA E IL MAGICO MONDO DELLE API

L'apicoltura è un lavoro in cui mettere passione, dedizione, cura e pazienza. Lo sa bene **Jessica Ciancone**, classe 1989, originaria di Palmanova: dal 2022, insieme al compagno **Filippo Sicuro**, è titolare di Lycia Apicoltura a Cuccana di Bicinicco, un'azienda di famiglia, fondata dal suocero Pietro Sicuro nel 1976.

«Prima facevo la commessa, ma dopo aver conosciuto Filippo e il mondo delle api, ho iniziato a studiare, fare corsi e a specializzarmi nell'apicoltura: è un lavoro molto impegnativo, soprattutto da aprile ad agosto quando lavoriamo 7 giorni su 7, ma il contatto con la natura e con questi insetti straordinari, la libertà di lavorare all'aria aperta e di essere padrona del mio tempo sono impagabili».

Lycia Apicoltura è un'azienda di medie dimensioni con 500 alveari e gestisce tutta la filiera con

un laboratorio interno per la smielatura e l'invasettamento e un magazzino per conservare il miele (in fusto o in vasetto) in una cella climatizzata alla temperatura costante di 16° C. Gli apicoltori sono stanziati in varie zone del territorio (a Grado, per esempio, o nelle Valli del Natisone) per poter produrre diverse tipologie

di miele: acacia, tiglio, castagno, millefiori, millefiori della laguna di Grado, melata e colza. Il segreto è studiare e conoscere le piante della zona e monitorarne il periodo della fioritura.

«Filippo ed io facciamo tutto in azienda, ci occupiamo insieme delle api, del contatto con il pubblico e della vendita; lui si dedica alla parte amministrativa e burocratica e io, invece,

alla comunicazione e alla parte didattica. Non esiste ancora un punto vendita aziendale, ma si può venire qui a comprare direttamente: facciamo poi i mercati di Campagna amica, fiere e mercatini sul territorio. L'obiettivo è aprire una vera e propria fattoria didattica dedicata all'apicoltura per bambini e adulti: spero possa partire il prossimo anno, stiamo ancora finendo i lavori di ripristino del capannone distrutto dalla grandinata del 2023. Collaboriamo

con il progetto Apicoltura urbana che sensibilizza alla sostenibilità ambientale e organizziamo laboratori per bambini, lezioni negli asili dei paesi limitrofi per spiegare l'importanza delle api e dell'impollinazione, a tutela della natura».

Francesca Gatti



Jessica Ciancone (titolare di Lycia Apicoltura) e Filippo Sicuro

DONNA IMPRENDITRICE/PORDENONE

CHIARA, INNOVAZIONE PER UN FUTURO VERDE

Palazzetti Lelio Spa è un'azienda che, da 70 anni, si distingue nel settore dei caminetti, stufe a pellet e legna, caldaie, cucine, forni e barbecue, combinando design e tecnologia all'avanguardia.

Chiara Palazzetti, amministratore e responsabile marketing e comunicazione dell'azienda, rappresenta la terza generazione della famiglia. Classe 1976, è entrata in azienda nel 2000, dopo aver conseguito la laurea in Economia Aziendale.

«Entrare nell'azienda di famiglia è stato un passo naturale per me», racconta.

Oggi, Palazzetti conta circa 200 collaboratori e opera non solo in Italia, ma anche in Europa, Sud America e Asia. «Abbiamo sempre prestato particolare attenzione al work-life balance. Già all'inizio degli anni 2000, mio fratello Marco ha implementato il lavoro agile, consentendo a molte donne con figli piccoli di conciliare lavoro e famiglia». Palazzetti è un esempio di azienda attenta alla parità di genere. «Mia nonna ha avuto due figli, mia madre tre e io una. Le donne in Palazzetti occupano posizioni apicali, grazie a un management forte e a politiche di flessibilità». Con la crescente attenzione alla sostenibilità, Chiara sottolinea

l'importanza per Palazzetti di produrre in modo responsabile. «Siamo attivamente coinvolti in progetti come il LIFE Green-Stove, un'iniziativa triennale che mira a sviluppare tecnologie

più efficienti e a ridurre le emissioni nocive».

Palazzetti si distingue anche per l'adozione di tecnologie all'avanguardia. «Abbiamo creato interfacce di nuova generazione per le nostre stufe, che permettono un contatto diretto con l'azienda. Questo è unico nel nostro settore e ci consente di offrire un'assistenza post-vendita efficace», spiega Chiara. Utilizzando

big data e intelligenza artificiale, Palazzetti è in grado di monitorare il funzionamento dei propri prodotti, garantendo manutenzione predittiva e un significativo risparmio energetico. Palazzetti è stato capofila del progetto LIFE Green-Stove, che puntava a sviluppare stufe a pellet con emissioni drasticamente ridotte. «Il nostro obiettivo era di ridurre le emissioni di polveri sottili a 5 mg/Nm3, ben al di sotto degli attuali standard europei. Con la stufa DRIADE, abbiamo raggiunto questo traguardo, contribuendo così a un futuro più sostenibile», chiosa Chiara.

Giada Marangone



Chiara Palazzetti è amministratore della Palazzetti Spa



A DISPOSIZIONE ANCHE IL SERVIZIO DI E-BIKE

A TAVOLA IMMERSI NELLA NATURA

ALL'AGRITURISMO PLAN DI CUEL AD ARTA TERME SI MANGIA SOTTO UNA CUPOLA TRASPARENTE IN MEZZO A UN PANORAMA UNICO. IN TAVOLA LE SPECIALITÀ DELLA MONTAGNA: DAI FORMAGGI DI MALGA AI CJARSONS DOLCI

» MARCO BALLICO

Seduti a tavola al coperto, sotto una cupola trasparente, una vera e propria bolla in mezzo a un panorama unico. Si mangia in questo caso davvero nella natura: un'emozione possibile in Carnia, a Rivalpo, frazione di Arta Terme, circondati dai monti Sernio e Tersadia. A raccontare la storia e l'offerta dell'agriturismo Plan di Cuel è **Rosanna Bombardier**, impegnata nella gestione di un locale di proprietà delle famiglie Bombardier e Marcolini. «Abbiamo aperto nel 2021 – ricostruisce – con l'intenzione di dare ospitalità a chi ama visitare questi luoghi magnifici e far loro conoscere e apprezzare una piccola realtà fatta di viuzze in ciottoli, case antiche e una chiesa maestosa che dal colle di fronte guarda i due paesi, Rivalpo e Valle. Lavorare in era Covid è stata una grande e difficile avventura, ma stiamo raccogliendo belle soddisfazioni». Costruito l'impianto fotovoltaico a sostegno dell'azienda, si è partiti come fattoria didattica e agriturismo, dove poter assaggiare i piatti del territorio: dal frico e polenta ai formaggi della malga Cason di Lanza (gestiti dalle stesse famiglie), dai salumi confezionati

IL LOCALE È DI PROPRIETÀ DELLE FAMIGLIE BOMBARDIER E MARCOLINI. «VOGLIAMO DARE OSPITALITÀ A CHI AMA VISITARE QUESTI LUOGHI MAGNIFICI E FAR LORO CONOSCERE E APPREZZARE UNA PICCOLA REALTÀ FATTA DI VIUZZE IN CIOTTOLI, CASE ANTICHE E UNA CHIESA MAESTOSA»

secondo tradizione norcina ai prodotti orticoli, rigorosamente certificati biologici. I piatti? Il classico minestrone di patate e fagioli, gnocchi di zucca o di barbabietola, tortino di spinaci o bietina, carni provenienti da allevamenti locali e preparate in modi diversi, i crauti con il muset, il toc' di famee, una polentina appoggiata su un cestino di frico friabile e salsiccia affumicata produzione della casa, con la variazione estiva dei funghi. Accanto alle torte con mele, pere e lamponi dell'azienda, non manca, tra i dessert, la versione dolce dei cjarsons, la cui ricetta è tramandata dalle donne di famiglia, a partire dalla nonna di Rosanna, **Maria di Vignude**, «che ci ha donato i terreni per costruire l'agriturismo». Plan di Cuel, che offre anche il servizio di noleggio e-bike, può ospitare fino a 60/65 persone, alcune delle quali, appunto, sotto le bolle, dove è possibile mangiare pure d'inverno. Aperto d'estate dal martedì alla domenica, nel periodo invernale si lavora dal venerdì alle domenica (dalle 10 alle 15 e dalle 17.30 alle 22.30). Per le prenotazioni 0433/320338; 348/8206506. Iniziative e degustazioni sono annunciate sulla pagina Facebook.

A TAVAGNACCO

IL MELOGRANO, IL BISTROT DEL PANE E DELLA PIZZA



Luca Naclerio

Prendere un caffè o fare colazione avvolti nella fragranza del pane appena sfornato, è un'esperienza che si può fare quotidianamente al bistro Il Melograno di Tavagnacco (via Nazionale 66). «Il nostro format di mescita e ristoro – spiega il titolare, **Luca Naclerio** -, a Tavagnacco ha preso proprio la declinazione del servizio a 360 gradi: dalla colazione, al pranzo, all'a-

peritivo, alla cena. E, la vera sfida, è proprio la colazione». Partendo dalle materie prime prodotte nella propria azienda di Aiello, a conduzione biodinamica, al bistro di Tavagnacco il laboratorio di pasticceria, il forno, la pizzeria e la cucina sfornano prodotti freschi e "naturalmente" buoni. «Dedichiamo un'attenzione costante alla scelta delle materie prime che, quando non prodotte da noi, provengono da piccole filiere locali con fornitori affidabili, scelti personalmente – aggiunge Naclerio -. Inoltre, siamo molto sensibili alla proposta biologica, del senza lattosio, del senza glutine (siamo certificati Aic), del vegano e del vegetariano». Tutti i piatti sono pensati anche per l'asporto e alcuni degli ingredienti utilizzati per le varie preparazioni (pane compreso, lavorato con lievito madre) possono essere acquistati direttamente.

Per tutti questi motivi, le ricette hanno un'autentica caratterizzazione stagionale e la scelta dei vini è principalmente regionale. Nella ristrutturazione dei locali, provenienti da una precedente gestione, si è provveduto non solo a dare luminosità e modernità agli interni, ma anche ad abbattere le barriere architettoniche per offrire, pure in questo caso, maggiore inclusività. Il bistro dispone di 50 posti a sedere ai quali si aggiungono gli 80 disponibili per i pranzi e le cene e quelli dello spazio esterno. Non manca un ampio parcheggio. I collaboratori sono una decina.

Il Melograno di Tavagnacco è sempre aperto, dalle ore 7.30 alle 23.00. Per info e prenotazioni: 0432 1447002.

Adriano Del Fabro

BIRRIFICI

CAMPESTRE, LA NOVITÀ DELLA "WHITE STOUT"

Quando si dice stout, si pensa ad una birra scura. Esiste però, per quanto poco diffusa e non ufficialmente riconosciuta come stile, anche la "White Stout", la stout "bianca" (ossia chiara): è il caso della nuova birra del birrifico Campestre, battezzata "Glory Hole", e presentata lo scorso 15 ottobre nella tap room di Corno di Rosazzo. «Mi era capitato di assaggiarne una all'estero, e la cosa mi aveva incuriosito – racconta il birraio, **Giulio Cristancig** -: creare una birra che avesse gli aromi e i sapori tostati tipici delle stout, dati dai malti scuri, ma rimanendo chiara». L'occasione per cogliere la sfida si è presentata con il 14mo anniversario della Taverna ai Mastri d'Arme di Trieste, per il quale il birrifico e il gastropub hanno realizzato insieme una birra: la Glory Hole, appunto. Sulla base di malto Pale è stato aggiunto un malto dai sapori biscottati, e avena sia maltata che non, con una leggera tostatura; e, come tocco finale, estratto di chicchi di caffè 100% arabica, a ricordare le caratteristiche note di caffè che contraddistinguono le stout.



La Glory Hole evidenzia già dall'aroma i profumi di caffè, ben amalgamati però con la componente dolce-biscottata dei malti, che accompagnano la bevuta; e risulta fresca e scorrevole (complici anche i solo 5 gradi alcolici), più snella rispetto alla classiche stout scure, con un finale in cui il caffè – che pur ritorna – lascia spazio all'amaricatura erbacea del luppolo: è insomma una birra e non un caffè, come è giusto che sia; che, per quanto apprezzata ed apprezzabile in particolare dagli amanti dell'arabica, rimane comunque godibile ed equilibrata nel complesso.

Questa birra in qualche misura "curiosa" è comunque ancora aperta a sperimentazioni: «Mi piacerebbe esplorare anche il fronte del cacao – riferisce Gilio -, l'altro sapore tipico delle stout». Info su birrificiocampestre.it, sui social e al 3452937130.

Chiara Andreola

SOTTOSCRIZIONE A CASA MODERNA

OPUS LOCI DIVENTA ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE

Opus Loci cresce e diventa associazione di promozione sociale. Il progetto, partito dall'iniziativa della Camera di Commercio Pordenone-Udine alcuni anni fa, avviato proprio per dare alle imprese uno strumento di promozione attraverso la valorizzazione dei Siti Unesco del Fvg in cui esse operano, è oggi una realtà conosciuta e apprezzata e fa ora questo importante, ulteriore passo, aggregando imprese che da oggi ne guideranno collaborazioni, attività e sviluppo. I primi sottoscrittori sono alcuni del nucleo storico di imprenditori. **Manlio Boccolini** di Abbigliamento Boccolini (Cividale) come presidente, **Fabiana Bon** dell'Hotel ai Dogi (Palmanova), **Piero Zerbin** della cioccolateria Mosaico-Cocambo (Aquileia), **Ellis Tomasin** di Corte Tomasin (ancora per Palmanova), **Marzia Ursic** dell'Albergo Diffuso Valli del Natisono e **Maria Caterina Tubaro** di Mada Temporary Lab (sempre per Cividale), **Monia Aizza** titolare del ristorante La Colombara (per Aquileia).



L'associazione sarà ora impegnata in diversi obiettivi, a partire ovviamente dalla promozione della crescita economica e sociale dei luoghi che ruotano attorno ai cinque Siti Unesco del Friuli Venezia Giulia, «legando patrimonio architettonico e ambientale con la cultura materiale rappresentata dagli operatori sul territorio», spiega Boccolini, che ha riunito i soci, per la sottoscrizione simbolica, nello stand che in Casa Moderna ha promosso proprio queste località e il progetto, sotto il cappello della Camera di Commercio. Tra le iniziative che l'associazione si propone di portare avanti, oltre all'acquisizione di nuovi associati per ampliare sempre più la rete collaborativa, anche la partecipazione a iniziative di informazione e divulgazione sul territorio, l'organizzazione di eventi formativi e culturali, la progettazione su bandi regionali, nazionali, europei e altri soggetti istituzionali, nonché il sostegno a borse di studio. Oltre a Boccolini, componenti del consiglio direttivo sono **Fabiana Bon** e **Piero Zerbin**. La durata delle cariche è di tre anni. «Siamo orgogliosi di aver accompagnato la nascita e la crescita di questo raggruppamento – ha commentato il presidente della Camera di Commercio Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo** – e siamo felici che abbiano deciso di perseguire questa strada autonoma, che auspicavamo fin dall'inizio per consentirgli di crescere sempre più, nell'ottica della cooperazione e della relazione diretta e proficua fra imprese e territorio, segno di vitalità e desiderio di incidere e far conoscere la qualità della nostra regione in Italia e a livello internazionale».

CINQUE PUNTATE IN TV

I CINQUE SITI UNESCO FVG CON "EL BEKÈR"

Cinque Siti Unesco in Fvg e cinque puntate dedicate, con la conduzione del noto giornalista, gastronomo e comunicatore tv **Fabrizio Nonis**, in arte "El Bekèr", accompagnato da alcuni imprenditori d'eccellenza e guide esperte che operano in quelle aree. È la nuova iniziativa che rimarca ancora una volta l'impegno della Camera di Commercio Pordenone-Udine, in collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia e PromoTurismo FVG, per la valorizzazione del patrimonio tutelato dall'Unesco e delle economie che lo animano. "Friuli Venezia Giulia Patrimonio Unico" è un format televisivo in cui Fabrizio Nonis realizza un viaggio alla scoperta alla scoperta di arte, tradizioni, "saperi e sapori". Letrasmissioni sono state presentate in conferenza

stampa dal presidente Cciao Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**, dal direttore di PromoTurismoFvg **Iacopo Mestroni**, oltre che dal Bekèr stesso, alla presenza di molti dei protagonisti dei video. «Un'ispirazione? Senza dubbio il progetto che la Cciao Pn-Ud ha lanciato da alcuni anni, *Opus Loci*: una rete fra i cinque siti culturali e ambientali, e alcune attività produttive che ne qualificano l'offerta commerciale, enogastronomica e turistica», ha detto Da Pozzo. Un progetto trasversale, dunque, come «trasversale è l'offerta che questo territorio può rappresentare», ha aggiunto poi Mestroni. Le puntate televisive «presenteranno l'area archeologica e la basilica patriarcale di Aquileia – ha quindi approfondito Fabrizio Nonis –, la fortezza di Palmanova, il sito longobardo di Cividale del Friuli, il sito palafitticolo di Palù di Livenza, le Dolomiti Friulane. I cappelli introduttivi e le chiusure delle puntate sono stati realizzati con la collaborazione del presidente camerale **Giovanni Da Pozzo** per Cividale del Friuli, **Fabiana Bon** dell'Hotel ai Dogi per introdurre Palmanova, **Roberto Micheli** della Soprintendenza per Palù, **Walter Filiputti** per Aquileia, **Eugenio Granziera** per il Parco delle Dolomiti Friulane". Le puntate andranno in onda dal mese di dicembre in alcune televisioni locali di Fvg e Veneto e saranno trasmesse in prime time a livello nazionale sul Gambero Rosso, che da gennaio sarà anche sul digitale e on demand.



Da sinistra Iacopo Mestroni (Promoturismo Fvg), Fabrizio Nonis "El Bekèr" e il Presidente della Cciao Pn-Ud Giovanni Da Pozzo

A PERUGIA SI È SVOLTA LA DODICESIMA EDIZIONE

QUINDICI IMPRESE DAL FRIULI ALLA BORSA MIRABILIA

Sono 15 le imprese friulane del turismo e dell'agroalimentare che hanno preso parte a Perugia alla 12ª Borsa italiana del turismo culturale e all'8ª edizione di Mirabilia food&drink. Le imprese sono state impegnate in decine di incontri B2b con operatori da tutto il mondo, chiamati a partecipare all'evento organizzato da Mirabilia, il network di una ventina di Camere di Commercio italiane unite nella promozione comune delle imprese che operano nei Siti

Unesco. La Cciao Pn-Ud ha coordinato la presenza imprenditoriale friulana, essendo tra i partner di Mirabilia fin dalla sua fondazione e tra le più attive nella valorizzazione delle economie legate ai cinque patrimoni dell'umanità del suo territorio: Aquileia, Cividale, Palmanova, Dolomiti friulane e Palù di Livenza. E ad accompagnare le imprese a Perugia c'erano anche il presidente dell'ente **Giovanni Da Pozzo** e il segretario generale **Maria Lucia Pilutti**.

Le quindici imprese friulane sono: Albergo Ristorante Rigrarhaus, La Casa del Prosciutto Alberti, Travel One, Meeting Point, Promoturismo Fvg, Clocc's, Consorzio Lignano Holiday per il turismo, mentre per Mirabilia Food&Drink Azienda Agricola Albert Domini, Charlotte di Marco Battistutta, Conte d'Attimis Maniago, Bucovaz Wine, Venchiarezza, Unterholzner Ivo ssa, Azienda Agricola Dreosti Corrado, Società agricola Rive Col de Fer.

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 PiAZZA GOL



LINGUA STRANIERA A2 - TEDESCO

Durata: 60 ore

UTILIZZARE STRUMENTI DI CITTADINANZA DIGITALE

Durata: 16 ore

Corsi PID

COMUNICARE L'IMMAGINE GREEN DI UN'AZIENDA

Durata: 06 ore

Corsi finanziati

GESTIRE SCORTE DI MAGAZZINO CON EXCEL

Durata: 06 ore

BUSINESS MODEL CANVAS E LEAN CANVAS, QUALE USARE?

Durata: 03 ore

LA TUA IDEA DIVENTA BUSINESS - VI EDIZIONE

Durata: 18 ore

SALES MANAGEMENT

Durata: 06 ore

TUTELA DEL MARCHIO E DEL LOGO

Durata: 01 ore



PORDENONE-UDINE
www.pnud.camcom.it
PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a PORDENONE
TEF S.c.r.l.
tel. 0434 381602
formazione.pn@pnud.camcom.it

Ci trovi a UDINE
TEF S.c.r.l.
tel. 0432 273245
formazione.ud@pnud.camcom.it
facebook: @cciaaudformazione

A PROTEZIONE DELL'OCCUPAZIONE

CODICE DELLA CRISI D'IMPRESA, UNA BUSSOLA PER TUTTI

In un periodo storico segnato da un tasso di occupazione record in Friuli Venezia Giulia, il Codice della Crisi d'Impresa si conferma una bussola per tutelare non solo le aziende ma anche i lavoratori. Questo il messaggio principale del convegno «La gestione dei rapporti di lavoro subordinato nel Codice della Crisi d'Impresa e dell'Insolvenza (CCII)», organizzato da Confindustria Alto Adriatico con la Camera Civile di Pordenone, l'Ordine dei Consulenti del Lavoro e i Dottori Commercialisti di Pordenone.

Michelangelo Agrusti, Presidente di Confindustria Alto Adriatico, ha aperto i lavori sottolineando il successo nel gestire alcune crisi aziendali, proteggendo l'occupazione grazie all'utilizzo di strumenti giuridici complessi. **Giuseppe Del Col**, Direttore Operativo di Confindustria Alto Adriatico, ha illustrato come il Codice della Crisi miri alla continuità aziendale, trovando accordi con i creditori e tutelando i rapporti di lavoro. Tuttavia, ha aggiunto che nelle situazioni più difficili, come la liquidazione giudiziale, i lavoratori sono stati penalizzati, vedendo compromessi i loro crediti, ad eccezione del TFR.



Gli esperti **Domenico Garofalo**, ordinario in diritto del lavoro all'Università di Bari, **Paolo Bonetti**, Coordinatore Regionale dell'Ufficio Legale INPS FVG, e **Sandro Grandese**, giuslavorista di Venezia, hanno approfondito le novità introdotte dal Codice. Tra queste, lo snellimento burocratico che elimina l'obbligo di trasmettere l'elenco dei dipendenti all'Ispettorato del Lavoro in caso di liquidazione giudiziale, velocizzando le procedure. Inoltre, le nuove procedure di recesso e subentro nei rapporti di lavoro sono state rese più chiare, garantendo rapidità nelle fasi critiche della crisi. Importante anche l'introduzione delle procedure di allerta per prevenire le crisi, con l'obiettivo di salvaguardare tempestivamente i posti di lavoro.

In apertura, i saluti di **Pier Luigi Giol**, Presidente dell'Ordine dei Consulenti del Lavoro di Pordenone, e **Alberto Sandrin**, Presidente Dottori Commercialisti di Pordenone.

INCONTRO DI LAVORO IN OCCASIONE DELLA PARTITA DELLE NAZIONALI DI CALCIO

START UP ISRAELIANE, COLLABORAZIONE CON IL FVG

NONOSTANTE IL CONFLITTO L'HIGHT TECH NEL PAESE NON SI FERMA. OPPORTUNITÀ ANCHE PER LA NOSTRA REGIONE CHE VEDE NELL'INSEDIAMENTO DI QUESTE REALTÀ NEL NOSTRO TERRITORIO UN'OPPORTUNITÀ

Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha ospitato nei giorni scorsi, nella sede udinese, l'incontro di lavoro dal titolo Start UP, innovazioni e tecnologie da Israele, organizzato dall'Associazione Italia-Israele di Savona con il patrocinio dell'ambasciata israeliana e la collaborazione dello stesso ente camerale, della CCIAA Venezia Giulia, di Confindustria FVG e della Regione.

È stato evidenziato in apertura come, dal 7 ottobre dello scorso anno, nonostante il conflitto, le aziende tecnologiche israeliane siano riuscite a raccogliere oltre 3 miliardi di dollari di finanziamenti dimostrando - ha aggiunto il professor **Franco Modigliani**, tra i promotori del meeting - la fiducia degli investitori nel settore high-tech del paese. Nel corso dell'evento sono stati presentati i progetti di otto delle oltre settemila startup israeliane nell'ottica di un rafforzamento ulteriore della collaborazione con il territorio regionale. **Michelangelo Agrusti**, Vicepresidente della CCIAA e omologo (vicario) in Confindustria FVG, ha sottolineato l'importanza delle relazioni tra il sistema imprenditoriale e la Regione anticipando anche che il piano decennale per la manifattura che viene redatto in queste settimane assieme alla Regione, includerà l'insediamento di imprese estere, possibilmente anche israeliane, nel territorio. **Raphael Singer**, Ministro dell'Economia presso l'ambasciata d'Israele in Italia, ha illustrato l'impatto del conflitto sull'economia israeliana, evidenziando tuttavia la resilienza del paese che, nonostante la contingenza, registra una ripresa della borsa e un aumento degli investimenti nel settore high-tech, dimostrando la capacità di Israele di trasformare le crisi in opportunità.

Il Presidente della Regione, **Massimiliano Fedriga**, ha descritto la partnership con Israele come strategica, sottolineando l'importanza di espandere la collaborazione alle startup e all'innovazione con esplicito riferimento ai progetti in corso nel Porto Vecchio, con un focus su meccanica e scienze della vita, auspicando il coinvolgimento di realtà israeliane. Fedriga, inoltre, ha enfatizzato il ruolo del Friuli Venezia Giulia come ponte strategico per l'ingresso nel mercato europeo e l'importanza di rafforzare i legami tra territori, persone e imprese per consolidare le relazioni tra democrazie occidentali. L'assessore regionale alle Attività Produttive, **Sergio Emidio Bini**, ha espresso soddisfazione per l'incontro, sottolineando l'importanza di inviare un messaggio di pace e fratellanza. All'evento hanno partecipato otto innovative startup israeliane, operanti in settori differenti: intelligenza artificiale per il monitoraggio medico, agricoltura verticale, arredamento, gestione dei rifiuti, energia sostenibile, batterie avanzate, probiotici e sistemi ad aria compressa. **Cristina Franco**, Presidente dell'Associazione Italia-Israele di Savona, ha elogiato l'iniziativa come un segnale di vicinanza tra due grandi democrazie occidentali, auspicando che possa essere replicata in altre regioni. **Giorgio Linda**, suo omologo in Friuli Venezia Giulia, ha condiviso le sue impressioni positive dopo una recente missione di solidarietà in Israele, evidenziando la forte identità, vitalità e solidarietà osservate. All'incontro ha partecipato anche il Vicepresidente della CCIAA Venezia Giulia, **Massimiliano Ciarrocchi**.



INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

PORDENONE – TEF
internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it
TEF 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 possono 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>.

NOVEMBRE

UTILIZZO DELL'IA GENERATIVA NEL MARKETING E NELLA COMUNICAZIONE (online)
04-11 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) B2B ONLINE INBUYER WINE (SESSIONE 2) (online)
05-07 novembre | Food&Wine

ACCORDI DI LIBERO SCAMBIO E OPPORTUNITÀ PER LE IMPRESE. UN FOCUS SULL'AMERICA LATINA (online)
05 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) DEFINIRE IL PROPRIO PERCORSO DI ESPANSIONE ALL'ESTERO, MONITORANDO IL BUSINESS (online)
07 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

OPPORTUNITÀ DI APPALTI EUROPEI (online)
13-28 novembre | Altro

LE CERTIFICAZIONI RICHIESTE PER L'ESPORTAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (online)
15 novembre | Food&Wine

(UD) ESPORTARE IN DIGITALE #16: FOCUS MAROCCO (online)
21 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(PN) WEBINAR "INCOTERMS®, LETTERE DI CREDITO E DOCUMENTI TRASPORTISTICI (online)
25 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

L'AUTORIZZAZIONE A.E.O. COME BOOST PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE: NOVITÀ 2024 (online)
27 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

DICEMBRE

(PN) GESTIONE IMBALLAGGI PER L'EXPORT IN DANIMARCA (online)
04 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

FEBBRAIO 2025

(UD) FIERA SMART ENERGY WEEK SPRING 2025 (in presenza)
17-21 febbraio | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

ALLA SCOPERTA DELLE SPECIALITÀ DEL PORDENONESE

“DAL PRODUTTORE AL TUO PIATTO”

LA MASTERCLASS ORGANIZZATA A BRUXELLES HA VISTO LA PARTECIPAZIONE DI CHEF DI ALTO LIVELLO



Grande successo alla Camera di Commercio Belgio-Italiana di Bruxelles dove si è svolta, in collaborazione con TEF, la società consortile della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, la serata “Dal produttore al tuo piatto”. L’evento ha rappresentato un’occasione straordinaria per ribadire il solido e proficuo rapporto di collaborazione tra i due Enti e, più in generale, tra Italia e Belgio. Oggetto della serata una Masterclass alla quale hanno aderito numerose imprese in cui sono stati presentati e valorizzati i prodotti agroalimentari pordenonesi davanti a un pubblico belga altamente qualificato. Hanno infatti partecipato chef di alto livello, referenti del settore Ho.Re. Ca., importatori, distributori e rivenditori, tutti interessati alla scoperta delle specialità provenienti dal Pordenonese. «La degustazione – hanno

commentato con entusiasmo i colleghi d’oltre confine – ha evidenziato l’importanza di mantenere vive le tradizioni e di assicurare la continuità nella produzione dei prodotti tipici. Grazie all’abilità degli chef dell’Associazione Cuochi Italiani in Belgio – FIC, è stato possibile apprezzare questi prodotti semplici, ma di altissima qualità, attraverso un’interpretazione diversa e creativa». Un ringraziamento speciale va a tutte le aziende che hanno contribuito alla riuscita della serata con i loro prodotti: Buonit Figo Moro da Caneva, Azienda Agricola Carusone Sandra, PASTA Tomadini, Borgo Titol - Agriturismo e Alloggi, Pitina IGP, Euvinia birra artigianale, Società Agricola LaGre». Quest’iniziativa si inserisce in un quadro più ampio di attività promosse dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, tramite TEF, nell’ambito del progetto “Preparazione delle PMI ad affrontare i mercati internazionali”. L’obiettivo è mettere in atto attività di promozione e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari all’estero.

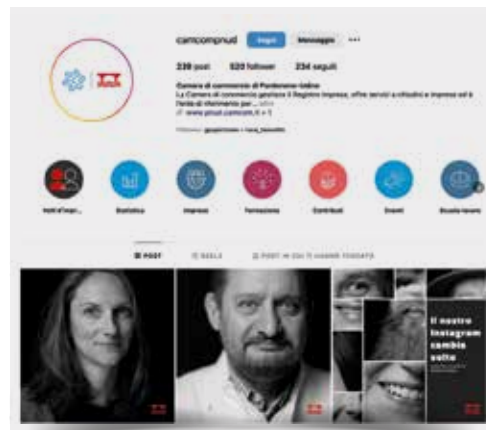
PREMIAZIONI DELL’ECONOMIA

SARANNO 76 I DIPLOMI

Sono 76 i diplomi di benemerita – comprese tre Targhe dell’eccellenza – che caratterizzeranno l’edizione 2024 della Premiazione dell’economia e dello sviluppo, la cerimonia clou della Camera di Commercio Pordenone-Udine, che quest’anno si terrà lunedì 18 novembre alle 17 (ingresso in sala dalle 16.30) al Teatro Nuovo Giovanni Da Udine. Come sempre, la Premiazione sarà anche un momento di riflessione sulla situazione economica del Friuli Venezia Giulia e sulle prospettive che ci portano verso il nuovo anno, con gli interventi delle massime autorità istituzionali della regione.

LA NOVITÀ

L’INSTAGRAM DELLA CCIAA CAMBIA... VOLTI



L’instagram della Camera di Commercio Pordenone-Udine cambia volto. Anzi: volti. Sì, perché proprio a partire da fine ottobre il canale social “fotografico” per antonomasia viene riservato esclusivamente ai ritratti e alle storie degli imprenditori che animano l’economia dei territori di Udine e Pordenone e che sono il primo punto di riferimento per l’ente camerale. I ritratti realizzati dalla fotografa **Laura Battel** (su instagram @arualb7) saranno la prima “stretta di mano”, quella di uomini e donne, spesso giovanissimi, che da un’idea, un sogno, un talento o un’opportunità hanno deciso di lanciarsi nell’avventura di avviare un’attività in proprio. In molti casi – sarà facile scoprirlo leggendo i racconti che accompagneranno ogni singolo volto - proponendo prodotti unici, processi sorprendenti o servizi originalissimi e di nicchia. Per non perdersi neanche un volto né un racconto, basta mettere “segui” sul profilo www.instagram.com/camcompnud.



RISCHIO SANZIONI

DOMICILI DIGITALI, ULTIMO TERMINE IL 20 NOVEMBRE

La Cciaa Pn-Ud sta procedendo all’assegnazione dei domicili digitali a carico delle imprese inadempienti rispetto all’obbligo di comunicare la Pec al Registro imprese per l’inserimento in visura. La notificazione dell’avvio delle procedure di assegnazione d’ufficio e della diffida ad adempiere è effettuata con pubblicazione nell’albo camerale del provvedimento, completo degli allegati relativi alle imprese procedibili, per 45 giorni e cioè fino al prossimo 20 novembre. Decorso il termine senza regolarizzazione, il Conservatore del Registro assegnerà d’ufficio i nuovi domicili digitali, applicando la sanzione prevista. Per le indicazioni ufficiali consultare l’apposita pagina su www.pnud.camcom.it. Per info, è possibile rivolgersi direttamente al Registro Imprese. Per Udine, telefono 0432.273267 e mail registro.imprese.ud@pnud.camcom.it, per Pordenone 0434.381710 e registro.imprese.pn@pnud.camcom.it (lunedì -venerdì 11.30-12.30).

SOSTITUZIONE DI VECCHI GENERATORI

CONTRIBUTI PER POMPE DI CALORE

La Camera di Commercio gestisce, su disposizione della Regione, la procedura relativa alla concessione dei contributi per la sostituzione di vecchi generatori di calore con nuovi generatori o pompe di calore. In merito alla presentazione delle domande, l’ente raccomanda i cittadini di prestare particolare attenzione alla documentazione richiesta dal regolamento regionale perché, in mancanza di tutti i documenti espressamente richiesti, non è possibile procedere e la domanda presentata incompleta risulta irricevibile. In particolare, ai cittadini è richiesto di inviare tutto quanto viene previsto agli articoli 9 e 10 di quello che sul sito della Regione Fvg è indicato, nella sezione “Normativa” della pagina del bando, come Allegato 2 alla DGR 995/2024 – Documento tecnico. Per ogni informazione è possibile contattare la Camera, per il territorio di Pordenone chiamando lo 0434.381614 o scrivendo ad agevolazioniprivati.pn@pnud.camcom.it e per il territorio di Udine 0432.273236 o benzine.ud@pnud.camcom.it.

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.



SOSTENIBILITÀ ED ENERGIA ASSISTENZA SPECIALISTICA

Orientamento gratuito con un esperto Energy Manager

REGISTRO IMPRESE STORICHE

(centenarie al 31 dicembre 2024)
Presentazione domande dal 1° gennaio 2025

INSTALLAZIONE DI GENERATORI DI CALORE

Presentazione domande entro il 04 novembre 2024

PREMIO “IMPRESA AMBIENTE 2024”

Candidature entro il 17 dicembre 2024

SEI UN’IMPRESA TURISTICA? FAI VEDERE CHI SEI!

Tourism digital hub, l’ecosistema digitale per il settore

PID - CYBERSECURITY

Erogazione gratuita servizio sicurezza informatica

AMPLIA LE TUE COMPETENZE CON PID ACADEMY!

La piattaforma dedicata al digitale, alle tecnologie 4.0 e all’innovazione d’impresa

RENTRI - Nuovo sistema informativo di tracciabilità dei rifiuti!

Il RENTRI è il nuovo sistema informativo di tracciabilità dei rifiuti gestito direttamente dal Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica con il supporto tecnico operativo dall’Albo Nazionale Gestori Ambientali.

Il Ministero dell’Ambiente e della Sicurezza Energetica ha fissato al **4 novembre 2024** la data a partire dalla quale sarà possibile stampare dal sito RENTRI il nuovo registro di carico e scarico da vidimare presso le Camere di Commercio. **In previsione del massiccio accesso agli sportelli**, l’ufficio Registro Imprese consiglia di procedere quanto prima alla vidimazione presso gli sportelli camerale (già possibile dal 4 novembre 2024) poiché in prossimità della data di obbligatorietà dell’utilizzo dei nuovi registri (13 febbraio 2025) l’Ufficio potrebbe non essere in grado di garantire il servizio di vidimazione.



STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 15 novembre (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 semestrale

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, LINKEDIN E INSTAGRAM E ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

