UPEconomia

CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE - UDINE

Registrazione Tribunale di Udine n. 7
del 18 Febbraio 1984

www.pnud.camcom.it » Mensile di attualità economica e culturale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine » Aprile 2025 » Numero 3

I GIOVANI E LE NUOVE SFIDE

INNOVAZIONE SPINTA, VOGLIA DI AUTONOMIA ED EMIGRAZIONE, DA PAG. 2 A PAG. 5

FVG VIA DEI SAPORI, 25 ANNI DI SUCCESSI

Pag. 6

I 300 ANNI DELLA SOLARI

Pag. 7

I BENEFICI DELLA CERTIFICAZIONE DI GENERE

Pag. 14

IL 12,4% È UNDER 35

L'IDENTIKIT DELLE 202 START UP INNOVATIVE

UNA SU DUE OPERA NELLA PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA E NEL SETTORE DELLA RICERCA E SVILUPPO

» ANTONELLA LANFRIT

Le start up innovative in Friuli Venezia Giulia erano 202 a fine 2024, cioè l'1,7% di quelle presenti in Italia e che possono rientrare in quella definizione. Cioè, avere almeno uno dei seguenti requisiti: sostenere spese in ricerca e sviluppo pari ad almeno il 15% del maggiore valore tra fatturato e costo della produzione, oppure impiegare personale altamente qualificato o essere titolare o depositaria o licenziataria di almeno un brevetto o software dedicato. A cimentarsi in questo sviluppo di un'idea che potrebbe fare la differenza nel settore in cui si inserisce, c'è una certa quota di giovani, cioè under 35, pari al 12,4 per cento, ovvero 25 su 202. Una percentuale che è superiore (esattamente di 5 punti) all'incidenza che le imprese giovanili hanno sul totale delle imprese attive in Friuli Venezia Giulia, pari al 7,6 per cento. I dati, forniti dall'Ufficio studi della Cciaa di Pn-Ud, dicono che la presenza territoriale delle start up è sufficientemente articolata, anche se la concentrazione maggiore si ha nella provincia di Udine (79) e di Trieste (65), seguite da Pordenone (45) e da Gorizia dove alla fine dell'anno scorso erano presenti 13 start up innovative. Più della metà delle start up innovative opera nella produzione di software e consulenza informatica e nella ricerca e sviluppo. Seguono realtà che si occupano della fabbricazione di prodotti di elettronica, costruzione di edifici, attività di direzione e consulenza, fabbricazione di articoli di gomma, di apparecchiature elettriche e altre tipologie di industrie manifatturiere.

PRINCIPALI SETTORI IN CUI OPERANO LE START UP INNOVATIVE IN FVG - Dati al 31.12.2024

SETTORE	N.	%
PRODUZIONE DI SOFTWARE, CONSULENZA INFORMATICA	72	35,6%
RICERCA SCIENTIFICA E SVILUPPO	36	17,8%
ATTIVITA' DEI SERVIZI D'INFORMAZIONE E ALTRI SERVIZI	15	7,4%
FABBRICAZIONE DI COMPUTER E PRODOTTI DI ELETTRONICA	11	5,4%
FABBRICAZIONE DI MACCHINARI ED APPARECCHIATURE NCA	11	5,4%
COSTRUZIONE DI EDIFICI	9	4,5%
ATTIVITA' DI DIREZIONE AZIENDALE E DI CONSULENZA	7	3,5%
FABBRICAZIONE DI ARTICOLI IN GOMMA	4	2,0%
INDUSTRIE ALIMENTARI	3	1,5%
FABBRICAZIONE DI PRODOTTI CHIMICI	3	1,5%
FABBRICAZIONE DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE	3	1,5%
ALTRE INDUSTRIE MANIFATTURIERE	3	1,5%
COMMERCIO AL DETTAGLIO	3	1,5%
FABBRICAZIONE DI PRODOTTI IN METALLO	2	1,0%
ATTIVITA' DEGLI STUDI DI ARCHITETTURA E D'INGEGNERIA	2	1,0%
ALTRI SETTORI (CATEGORIA RESIDUALE)	18	8,9%
TOTALE START UP INNOVATIVE FVG	**202**	**100,0%**

Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati InfoCamere

DALLE ORE 10 DEL 15 MAGGIO

BANDO DA 2 MILIONI DI EURO

Per la creazione e lo sviluppo di start up innovative, il 15 maggio alle 10 parte il nuovo bando messo a disposizione dalla Regione con un plafond di 2 milioni di euro di fondi Pr-Fesr. Il bando sarà gestito sul territorio dalle Camere di Commercio e consiste nella concessione di aiuti a fondo perduto a copertura delle spese di avvio, di accompagnamento imprenditoriale e di investimento, secondo le modalità disciplinate dal Bando. Il documento è disponibile, assieme alla modulistica, sul sito di Regione Fvg (raggiungibile anche dal sito camerale, sezione Contributi Pr-Fesr). La domanda va presentata alla Camera di commercio competente per territorio entro le ore 16 del prossimo 16 giugno esclusivamente in modalità telematica tramite portale messo a disposizione dalla Regione. L'accesso alla pagina online per la compilazione della domanda avviene tramite Spid, Cie, Cns o con firma digitale, qualora contenente un certificato di autenticazione Cns compatibile. Alla domanda deve essere allegata la documentazione prevista redatta secondo gli schemi disponibili sul sito della Regione. Beneficiarie possono essere imprese iscritte nella sezione speciale del Registro imprese dedicata alle start up innovative e start up innovative al momento della presentazione della domanda non ancora iscritte nella sezione speciale, ma che si impegnano a comunicare l'ottenimento dell'iscrizione entro 30 giorni dal termine ultimo di presentazione delle domande.
L'intensità dell'aiuto per ciascun progetto presentato è pari al 50% della spesa ammissibile. Il limite minimo di spesa ammissibile è pari a 12.500 euro. Il limite massimo dell'aiuto concedibile pari a 100.000 euro.

IL PROCESSO DI ACCOMPAGNAMENTO

QUEGLI INCUBATORI DOVE VENGONO SELEZIONATE LE IDEE

TEC4I FVG FRIULI INNOVAZIONE E POLO TECNOLOGICO ALTO ADRIATICO METTONO A DISPOSIZIONE KNOW HOW, SERVIZI E ACADEMY FORMATIVE

Due incubatori certificati che, messi insieme, vagliano ogni anno oltre 250 idee per individuare quelle che possono davvero concretizzarsi in start up innovative. Solo l'inizio, per altro, di un processo di accompagnamento tra input, servizi e Academy formative che creano quel "garage" da cui, in tante storie imprenditoriali diventate mito, tutto è iniziato. È il fermento positivo e quasi silenzioso, almeno rispetto agli altisonanti scossoni economici che pervadono il mondo, che corre tra Udine e Pordenone dove i poli tecnologici Tec4I Fvg Friuli Innovazione e Alto Adriatico assistono e coadiuvano le idee che cercano di convincere il mercato della loro innovazione e redditività. Un attivismo che è originato, concordano i due presidenti **Stefano Casaleggi** e **Valerio Pontarolo**, da «un humus e una dimensione culturale diffusi sul territorio». Un «ottimismo del fare e del "se vuoi, puoi" che porta a tentare», aggiunge Pontarolo, alla guida del polo tecnologico pordenonese che fa i conti con gli spazi ormai saturi.
«Quando sento le critiche rivolte ai giovani, penso ai 280 attivi nel nostro polo, uno meglio dell'altro», afferma con un'energia trascinante che racconta delle 150 idee selezionate ogni anno. «Attualmente ci sono 25 start up insediate a Pordenone e 8 nella sede triestina», spiega, evidenziando il valore di trovar sede all'interno di un polo tecnologico. «La reputazione oggi è tutto – sottolinea - e essere collocati in un contesto di prestigio avvalora la propria attività».
Al Tec4I Fvg le idee vagliate ogni anno sono un centinaio e la percentuale delle start up che superano la fase di avvio e restano in vita «non è basso», afferma il presidente Casaleggi, ricordando che sono 22 le start up coadiuvate nelle tre edizioni dell'Accademy organizzata dal polo udinese.
In entrambi gli incubatori le start up innovative appartengono ai settori più diversi, tutte accomunate da un alto tasso di presenza tecnologica e digitale al proprio interno. Un indubbio crocevia di creatività – Pontarolo ricorda che sono nati a Pordenone il cambio per la bici elettrica e la modalità di recupero delle informazioni da un cellulare indipendentemente dalle sue condizioni -, del quale però Casaleggi intravvede anche il limite. «Manca una filiera, ci sono tante idee in tanti settori diversi e, non di rado, i business plan sono ragionevoli sì, ma non contemplano la crescita importante». Un cambio di passo potrebbero generarlo «gli incubatori di tipo corporate, cioè l'azione di grandi gruppi industriali che favoriscono la nascita di start up legate allo loro attività – sostiene -. Qualche segnale in questa direzione c'è».
Intanto, a Pordenone e Udine si mettono a disposizione know how (dal redigere un business plan corposo, robusto, bancabile alle più diverse informazioni sugli obblighi nel far imprese) e tanti servizi: individuazione dei finanziamenti spazi, banda larga, indagini di mercato, brevettazione, contatti per costruire un portafoglio clienti. Quanto alle risorse, «gli strumenti finanziari sono tanti e diversi», afferma Casaleggi, con riferimento anche al bando regionale Por Fesr che si aprirà il 15 maggio. E Pontarolo conferma: «I finanziamenti ci sono, bisogna avere idee e determinazione».

(a.l)

Stefano Casaleggi (presidente Tec4I Fvg Friuli Innovazione)

Valerio Pontarolo (presidente Polo Tecnologico Alto Adriatico)

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 Petrussi Foto

THROUGH TECH SRL - THE GLASS ÉLITE

LE CRIPTOVALUTE NEL MONDO DEL VINO

Alessandra Tugnolo

Non sono trascorsi nemmeno due anni dalla sua nascita a Pordenone, ma Through Tech srl - The Glass Élite ha fatto parlare di sé fin dagli esordi. «Glass Élite è il nome commerciale del progetto – spiega **Alessandra Tugnolo**, amministratore unico – in pratica è arrivato prima il nome del marchio, rispetto all'azienda che è nata il 3 luglio del 2023, dopo che noi soci ci siamo conosciuti attraverso progetti di tecnologia». Through Tech, infatti, offre soluzioni avanzate nel mondo delle criptovalute e delle tecnologie decentralizzate. A farsi notare è Glass Élite, ideato da Tugnolo dopo un periodo difficile della sua vita: «Mi sono messa a riflettere sul fatto che 3 cantine avevano bisogno di fondi, ma non avevano accesso al credito, quindi il tema era chi compra il vino è perché. Studiando varie normative e altri mercati ho pensato di copiare quello che facevano, ad esempio, i francesi e trasformare in un processo massivo tutta la filiera. Ci stiamo concentrando sul mondo del vino perché è un mercato gigantesco che vale miliardi, ma in futuro questo progetto può essere un vantaggio per altri prodotti italiani di alta qualità». Ad ora questa realtà sta lavorando sulla narrazione del territorio del vino, offrendo la possibilità di esplorare le cantine con un visore, «poi, con l'IA – precisa Tugnolo – potremo costruire una narrazione dei contenuti con l'obiettivo di avvicinare un pubblico distante, anche quello dei giovani, dando loro una corretta conoscenza. Abbiamo già molti clienti e vogliamo guardare anche all'estero, soprattutto all'Est Europa».

Lisa Zancaner

TALENTWARE

LA PIATTAFORMA CHE VALORIZZA I TALENTI

Giacomo Marchiori

Quanto vale un talento?. Molto per un'azienda. Lo ha colto bene **Giacomo Marchiori**, 35 anni, Ceo e co-founder di Talentware, la piattaforma pordenonese che permette di gestire le aziende basandosi proprio su competenze e conoscenze, in una parola le skills. «Ho avuto varie esperienze in ambito aziendale abbastanza importanti e ho sempre riscontrato il problema sulle opportunità di crescita interne, quindi i lavoratori cercano un posto altrove e questo perché all'interno delle aziende manca un controllo dei dati - spiega Marchiori che, assieme agli altri fondatori, ha trasformato questa sua esperienza in una start up unica in Italia – Poi, dall'idea è partita un'analisi su quali fossero le problematiche, un trend confermato anche nel post pandemia, soprattutto sulle fasce più giovani della popolazione». Problematiche che, a detta di Marchiori, permangono tuttora, per cui un'azienda dovrebbe rispondere a certe esigenze, altrimenti il rischio è di perdere il know-how. «Siamo nati il 10 luglio del 2023 – prosegue Marchiori – e abbiamo avuto finora un riscontro molto positivo, passando dai primi clienti ad avere anche degli investitori. Da giugno 2024 a oggi abbiamo raggiunto 15 clienti sul mercato interno, ma servendo realtà internazionali», tant'è che l'obiettivo per quest'anno è consolidare il mercato italiano e, dal 2026, puntare sui mercati internazionali, soprattutto in Europa. «Le aziende - conclude – si rendono conto che la nostra soluzione offre un ritorno economico, perché oggi con le competenze bisogna stare al passo».

(l.z)

EMC GEMS SRL

SOLUZIONI PER LE SFIDE ELETTROMAGNETICHE

Ruben Specogna

Nasce nell'hinterland udinese in piena pandemia, ovvero a marzo 2021, Emc Gems Srl, una start up in grado di offrire strumenti di simulazione elettromagnetica, sensori smart e digital twin al servizio delle aziende. «Siamo nati in peno Covid e abbiamo fatto numerose scoperte proprio per quello, per dedicarci alla ricerca pura – spiega - **Ruben Specogna**, 47 anni, Ceo della start up e professore in ingegneria elettrica all'Università di Udine – Infatti questo progetto nasce da Uniud per valorizzare la ricerca scientifica. Può essere brutto da dire – ammette – ma la pandemia è stata uno start», accompagnato dalle intuizioni di Specogna, come la tecnica di simulazione che consiste di simulare, appunto, in un pc i dispositivi che sono presenti nelle automobili, piuttosto che negli elettrodomestici. «Costa meno ed è più veloce – precisa Specogna – queste tecniche finora erano molto lente, mentre la mia intuizione è stata quella di farlo più rapidamente». Il valore, infatti, sta nella velocità, grazie alla quale le aziende possono innovarsi continuamente, come richiede oggi il mercato. A pochi anni dalla sua nascita, Emc Gems ha realizzato un bilancio molto positivo, soprattutto sui mercati americani: nel 2024 il 90% del fatturato è arrivato dagli States, «ma ora – aggiunge – vogliamo rivolgerci alle Pmi italiane, con l'obiettivo futuro di scalare sia il mercato intero sia quello europeo. Siamo cresciuti da soli – conclude – senza capitali, in modo forse un po' lento ma più organico».

(l.z.)

INFINITE LOOP

IL PARTNER SU MISURA NELLA DIGITALIZZAZIONE

Simone Bierti

Infinite Loop: freschezza ed innovazione nei servizi IT aziendali. Si presenta così la startup di Amaro che ha puntato sul settore della programmazione e dei servizi digitali, un ecosistema in continua evoluzione. Le aziende devono guidare una trasformazione che offre grandi opportunità ma anche sfide complesse. Infinite Loop ha scelto di essere partner nella digitalizzazione con un approccio audace e riflessivo. Non è la classica startup che parte da zero, «ma – come afferma il Ceo **Simone Bierti** – una startup con qualche capello bianco, nata dall'esperienza pluridecennale dei soci nel mondo ICT. Unisce la freschezza delle nuove imprese alla saggezza di chi ha attraversato i cambiamenti tecnologici più importanti. La consulenza proposta dall'azienda vuole essere un percorso di digitalizzazione costruito sul cliente, anche attraverso l'adozione di soluzioni già esistenti, se più efficaci». A distinguere Infinite Loop, infatti, è la capacità di offrire risposte oggettive, non solo commerciali, in un settore affollato. Non manca l'innovazione con soluzioni su misura, come ILMed, piattaforma di televisita, ADSportify, gestionale per l'ottimizzazione commerciale delle società sportive e Maintify, strumento di controllo e programmazione delle manutenzioni sulle linee di produzione. Tre strumenti che esprimono i valori chiave dell'azienda: semplicità, efficienza e centralità dell'utente. Infinite Loop ha preso parte anche a TEC4I Academy, il percorso di accompagnamento imprenditoriale organizzato da TEC4I FVG.

(l.z.)

NORTHERN LIGHT COMPOSITES (NLCOMP)

DALLE BARCHE RICICLABILI ALLE PALE EOLICHE SOSTENIBILI

Il team di Nlcomp

Northern Light Composites (Nlcomp) è una startup innovativa che sviluppa materiali compositi sostenibili secondo i principi dell'economia circolare, affrontando una delle principali sfide del settore: lo smaltimento dei materiali a fine vita, in particolare della vetroresina, oggi ampiamente utilizzata ma non riciclabile. «Partendo dal settore nautico – spiega **Fabio Bignolini**, co-founder e Ceo - abbiamo sviluppato rComposite®, una tecnologia proprietaria che consente la produzione di manufatti in composito ad alte prestazioni con un impatto ambientale significativamente ridotto, grazie all'utilizzo di fibre naturali e matrici riciclabili. Nel campo della nautica abbiamo dato vita a Ecoracer, una linea di imbarcazioni a vela da regata sostenibili, e collaborato con cantieri di primo piano come Cantiere del Pardo e Devoti Sailing per l'integrazione dei nostri materiali in progetti industriali reali. Dopo i primi successi nel settore marino, stiamo ora estendendo la nostra tecnologia al comparto delle energie rinnovabili, in particolare allo sviluppo di pale eoliche più sostenibili». Nel 2023 Nlcomp ha partecipato alla prima edizione di TEC4I Academy, il percorso di accompagnamento imprenditoriale dedicato a startup e giovani imprese organizzato da TEC4I FVG, potendosi confrontare con altre startup innovative. «Nel 2024 - conclude - abbiamo chiuso un importante round di investimento che ci consentirà di rafforzare il team, avviare la produzione in serie nel nostro primo stabilimento industriale e continuare a investire in ricerca e sviluppo».

(l.z.)

WILLEASY

L'ECOSISTEMA DIGITALE PER FACILITARE L'ACCESSIBILITÀ

Il team di Willeasy

Willeasy, la PMI innovativa di Martignacco, fondata da **William Del Negro** nel 2018 sviluppa soluzioni digitali personalizzate basate principalmente sulla raccolta, elaborazione e distribuzione di dati sull'accessibilità per pubbliche amministrazioni, aziende, privati; fornisce consulenze e corsi di formazione su accessibilità e inclusione, nonché si occupa di digitalizzare il patrimonio culturale e migliorarne la fruizione soprattutto per le persone con disabilità. «Willeasy ha sviluppato un ecosistema digitale per facilitare l'accessibilità a luoghi, strutture ed eventi – dice Del Negro - il servizio fornisce informazioni oggettive facilmente consultabili sull'accessibilità e l'usabilità degli spazi, rispondendo ai bisogni di persone con disabilità, famiglie, anziani, donne in gravidanza o con esigenze specifiche. L'obiettivo - aggiunge - è semplificare la mobilità quotidiana e promuovere una società più inclusiva». La startup ha realizzato anche il primo sistema di Open Data di accessibilità della rete metropolitana di Lisbona e organizzato il format "Accessibility for Future. Sono numerosi i riconoscimenti ricevuti, dal primo premio categoria inclusione di Unioncamere, al premio Spirale dell'Innovazione (Confindustria Chieti-Pescara), fino al Premio America Innovazione 2025 (Fondazione Italia USA). Per la crescita della PMI, un ruolo fondamentale è stato quello rivestito da TEC4I FVG, dove Willeasy ha svolto un percorso di pre-incubazione, incubazione e insediamento, nonché dove parte del team ha preso parte alla TEC4I Academy.

(l.z.)

PRINCIPALI SETTORI IN CUI OPERANO LE IMPRESE GIOVANILI IN FVG - Dati al 31.12.2024

SETTORE	N.	%
LAVORI DI COSTRUZIONE SPECIALIZZATI	1.086	14,7%
COLTIVAZIONI AGRICOLE	800	10,8%
SERVIZI PER LA PERSONA	698	9,4%
SERVIZI DI RISTORAZIONE	692	9,4%
COMMERCIO AL DETTAGLIO	661	8,9%
COMMERCIO ALL'INGROSSO	405	5,5%
SERVIZI FINANZIARI E ASSICURATIVI	242	3,3%
SERVIZI IMMOBILIARI	232	3,1%
RIPARAZIONE AUTOVEICOLI	227	3,1%
COSTRUZIONE DI EDIFICI	202	2,7%
ALTRI SETTORI (CATEGORIA RESIDUALE)	2.151	29,1%
TOTALE IMPRESE GIOVANILI FVG	**7.396**	**100,0%**

Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati InfoCamere

PRIMI DIECI SETTORI PER CRESCITA DI IMPRESE GIOVANILI IN FVG NEL PERIODO 2019-2024

SETTORE	Var. in valore assoluto	Var. %
Lavori di costruzione specializzati	220	25,0%
Pubblicità e ricerche di mercato	110	282,1%
Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali	78	10,8%
Altre attività di servizi per la persona	75	11,9%
Attività immobiliari	64	38,1%
Riparazione di autoveicoli	38	19,7%
Attività di direzione aziendale e di consulenza gestionale	38	56,7%
FCostruzione di edifici	26	14,4%
Produzione di software, consulenza informatica	25	32,1%
Attività ausiliarie dei servizi finanziari	22	10,0%
TOTALE TUTTI I SETTORI	**265**	**3,7%**

Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati InfoCamere

I DATI ELABORATI DAL CENTRO STUDI DELLA CCIAA DI PORDENONE-UDINE SU BASE INFOCAMERE

IMPRESE UNDER 35, UNA CRESCITA LENTA MA COSTANTE

QUESTE REALTÀ RAPPRESENTANO IL 7,6% DEL TOTALE DELLE AZIENDE IN FVG. A TRAINARE I SETTORI DELLE COSTRUZIONI E DEI SERVIZI. AUMENTA LA PROPENSIONE AL LAVORO AUTONOMO

» ALBERTO ROCHIRA

In Friuli Venezia Giulia le imprese guidate da giovani under 35 rappresentano una realtà ancora contenuta, ma dinamica. Alla fine del 2024 se ne contavano 7.396 su un totale di 97.001 imprese registrate, pari al 7,6%. Un dato leggermente sotto la media nazionale (8,3%), ma in linea con quello delle regioni del Nord Est, come Veneto (7,4%) ed Emilia Romagna (7,3%).

I dati, elaborati dal Centro Studi della Camera di Commercio di Pordenone-Udine su base InfoCamere, mostrano una crescita contenuta ma costante: rispetto al 2019, le imprese giovanili sono aumentate di 265 unità (+3,7%). A trainare sono i lavori di costruzione specializzati (+220 imprese), la pubblicità e ricerche di mercato (+110), l'agricoltura (+78), i servizi alla persona come parrucchieri ed estetiste (+75) e le attività immobiliari (+64). In calo, invece, il commercio al dettaglio (-112). Un tessuto imprenditoriale giovane che, pur restando una nicchia, riflette scelte settoriali precise e una crescente propensione al lavoro autonomo.

A livello territoriale, la provincia di Udine concentra quasi la metà delle imprese giovanili regionali (3.285), seguita da Pordenone (1.914), Trieste (1.451) e Gorizia (746).

Queste imprese sono in prevalenza individuali (78,3% del totale), contro il 51,2% delle imprese non giovanili. Le società di capitale rappresentano il 15,6% (contro il 27,2%), mentre le società di persone appena il 5,7% (contro il 19,4%).

I settori più scelti dai giovani imprenditori sono costruzioni (14,7%), agricoltura (10,8%), servizi alla persona e ristorazione (entrambi al 9,4%). Tuttavia, le incidenze più alte si registrano nei servizi postali e attività di corriere (dove un'impresa su tre è giovanile) e nella pubblicità e ricerche di mercato (una su quattro).

CARLOS CORVINO (OSSERVATORIO MERCATO DEL LAVORO)

«SI SCELGONO DI PIÙ I DESIDERI»

Carlos Corvino, responsabile dell'Osservatorio regionale sul mercato del lavoro, analizza il fenomeno crescente dell'autoimprenditorialità tra i giovani. Una scelta che nasce dalla voglia di autonomia, ma anche da un contesto lavorativo sempre più instabile.

Perché oggi molti giovani scelgono di mettersi in proprio?

«Per molti giovani costruire un'impresa è opportunità di crescita professionale e di realizzazione personale. Il lavoro autonomo può essere preferito a lavori precari, mal pagati e non soddisfacenti dal punto di vista professionale: un giovane dipendente su tre, infatti, è occupato a tempo determinato e i salari dei giovani (€ 15mila) sono molto più bassi di quelli medi (€ 26mila)».

Quali sono stati i cambiamenti più importanti negli ultimi anni?

«Dopo la pandemia il mondo del lavoro è profondamente cambiato. Molti si sono dimessi dalle aziende di appartenenza e hanno deciso di costruirsi una propria attività autonoma, più in linea con i propri desideri e che permettesse una migliore conciliazione tra vita privata e lavoro. Per le giovani generazioni, infatti, è molto importante non sacrificare completamente gli affetti al lavoro. Occorre, però, considerare che spesso dopo alcuni anni sono costretti a chiudere».

Che cosa si può fare per arginare questo fenomeno?

«È importante sostenere i giovani imprenditori, anche pensando a attività formative ad hoc, volte a rafforzare le competenze manageriali: dalla realizzazione di un business plan solido alla realizzazione di un'organizzazione efficace, dalla gestione economica e finanziaria di bilancio al rafforzamento delle strategie di mercato».

(a.r.)

LE DIFFICOLTÀ NEL MONDO DEL LAVORO

PIANETA GIOVANI E LA VOGLIA DI CAMBIAMENTO

Il tema del "Pianeta Giovani" è centrale per riflettere sulla realtà di tanti ragazzi. Si intrecciano diverse dimensioni, come la voglia di cambiamento, le difficoltà nel trovare un posto nel mondo del lavoro e le esperienze legate alle migrazioni.

I giovani di oggi sono spesso percepiti come una generazione che desidera rompere con il passato, cercando soluzioni innovative a problemi vecchi e nuovi. Si tratta di una generazione sempre più consapevole delle problematiche globali, come la disuguaglianza sociale.

La digitalizzazione ha certamente contribuito a rafforzare questa voglia di cambiare.

Tuttavia, nonostante questa forza propulsiva, la realtà del cambiamento è spesso più complessa di quanto sembri. La resistenza istituzionale, la mancanza di risorse e le difficoltà nell'influenzare concretamente le politiche pubbliche sono ostacoli.

Un altro tema centrale riguarda le difficoltà che i giovani incontrano nell'ingresso nel mondo del lavoro. La crisi economica, la digitalizzazione e la globalizzazione hanno reso il mercato del lavoro più competitivo e in costante evoluzione, ma anche meno stabile e meno accessibile.

Inoltre il divario tra l'educazione e le richieste del mercato del lavoro è una realtà drammatica. L'educazione scolastica e universitaria, sebbene importanti, non sempre preparano i giovani per le necessità di un mercato in continua trasformazione, dove competenze digitali, soft skills e capacità di adattamento sono sempre più richieste.

Le migrazioni giovanili sono, poi, un altro aspetto fondamentale in questo contesto. Molti giovani sono spinti a migrare per cercare opportunità lavorative migliori, una vita più dignitosa, paghe adeguate.

I giovani sono spesso portatori di speranza, creatività e cambiamento, ma si trovano a fronteggiare ostacoli sistemici, economici e sociali che limitano le loro possibilità

Investire nei giovani, nelle loro competenze e nei loro sogni è fondamentale per costruire un futuro migliore, dove le difficoltà non siano barriere insormontabili, ma sfide da affrontare insieme.

Daniele Damele

LE TESTIMONIANZE

CITTADINI DEL MONDO

Fabio Bressan

Francesca Morandini

Ilaria Gianfagna

Marco Melchior

Che sia per una vera e propria vocazione o per un'opportunità professionale, sono tanti i friulani che da anni vivono e lavorano con successo all'estero.

Fabio Bressan, udinese classe 1974, ha iniziato nel motorsport, lavorando in Formula 1 e nel settore delle supercar e oggi è Business Executive Director per il settore aerospaziale del gruppo Persico in USA. «Dopo una lunga esperienza nelle competizioni navali, ho vissuto dal 2007 al 2013 tra Italia, Valencia e poi a San Francisco, come responsabile dei modelli di calcolo per imbarcazioni di Coppa America e Volvo Ocean Race per diversi team internazionali. Mi sono trasferito negli USA nel 2014 in California, dove sono diventato cittadino americano per merito professionale. Nel 2008, con la barca Ericsson 4, abbiamo stabilito un record internazionale di velocità imbattuto per oltre 7 anni: 596 miglia in 24 ore. Ho speso la mia vita specializzandomi in progettazione, analisi e produzione di materiali compositi avanzati e di strutture altamente performanti. Ho lavorato su progetti speciali - in alcuni classi classificati - principalmente aeronautici per DARPA (agenzia governativa che sviluppa tecnologie ad uso militare) e con gruppi di difesa come Lockheed Martin e Boeing».

Marco Melchior, classe 1977 di Fagagna, gira il mondo dal 2004 come event producer e sound engineer. «Il mio lavoro ha due anime: il fonico musicale e il manager di grandi eventi. Sono responsabile tecnico di Umbria Jazz per cui lavoro dal 2000 e fonico personale di artisti jazz internazionali come Omar Sosa (dal 2008) e Jan Garbarek. Come event producer, invece, mi occupo della gestione tecnica degli eventi: ho iniziato in regione e in Italia, lavorando per Danieli, per l'Università di Udine e per il Miur. Ho curato per tre anni la produzione del Global Teacher Prize di Dubai che premia i migliori insegnanti del mondo e, recentemente, la progettazione audiovisiva del padiglione Italia dell'Expo 2025 di Osaka che ha inaugurato il 13 aprile. Il prossimo progetto sarà un evento in Etiopia ad inizio maggio con istituto italiano nel mondo.»

È originaria di Fagagna anche **Francesca Morandini**, classe 1972, che dal 1999, con un primo viaggio in Camerun come volontaria, ha iniziato a lavorare nella cooperazione internazionale e non è più rientrata in Italia. «Ho studiato Scienze politiche internazionali a Trieste e, dopo il master in sviluppo internazionale a Napoli, sono partita per l'Africa dove ho lavorato per i successivi 18 anni, girando diversi Paesi e occupandomi soprattutto di violenza di genere con UNFPA. Nel 2004 sono passata a Unicef per cui ho seguito progetti di protezione dell'infanzia sul campo, mentre, dal 2018, mi occupo di pianificazione strategica nella sede centrale di New York, sviluppando le linee guida per i vari programmi-paese di Unicef e viaggiando in Africa, Asia e America Latina.»

Ilaria Gianfagna, giornalista di Udine, ha fatto del viaggio il suo lavoro: è partita nel 2014 per scoprire l'Australia e ha ormai la doppia cittadinanza: «insieme ad un altro udinese, Stefano Riva, ho fondato a Melbourne l'agenzia Just Australia che supporta chi vuole trasferirsi dall'altra parte del mondo. Dopo aver aperto la sede Just Australia a Milano e dopo il periodo del Covid, ho di nuovo fatto le valigie e comprato un biglietto di sola andata per il Sud America che si è trasformato in un viaggio lungo 2 anni. Oggi posso essere definita una "nomade digitale" che, sempre con base a Melbourne, lavora da remoto da ogni parte del mondo: non solo per Just Australia, ma anche come giornalista di viaggi attraverso un blog, una newsletter, consigli e guide di viaggio su Google Maps». (f.g)

CHI VA IN AUSTRIA, CHI PUNTA A UN ALTRO CONTINENTE

LAUREATI IN LINGUE E IN INFORMATICA: ECCO CHI VA ALL'ESTERO

SONO CIRCA IL 3% DELLA POPOLAZIONE UNIVERSITARIA. IL PICCO DEL PERIODO PRE-COVID È ANCORA LONTANO

La propensione all'espatrio dei laureati dell'Università degli Studi di Udine non ha registrato impennate o una sensibile crescita negli ultimi anni e risulta abbastanza costante dal 2015. Lo spiega, numeri alla mano, **Marco Sartor**, professore di ingegneria gestionale e delegato per il Placement di Uniud.

"Guardando i dati AlmaLaurea, il Consorzio che analizza le performance occupazionali di 82 atenei, emergono dati interessanti. Per quanto riguarda Uniud, si può vedere come, dopo un picco del 6% del 2016 e la flessione degli anni del Covid, la percentuale di laureati che vanno all'estero si attesta su circa il 3%.

Le differenze tra dipartimenti sono notevoli: la propensione all'espatrio è più alta in coloro che studiano lingue o informatica. I primi hanno competenze linguistiche internazionali che probabilmente li spingono a fare questa scelta; i secondi "parlano" un linguaggio di programmazione per definizione universale. Numeri estremamente contenuti si registrano a giurisprudenza dove molti corsi sono focalizzati sul contesto nazionale.

I Paesi a cui i nostri laureati puntano sono in generale quelli in cui le retribuzioni sono più alte, come la vicinissima Austria o più a nord la Germania, oppure oltreoceano Stati Uniti, Canada e Australia.

Quello che è importante sottolineare è che, pur essendo Uniud un ateneo in terra transfrontaliera, la percentuale dei laureati che espatriano è più bassa rispetto alla media nazionale: il motivo è probabilmente la qualità della vita in Fvg, migliore rispetto ad altre parti d'Italia per il costo della vita, per i servizi, per il tessuto industriale vivace, per il contesto naturalistico, paesaggistico e culturale.

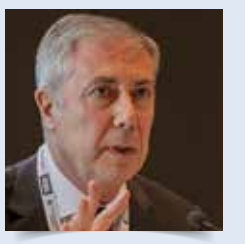
Una nota metodologica: tali considerazioni nascono dai dati del database più ricco a livello nazionale (Almalaurea) che presenta alcuni limiti: i rispondenti sono decine di migliaia, ma coprono solo il 70% dei laureati italiani.

Francesca Gatti

UNIUD

ANNO DI LAUREA	NUMERO DI LAUREATI TOTALE	LAVORO ALL'ESTERO TOTALE
2023	2.827	3,1%
2022	2.971	3,1%
2021	3.026	2,3%
2020	3.096	2,7%
2019	2.901	4,8%
2018	2.768	4,1%
2017	2.926	4,9%
2016	2.800	6,0%
2015	2.868	3,8%

IL PUNTO GEOECONOMICO DI MARCO MARTELLA



DOLLARO IN DECLINO, EURO IN ASCESA: OPPORTUNITÀ E RISCHI PER L'ECONOMIA EUROPEA

L'equilibrio valutario globale sta vivendo un profondo cambiamento. Dopo decenni di indiscusso dominio, il dollaro americano mostra segni di vulnerabilità, mentre l'euro potrebbe aspirare a un ruolo più centrale nello scacchiere finanziario internazionale. La fine di un'era?

Negli ultimi mesi si è incrinato lo schema classico che guidava i mercati: nelle crisi, gli investitori si rifugiavano nei titoli Usa, facendo salire il dollaro. Il meccanismo, efficace nel 2008 e nel 2020, sembra ora incepparsi. L'aumento dei dazi deciso da Trump ha prodotto un effetto inedito: mentre i rendimenti dei decennali Usa sono saliti dal 4,2% al 4,5%, il dollaro ha perso oltre il 9% rispetto a un paniere di valute globali. Le cause sono molteplici: politica commerciale aggressiva, imprevedibilità amministrativa, scetticismo di alcuni consiglieri verso il ruolo internazionale del dollaro. Questi fattori hanno allontanato investitori stranieri che detengono circa 32mila miliardi di dollari in asset americani.

In questo contesto, l'euro si propone come alternativa. Sebbene rappresenti solo un quinto delle riserve globali (il dollaro i tre quinti), diversi elementi lo rafforzano. La Bce è diventata prestatore di ultima istanza, come dimostrato dal "Whatever it takes" di Draghi e dai successivi programmi di acquisto. Il Recovery Fund ha creato una massa significativa di debito comune europeo, offrendo asset sicuri a chi cerca alternative ai titoli di Stato americani.

L'euro è oggi moneta comune di 20 Paesi, con una Banca centrale indipendente e regole difficilmente modificabili. In tempi di instabilità, questa rigidità appare come una garanzia. Con gli Usa che si ritirano dal libero scambio, l'Europa può diventare una guida, favorendo transazioni in euro e la nascita di mercati accessori nella stessa valuta.

L'apprezzamento dell'euro rispetto al dollaro, combinato con le tariffe Usa sui prodotti europei, apre uno scenario complesso. Un euro forte riduce il costo delle importazioni – a partire da energia e materie prime – e alleggerisce le pressioni inflazionistiche. Internazionalizzare la moneta unica significherebbe maggiore autonomia strategica, minore dipendenza da Usa e Cina e più libertà geopolitica.

Un euro rafforzato come valuta di riserva abbasserebbe i costi di finanziamento per i governi europei, decisivo in tempi di aumento della spesa militare e di transizione ecologica. Ma la combinazione di euro forte e dazi è un doppio ostacolo per l'export europeo, in particolare per automotive, meccanica e lusso. Con una domanda interna debole, l'Europa rischia inoltre di diventare mercato di sbocco per l'eccesso produttivo cinese, specie nelle auto elettriche.

Un euro forte in un'economia fragile, potrebbe accentuare le spinte deflazionistiche e complicare il compito della Bce. Non tutti i Paesi dell'eurozona ne beneficerebbero allo stesso modo: Germania e Italia, più orientate all'export, rischiano di soffrire più di chi a mercati interni più robusti.

Per trasformare questa sfida in opportunità, l'Ue dovrà affrontare riforme strutturali ambiziose. Francia e Italia dovranno generare crescita sostenibile, Germania e Paesi Bassi aumentare gli investimenti strategici, contribuendo alla creazione di "safe assets" europei.

Fondamentale sarà anche una strategia coordinata di emissione di debito comune, per finanziare transizione energetica, infrastrutture digitali, innovazione, coesione sociale, capitale umano e risposta alla crisi demografica. Andrà accelerata l'integrazione dei mercati dei capitali, armonizzando normative e rafforzando la politica industriale per tutelare i settori strategici dalla concorrenza sleale, senza cadere nel protezionismo.

La Bce dovrà bilanciare gli effetti di un euro forte, garantendo che la stabilità dei prezzi non freni la crescita. Collegare Paesi terzi al sistema europeo dei pagamenti e sviluppare una versione internazionale dell'euro digitale rafforzerebbe l'uso globale della valuta. L'indebolimento del dollaro è dunque un'occasione storica. Ma richiede equilibrio tra apertura e tutela degli interessi europei. La finanza internazionale risponde a logiche di fiducia e stabilità: forse, oggi, il vecchio continente è pronto a cogliere la sfida.

Marco Martella

(Economista e già direttore della Banca d'Italia a Trieste)

UN PERCORSO DI CRESCITA COSTELLATO DA 185 EVENTI

FVG VIA DEI SAPORI, 25 ANNI DI SUCCESSI

IL CONSORZIO, CHE VALORIZZA LA RISTORAZIONE REGIONALE, HA RAGGIUNTO IL TRAGUARDO. IL PRESIDENTE, WALTER FILIPUTTI: «PILASTRO STRATEGICO PER IL TURISMO».

» ADRIANO DEL FABRO

Il Consorzio "Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori", ambasciatore del "Made in Friuli" enogastronomico, compie 25 anni. Un traguardo raggiunto con professionalità, determinazione e tanta qualità messa in tavola durante tutto il suo percorso di crescita. Nel corso dell'avvio delle celebrazioni, che proseguiranno fino al mese di settembre, abbiamo incontrato il presidente, **Walter Filiputti**.

Partiamo dall'inizio...

Tutto è nato il 12 settembre del 2000 quando il compianto Aldo Morassutti, della trattoria Da Toni a Gradiscutta, riunì al ristorante Là di Moret una decina di colleghi, mossi da una visione comune: promuovere e valorizzare la gastronomia locale e mi invitò a presentare un programma. Quel giorno non solo nacque l'idea del Consorzio, ma venne posta la prima pietra di un progetto che avrebbe contribuito a collocare la ristorazione di qualità nel sistema di promozione del turismo. Le esigenze che spinsero alla creazione del Consorzio erano semplici, ma fondamentali: la necessità di dare una voce forte, unitaria e autonoma alla ristorazione regionale creando una piattaforma per lanciare le eccellenze locali e di fare squadra. La Carta di fondazione del Consorzio, sottoscritta da 20 ristoranti, sanciva l'impegno a superare le individualità e lavorare, allo stesso tempo, per il bene collettivo. La componente territoriale fu il motore del successo del progetto, trasformando il panorama enogastronomico in un pilastro strategico per il turismo regionale e aprendo le porte alla collaborazione con le Istituzioni locali, come la Cciaa Udine e di Pordenone-Udine, Promoturismo Fvg e vari Comuni.

Con quali numeri vi presentate 25 anni dopo?

In sintesi: oltre un milione di assaggi serviti all'insegna dell'eccellenza e della valorizzazione del territorio; 185 eventi in 83 località di tutto il mondo in cui sono state promosse la cultura e l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia; oltre 2.000 ricette create per deliziare il pubblico con piatti unici che hanno raccontato in modo inedito la storia culinaria regionale; più di 35.000 bottiglie stappate; 1.383 le volte in cui vignaioli, artigiani del gusto e partner sono apparsi nei menù rendendo ogni esperienza irripetibile.

Quale è stato il momento più difficile nel percorso del Consorzio?

Indubbiamente: la pandemia. La ristorazione era completamente chiusa e rasentava la disperazione. Noi abbiamo reagito spingendo i consorziati a non mollare e dedicarsi alla creazione di ricette innovative che venivano presentate e condivise all'interno del progetto "Nuova cucina".

E i momenti più belli?

Tanti, ma ricordo con piacere la prima volta dell'evento a Grado, nel 2001 e l'uscita del primo nostro libro, nel 2003, tradotto in 6 lingue. Al Buy Italy del turismo, nel 2004, a Milano, quando organizzammo una cena evento per 500 ospiti da tutto il mondo e quando, nel 2013, l'Università SDA Bocconi di Milano ci fece oggetto di studio.

Quali cambiamenti hai visto nella ristorazione regionale in questi 25 anni?

È cambiato tutto, completamente. I gusti e le scelte dei consumatori (molto attenti alla sostenibilità e al salutismo), i prodotti utilizzati per preparare le ricette, il modo di servire in tavola, le quantità di cibo nei piatti e il modo di presentarli...

Dopo tutti questi anni di collaborazione, il Consorzio oggi è un affiatatissimo gruppo composto da 72 aziende top-quality: 25 ristoratori che – dall'Adriatico alle Alpi - sono portabandiera delle molteplici anime della cucina regionale, pensata e rielaborata da ciascuno secondo il proprio personalissimo percorso di ricerca; 24 tra vignaioli e distillatori e 16 artigiani del gusto a cui si affiancano 7 partner tecnici.

LE CELEBRAZIONI

DAL CASTELLO DI SPESSA ALLA FONDAZIONE FRIULI

Il calendario celebrativo del 25° compleanno si aprirà il 17 giugno al Castello di Spessa di Capriva d'Isonzo con una Cena spettacolo, format di cui il Consorzio è stato pioniere, che vedrà i 25 chef cucinare in contemporanea davanti al pubblico un menù primaverile, affiancati dai vignaioli e dai produttori, per raccontare la propria terra attraverso cibi e vini.

L'8 luglio, la festa si sposterà al Castello di Udine, la città dove nel 2000 è stato fondato il Consorzio in collaborazione con la Cciaa di Udine presieduta, allora, da Enrico Bertossi. Ciascun ristorante presenterà il proprio piatto iconico che lo rappresenta al meglio.

La sera del 29 luglio sarà di scena sulla spiaggia di Grado la Cena spettacolo con un focus sulla cucina estiva. Il 15 settembre sarà dedicato alla Celebrazione dei 25 anni, che sarà ospitata nelle sale della Fondazione Friuli di Udine. Per l'occasione saranno presentati un video e un magazine che racconteranno, in maniera agile e attraente, la storia di "Fvg Via dei Sapori".

Parole di elogio all'attività del Consorzio, durante la conferenza stampa di presentazione del programma, sono state spese dall'assessore alle Attività produttive e Turismo del Friuli Venezia Giulia, Sergio Emidio Bini (Il punto di forza di questa iniziativa risiede nell'aver riconosciuto l'importante nesso che lega turismo ed enogastronomia, mettendo a sistema i professionisti della ristorazione in regione e puntando su eventi votati alla qualità), dal presidente della Cciaa Pn-Ud, Giovanni Da Pozzo (Il Consorzio è, ormai, un'istituzione per la nostra regione, un'esperienza speciale e una squadra che non ha eguali) e dal vicesindaco del Comune di Udine, Alessandro Venanzi (Il segnale che arriva da questo compleanno è quello della grande capacità dei nostri imprenditori nell'interpretare il cambiamento).

(a.d.f)

Il Duca Alessandro I al Grop

ANCHE A MILANO NELLA "CASA DEI FRIULANI", L'OSTERIA DELLA STAZIONE

ASPARAGUS D'ARGENTO FINO AL 30 MAGGIO

MANIFESTAZIONE PROMOSSA DAL DUCATO DEI VINI FRIULANI. VENTICINQUESIMA EDIZIONE CON NOVE VENERDÌ CONSECUTIVI DI APPUNTAMENTI

Ha preso il via il 4 aprile al Ristorante Al Grop di Tavagnacco e per nove venerdì consecutivi, fino al 30 maggio, la venticinquesima edizione di Asparagus, la manifestazione promossa dal Ducato dei vini friulani animerà alcuni fra i migliori ristoranti del Fvg (e non solo). L'evento è stato presentato in Cciaa Pn-Ud, tradizionale sostenitrice dell'iniziativa, realizzata con Io sono Fvg – Regione, Fondazione Friuli e la collaborazione della rivista Qb-Quanto basta. Ospite della conferenza stampa il presidente dell'ente **Giovanni Da Pozzo**, a presentare l'evento sono stati, per il Ducato, il duca Alessandro I, ossia **Alessandro Salvin**, ed **Enzo Cattaruzzi**.

QUEST'ANNO CI SONO QUATTRO NUOVI RISTORANTI INSERITI NEL CIRCUITO

«Quest'anno ci sono quattro nuovi ristoranti inseriti nel circuito», ha spiegato il duca Alessandro I, citando la Locanda alle Vigne a Subida di Cormons, Ae do Paanche a Giai di Portogruaro, Osteria Solder a Corno di Rosazzo e in un collegamento ideale l'Osteria della Stazione di Milano, gestita dal friulano Gunnar Cautero, che promuove esclusivamente prodotti friulani. Locali che si vanno così ad aggiungere agli storici Al Grop di Tavagnacco, Là di Moret a Udine, Lokanda Devetak 1870 a San Michele del Carso, Da Nando a Mortegliano e La Dinette a Grado. «E proprio l'Osteria friulana a Milano – ha aggiunto il presidente Da Pozzo – ha ricevuto la nostra targa "Qui si mangia friulano", essendo praticamente la casa dei nostri conterranei nel capoluogo lombardo. Una felice "esportazione" di questo Asparagus d'argento – ha detto Da Pozzo –, che con il bel traguardo rappresenta una tradizione in grado di rinnovarsi costantemente».

In tutti i ristoranti ci sarà un piatto comune, il classico, ma sempre di grande fascino e gusto, "asparagi e uova", lasciando poi alla fantasia degli chef declinare gli altri piatti nei vari e ricchi menù. I vini in abbinamento saranno «i grandi bianchi friulani lasciando però anche spazio a qualche rosso in cerca di avventure», aggiungono i rappresentanti del Ducato.

Questo il calendario dell'edizione 2025, che come simbolo ha un piatto decorato dal maestro **Giorgio Celiberti** per celebrare l'importante anniversario: dopo le tappe del 4 aprile Al Grop-Tavagnacco, dell'11 aprile alla Locanda alle Vigne-Subida di Cormons, del 18 aprile-Da Nando a Mortegliano, il 2 maggio l'Asparagus andrà in scena Là di Moret a Udine, il 9 maggio alla Lokanda Devetak 1870 di San Michele del Carso; il 15 maggio in felice trasferta all'Osteria della Stazione-Milano, il 16 maggio a La Dinette di Grado; il 23 maggio in Veneto, Ae do Paanche di Giai di Portogruaro, per concludersi il 30 maggio all'Osteria Solder-Corno di Rosazzo.

UN SOLO NOME E UN'EREDITÀ CHE CONTINUA

I 300 ANNI DELLA SOLARI

LE REALTÀ DI PESARIIS E UDINE FESTEGGIANO INSIEME DOPO 300 ANNI DI STORIA. L'AZIENDA, CHE DIVENTA SPA, VANTA OLTRE 3500 IMPIANTI IN TUTTO IL MONDO E OCCUPA 285 ADDETTI

Dopo trecento anni di storia imprenditoriale l'azienda Solari, fondata a Persariis nel 1725 e oggi annoverata tra i leader mondiali nei sistemi di informazione al pubblico, cambia nome. Si chiamerà infatti "Solari spa, premiata fabbrica di orologi fondata nel 1725, Pesariis-Udine", e il nome potrà essere abbreviato semplicemente in Solari spa. A siglare i documenti, immediatamente spediti alla Camera di commercio per la necessaria registrazione, è stato il presidente e ad della Società, **Massimo Paniccia**, con i componenti del cda e dal Collegio dei Sindaci, dal presidente della Regione, **Massimiliano Fedriga**, dall'assessore alle Attività produttive, **Sergio Bini** e dal sindaco di Udine e di Prato carnico, **Felice De Toni** ed **Erica Gonano**. Si tratta insomma della riunificazione tra la storica realtà carnica, dove tutto ebbe inizio, con quella di Udine. Come dire. un solo nome ma un'eredità che continua. All'epoca, cioè alle sue origini, la Solari si rese protagonista di una rivoluzione tecnologica grazie a **Remigio Solari**, che trasformò il modo di comunicare le informazioni al pubblico. Oggi, quei sistemi di informazione campeggiano in oltre 3.500 impianti in tutto il mondo, dagli aeroporti alle stazioni ferroviarie, dalle grandi aziende alle istituzioni. Il suggello del nuovo marchio cade a ridosso dell'approvazione del bilancio 2024 che chiude con un fatturato di gruppo di 50 milioni di euro e un utile di oltre 2 milioni. La Solari spa oggi occupa 285 addetti, dei quali una trentina nella fabbrica in montagna, nella stessa Pesariis. La storia della Solari registra – tra innovazione e nuovi brevetti (uno su tutti l'invenzione dell'orologio a paletta, la cui tecnologia fu sfruttata nei moderni sistemi informativi al pubblico) – anche diversi cambiamenti societari. Nel 1964 registrò la fine dell'impresa familiare con il passaggio della proprietà alla Pirelli che tuttavia designava **Fermi Solari** come presidente della società per i successivi dieci anni. Pirelli cedette poi l'azienda al gruppo Fornara (siamo nel 1988) che acquistò per 20 miliardi di lire la Solari con 400 dipendenti. Nel 1992 Solari entrò in crisi finendo l'esercizio 1992 con un Ebit negativo per 9 miliardi e un patrimonio netto negativo di 7 miliardi. Grazie all'intervento della finanziaria della regione, Friulia, e alle indiscusse capacità di Massimo Paniccia, si riuscì a salvare l'azienda dal fallimento. Nonostante le difficoltà iniziali, dal 1994 la nuova amministrazione intraprese un percorso di ristrutturazione aziendale che permise a Solari di riprendere il percorso di crescita, senza battute di arresti, riacquistando competitività su mercati e riunificando il cammino delle due aziende divisosi nel 1940. La Solari prima del salvataggio – è stato sottolineato a margine della firma – aveva appena 113 dipendenti. E ottimisticamente si pensava che l'impegno di Paniccia potesse fare un percorso di una decina di anni. Invece, la Solari spa è ancora più viva e vegeta che mai, a oltre 30 anni da allora, a festeggiare un altro, lusinghiero traguardo di successi.

Domenico Pecile

UNA STORIA DI AMORE E PASSIONE PER LA PROPRIA TERRA

DALLE DIFFICOLTÀ AI SUCCESSI DI OGGI

REGISTA DEL SALVATAGGIO IL PRESIDENTE E AD, MASSIMO PANICCIA: «L'IMPEGNO A LASCIARE ALLE GENERAZIONI FUTURE UN'IMPRESA PIÙ FORTE»

Soddisfazione contenuta e pochi, essenziali commenti con il solito aplomb che lo contraddistingue. Queste, infatti, le parole del presidente e amministratore delegato della Solari, Massimo Paniccia, a margine dell'ormai "storica" firma: "Chiamato a riflettere sul ruolo avuto in questa straordinaria avventura di riunificare quello che la storia divise e pensando ai trent'anni trascorsi in Solari, continuo a ritenere che la responsabilità dell'imprenditore nel governo della propria azienda è un tutt'uno

DAGLI OROLOGI A PALETTE, NEL CORSO DEGLI ANNI SOLARI HA CONTINUATO A RIVOLUZIONARE I SISTEMI DI INFORMAZIONE

con quella di chi ci lavora e il mondo in cui opera". L'ad ha poi aggiunto di essere "convinto che il mio impegno di imprenditore sia quello di lasciare alle generazioni future e/o a chi avrà il compiti di guidare la Solari un'azienda più forte e stabile di quando mi è stata consegnata". E a proposito di questo riferimento storico, nel ricordare il suo ingresso nella società nel 1994 e il salvataggio che fu portato a termine all'epoca grazie all'aiuto della Regione, Paniccia aveva affermato che "nessuno credeva che ce l'avremmo fatta, l'azienda era in amministrazione straordinaria e aveva poche possibilità di risollevarsi". Invece, l'impresa riuscì, eccome. Ed è stato il presidente della Regione, Massimiliano Fedriga, a riconoscere i meriti dello stesso Paniccia "che ha avuto il merito – ha sottolineato – di rilanciare a livello internazionale l'impresa, aumentando i posti di lavori. Quando viaggio negli aeroporti di tutto il mondo e vedo i display Solari, penso sempre con orgoglio che c'è un pezzo della nostra terra". Per Fedriga, inoltre, impegno, passione, grande amore per il proprio territorio "sono alla base del successo internazionale di Solari spa, una realtà nata 300 anni fa in un piccolo paese del Friuli Venezia Giulia e oggi conosciuta in tutto il mondo per creatività e per i suoi orologi a palette, vere e proprie icone, oltre che prodotti nati da uno straordinario impegno". Il presidente Fedriga si è poi complimentato con il presidente e con i membri del Consiglio di amministrazione della società e con i membri dell'assemblea straordinaria dei soci per la grande

Il Presidente della Cciaa Pn-Ud, Giovanni Da Pozzo consegna la moneta d'oro di Linussio a Massimo Paniccia, presidente e Ad della Solari, alla presenza del Presidente della Regione Fvg, Massimiliano Fedriga e all'assessore regionale alle attività produttive, Sergio Bini.

determinazione e per l'entusiasmo che animano quotidianamente ogni loro azione, nel perseguimento di sempre più ambiziosi obiettivi, per la crescita del territorio e lo sviluppo di nuove idee. Da parte sua, l'assessore regionale alle Attività produttive e al Turismo, Sergio Emidio Bini, "Solari non costituisce unicamente il simbolo tangibile di un territorio vocato all'operatività e alla creatività, ma rappresenta allo stesso tempo uno dei primissimi esempi di gestione del lavoro e dell'impresa stessa secondo canoni moderni, con una grande propensione all'innovazione insita nel suo dna fin dalla nascita avvenuta trecento anni fa, a Prato Carnico. "Solari – ha infine chiosato l'assessore Bini – ha rivoluzionato prima il sistema di comunicazione diretta della misurazione del tempo tramite i cosiddetti orologi a palette e quindi anche il sistema di informazione al pubblico negli spazi urbani disseminati ormai in tutto il mondo". (d.p.)

LA RUBRICA DEDICATA AI VOLTI IMPRENDITORIALI DAL PROFILO INSTAGRAM DELLA CAMERA DI COMMERCIO @CAMCOMPNUD

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@AURORA_AZZURRA_

AURORA AZZURRA, L'ARTI-AGRICOLTORE

DALLE BOMBONIERE A MOSAICO ALLA COLTIVAZIONE DELLO ZAFFERANO. DUE MONDI CHE SEMBRANO DIVERSI MA SI UNISCONO NEL LABORATORIO DI MAJANO

Aurora Azzurra Gregorutti

Si definisce arti-agricoltore, unendo artigianato, creatività artistica e agricoltura. E se questo già vi sembra tanto, sappiate che non è tutto. **Aurora Azzurra** @aurora_azzurra_ , dal 2017 ha deciso per un cambio di vita (faceva la segretaria in un'azienda) per mettere a frutto una sua impresa che le permettesse di passare più tempo con i figli piccoli e nel contempo riunisse i suoi interessi e diversificati talenti.

Ad accomunare tutto? Cura per il dettaglio e rispetto per l'ambiente, manualità e capacità di lavorare con pazienza. Il suo sorriso è contagioso ed è segno della soddisfazione con cui porta avanti la sua attività, che pure la impegna su tanti fronti: da un lato c'è il mosaico, passione di sempre, tecnica attraverso cui realizza un'ampia collezione di oggettistica per la casa e da regalo, soprattutto bomboniere. Dall'altro... lo zafferano! Sì, Aurora ha voluto puntare su questa produzione «perché la spezia è ottima - ci spiega - ed è una pianta che permette di raccogliere subito i risultati dell'impegno, dalla semina all'essiccazione degli stimmi, processo che gestisco in piena autonomia».

Spesso, le due direttrici aziendali viaggiano a braccetto, in quanto

IL SITO WWW.AURORAAZZURRA.IT È UN'INVITANTE VETRINA, MA I PRODOTTI SI POSSONO TROVARE ANCHE IN ALCUNI NEGOZI DI ALIMENTI TIPICI FRIULANI DELLA ZONA COLLINARE E ALLA BOTTEGA DEL FRIULI

una delle più richieste bomboniere è uno scrigno di mosaico al cui interno c'è il suo prezioso zafferano, coltivato in modo totalmente naturale e a... metro zero!

I suoi prodotti si possono acquistare andando a trovarla nel suo laboratorio di Majano, di cui il sito www.auroraazzurra.it è invitante vetrina, ma si possono trovare anche in alcuni negozi di alimenti tipici friulani della zona collinare e in particolare alla Bottega del Friuli.

Il laboratorio di mosaico diventa anche sede di corsi, soprattutto per i più piccoli (ma c'è il desiderio di mettere in cantiere un progetto analogo anche per gli anziani). Aurora collabora spesso anche con le scuole e i centri estivi, ispirandosi all'arteterapia e trasformando la sua attività in un'esperienza in grado di creare competenze, collaborazione, empatia e benessere.

Ambra Tilatti

@ADELAIDE1931_HANDMADE

LA SARTORIA ARTIGIANALE ED ECOSOSTENIBILE

IN VIA ALFIERI A UDINE VENGONO REALIZZATI ABITI E COLLEZIONI ALLA MODA, MA PENSATI PER MANTENERSI PERFETTI NEL TEMPO

È un incrocio di esperienze, coincidenze e occasioni quello di Adelaide 1931 @adelaide1931_handmade, sartoria artigianale ed ecosostenibile in cui il rapporto umano è al centro, dove le clienti più affezionate diventano naturalmente adelaiders, componenti di una sorta di affiatato club informale, in cui gli abiti diventano mezzo per riconoscersi ed entrare in confidenza, sentendosi bene e belle.

Ce lo racconta, sempre sorridente, **Ambra Tilatti**, artefice di questo spazio, in via Alfieri a Udine, in cui nascono abiti e collezioni alla moda, ma pensati per mantenersi perfetti nel tempo.

Il background di Ambra è una laurea in design d'interni al Politecnico di Milano. Quindi il trasferimento in Islanda. «Un'amica lavorava all'Opera di Reykjavik ed entrare in contatto con la sartoria teatrale mi ha fatto capire che quello era il mio mondo», ci dice Ambra, affezionata fin da piccola a quella scena fatta di tessuti, metri a nastro e modelli, quando aiutava la nonna, sarta, a sistemare i rocchetti.

Così è partita l'avventura, con un corso di modellistica all'@ iresfvg e i primi lavori (precari) nel campo della moda, quindi la decisione, nel 2019, di avviare un'attività in proprio. Un corso in Camera di Commercio, con una tutor che l'ha aiutata a inquadrare il progetto e a produrre il business plan, quindi l'avvio vero e proprio dell'impresa.

«Ho aperto Partita Iva il 9 marzo 2020, quindi i primi due mesi sono stati abbastanza difficili», ironizza, ormai con sollievo, ripensando a quell'avvio complesso in piena pandemia, ma comunque cruciale per capire da subito l'importanza di essere aperti, pronti, flessibili. «Questi primi quattro anni sono stati però un crescendo di soddisfazione», ci conferma, rivelandoci che ha cominciato con le vendite online dapprima su Instagram e quindi tramite il proprio

AMBRA TILATTI HA COMINCIATO CON LE VENDITE ONLINE DAPPRIMA SU INSTAGRAM E QUINDI TRAMITE IL PROPRIO SHOP ONLINE, WWW.ADELAIDE1931.COM

shop online, www.adelaide1931.com, facendo tutto da sola, in ogni fase del lavoro. Oggi basta prendere appuntamento per andare a scoprire e provare le creazioni di Ambra, che si definisce, a ragione, «un'artigiana designer 3.0».

@TRIAIMMOBILIARE

TRIA IMMOBILIARE, I PROFESSIONISTI DELLA CASA

DALLE MEDIAZIONI ALLE RISTRUTTURAZIONI: COSÌ TRE GIOVANI SI SONO UNITI PER GARANTIRE COMPETENZA AL SERVIZIO DEL CLIENTE

Kenny Copetti, Fabio Fabro, Edoardo Fadini (Tria Immobiliare)

Fabio (classe '91) è un preciso ed è il riferimento per gli aspetti più tecnici. **Kenny** (dell'89) si occupa dell'organizzazione, in quanto gli piace l'ordine e avere tutto sotto controllo. Il suo coetaneo, **Edoardo**, è il problem solver, «meno ordinato e più istintivo».

Sono loro l'anima di Tria immobiliare e «siamo soci, colleghi e amici», sottolineano. È facile credergli, perché sono affiatatissimi, si completano le frasi a vicenda e sono subito pronti a evidenziare i pregi (e, scherzosamente, i difetti) degli altri. La società @ triaimmobiliare è partita con Edoardo, già impegnato nel settore, e Kenny che, provenendo da una carriera da rugbista professionista e dagli studi in economia, ha deciso di dedicarsi totalmente a questa nuova attività. A loro si è unito Fabio, commerciale in un'impresa locale, da tempo alla ricerca di un cambio di prospettiva.

GLI IMMOBILI SONO SIA TERRENI SIA ABITAZIONI SIA SPAZI COMMERCIALI PER L'AFFITTO O LA VENDITA

Tria (https://triaimmobiliare.it) è specializzata soprattutto in mediazione immobiliare, a cui aggiunge anche ristrutturazioni e operazioni immobiliari diverse. «Offriamo al cliente un pacchetto completo, accompagnandolo in tutte le fasi», spiegano, ricordando che gestiscono immobili soprattutto a Udine città, ma anche nel Friuli collinare, di cui tutti i soci sono originari. Gli immobili sono sia terreni sia abitazioni sia spazi commerciali per l'affitto o la vendita, ma Tria gestisce anche patrimoni immobiliari.

«Trovare il nostro ruolo in azienda è stato un fatto del tutto naturale – rimarcano –: lavorando insieme, ciascuno con il suo carattere e le sue competenze, ci sosteniamo a vicenda. Nel lavoro devi dimostrare con i fatti quello che vali e, con la nostra struttura, ciascuno di noi riesce a esprimersi al meglio in autonomia e contemporaneamente a essere di aiuto agli altri quando serve».

Tra i progetti per il futuro c'è ovviamente la volontà di crescere, magari aprendosi al mercato turistico del mare e della montagna, ma anche avviare un ramo societario nuovo (e sempre più richiesto) specializzato nell'efficientamento energetico.

PAROLE D'ORDINE: INTERNAZIONALIZZAZIONE E SOSTENIBILITÀ

ECCELLENZA NELLA CARPENTERIA METALLICA LEGGERA

DAL 1982 L'AZIENDA ROS SI OCCUPA DELLA LAVORAZIONE DI LAMIERE GESTENDO INTERAMENTE TUTTE LE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO

» ROSALBA TELLO

Una storia di famiglia e dedizione, una lungimirante visione imprenditoriale, un passaggio generazionale armonioso e spontaneo. Sono gli ingredienti del successo della Ros Srl, azienda che ha saputo unire le competenze e l'intraprendenza del suo fondatore **Gianfranco**, attuale presidente, allo spirito di squadra e all'entusiasmo delle nuove leve, le figlie **Francesca** e **Marta**, sotto la guida della mamma, ancora oggi un supporto e un punto di riferimento indispensabile.

Era il 1981 quando l'operaio Gianfranco Ros, nello scantinato di casa - dove l'artigiano, contemporaneamente al suo lavoro in fabbrica, amava dedicarsi alla realizzazione di ringhiere e cancelli - mise la prima pietra della sua azienda. A seguire, l'apertura di un primo capannone industriale in affitto, poi uno stabilimento tutto suo ad Azzano Decimo di 700 mq.

Francesca, Gianfranco e Marta Ros

Da allora, l'azienda ha conosciuto una continua espansione, culminata con l'attuale sede produttiva di 16.000 mq, ubicata nella zona industriale; una realtà strutturata in grado di gestire internamente tutte le fasi del processo produttivo, dal co-design al taglio laser, dalla saldatura automatizzata alla verniciatura a polvere, fino all'assemblaggio e alla spedizione. Sotto la supervisione dei genitori, alla guida dell'azienda vi sono le sorelle Francesca e Marta, affiancate dal direttore generale, da 25 anni parte integrante del team nonché marito di Marta.

Oggi Ros è un'eccellenza nel settore della carpenteria metallica leggera e della lavorazione lamiera conto terzi, impiega 75 persone, con punte di 90 nel 2022, anno record per fatturato. Sono stati effettuati importanti investimenti per il potenziamento di tutti i reparti produttivi: nel 2023, l'installazione di un impianto fotovoltaico da un milione di euro ha confermato l'attenzione dell'azienda per la sostenibilità. Per il prossimo futuro, si guarda a nuovi macchinari e all'inserimento di figure dedicate allo sviluppo commerciale.

Robot di pressopiegatura

Ros Srl lavora su commessa per importanti brand dell'arredo italiano e copre tutti i settori: meccanotessile, agricolo, logistica, riscaldamento, industria. «Esportiamo il 40% in Europa – informa Francesca -, soprattutto Svizzera, Austria, Germania, Spagna. Il mercato italiano è in ripresa, ma stiamo puntando ad altri paesi. L'Inghilterra, ad esempio, è inesplorata, così come i paesi scandinavi, ma stiamo sondando il terreno anche all'Est».

La governance aziendale ha registrato un passaggio significativo nel 2023, quando la madre ha lasciato il Consiglio di amministrazione, sostituita dalle due figlie, segnando simbolicamente l'inizio di una nuova fase, sempre nel solco della tradizione. E che le cose siano cambiate lo si deduce visitando le fiere di settore: «Una volta, quando vi partecipavo – racconta Francesca Ros – gli interlocutori si rivolgevano sempre a mio padre. Oggi è diverso: non solo si fermano a parlare con me, ma si incontrano imprenditrici sempre più competenti, anche in ruoli tecnici e decisionali».

BUONA PARTE DEI 75 DIPENDENTI È UNDER 40

ETRAMETAL, COMPONENTI METALLICI PER L'ARREDO

L'AZIENDA CON SEDE A MARON DI BRUGNERA SPICCA PER LA FORTE SPINTA ALL'INNOVAZIONE.

Insourcing e digitalizzazione per il controllo totale del processo produttivo e focus sui giovani, con buona parte del 75 dipendenti al di sotto dei 40 anni: sono queste le caratteristiche distintive di Etrametal, attiva dal 2006 a Maron di Brugnera, che opera nella fornitura di componenti metallici per l'industria del mobile e dell'arredamento. «Realizziamo tutto internamente, e questo è il principale punto di forza che ci è riconosciuto dai clienti e testimoniato dalla certificazione Iso 9001 – spiega **Lucrezia Zilli**, responsabile vendite e figlia del titolare **Andrea** –, perché consente maggiore attenzione alla qualità del prodotto. Poi, siamo in tutto un'azienda 4.0: la carta è sostanzialmente stata eliminata, con vantaggi ambientali ed organizzativi: possiamo monitorare la produzione in tempo reale per dare risposte immediate ai clienti, e personalizzare con maggior facilità e precisione sulle esigenze di ciascuno di questi».

Un approccio che implica un continuo lavoro di ricerca e sviluppo: «Investiamo costantemente non solo sui macchinari, perché rimanere all'avanguardia in questo senso è essenziale in quanto terzisti, ma anche sul personale dell'ufficio tecnico – precisa Zilli -. Sempre più aziende ci affidano in toto la progettazione unendo competenze che riguardano la parte metallo con quelle della parte legno, cosa che non tutti hanno: per questo siamo passati da due a cinque persone dedicate a questo, tutti under 30, e non escludiamo ulteriori ampliamenti in futuro. Stiamo infatti vedendo uno sviluppo significativo del settore contract: abbiamo ad esempio seguito di recente due grossi progetti andati in Australia».

Certo, non tutto è rose e fiori in questa fase di forti incertezze: «Non nascondo che siamo preoccupati – riconosce Zilli –, soprattutto per il fatto che non si riesce a fare alcun tipo di previsione: se prima potevamo ragionare su due o tre anni, adesso gli ordini si fermano a due o tre mesi. Però non ci scoraggiamo: puntiamo ad espandere la piccola fetta di mercato estero che abbiamo ora, soprattutto in Francia, essendoci strutturati per farlo. Poi intendiamo diversificare rivolgendoci non solo all'arredo, ma anche al retail e all'ambito sostenibilità, come i supporti per il fotovoltaico e la climatizzazione". Il futuro, poi, si coltiva anche nel rapporto con le scuole: "Accogliamo regolarmente in visita all'azienda studenti dell'Istituto Carniello di Brugnera – conclude Zilli –, così da porre le basi per un eventuale lavoro con noi».

Chiara Andreola

EFFICIENZA ENERGETICA

L'EDILIZIA INNOVATIVA DI AVANT COSTRUZIONI

L'associata di Confapi Fvg, Avant Costruzioni s.r.l. è un general contractor che propone sistemi costruttivi all'avanguardia in fatto di efficienza energetica e sostenibilità ambientale: la storia imprenditoriale nel settore immobiliare e delle costruzioni è alle radici di una realtà conosciuta con il marchio BIOHAUS per le costruzioni in legno e con il marchio ECO SMART BUILDING per le costruzioni ecosostenibili innovative.

Fin dagli anni '80, l'innovazione nel settore edile ed immobiliare è stata il principio ispiratore del cofondatore **Sandro Gennaro**, che oggi alla guida della newco SYNEXIS s.r.l., società di consulenza alle PMI, cura la pianificazione e lo sviluppo della Avant Costruzioni. Ed è proprio spinto dal desiderio di innovare, che alla fine degli anni '90 Sandro Gennaro è stato uno dei pionieri della bioedilizia ed in particolare nel mercato delle costruzioni prefabbricate in legno, che in Italia era ai primi albori. Dapprima con la fondazione del marchio Biohaus, successivamente nel 2005 con la realizzazione dell'iniziativa immobiliare "Biovillage", primo villaggio in Bioedilizia d'Italia, e in seguito con l'espansione dell'attività al di fuori della regione attraverso la creazione di una rete commerciale nel nord e centro Italia.

Sandro Gennaro

«Il Friuli, per le eccellenti competenze in ambito edilizio riconosciute in tutto il modo, è stato il terreno ideale per fare crescere la nostra iniziativa imprenditoriale», dichiara l'amministratrice **Patricia Araya** che, arrivata in Italia agli inizi del 2000, nel 2013 ha ricevuto dalla Camera di Commercio di Udine il premio «Imprenditore straniero in Friuli».

Grazie alla collaborazione con importanti aziende friulane e venete del settore dell'arredo, l'offerta negli ultimi anni è stata ampliata con l'inserimento del servizio "Interior Design & Furniture", per consentire ai committenti di facilitare la realizzazione dei loro progetti avvalendosi di un unico interlocutore che gestisce e coordina tutti gli aspetti della costruzione, compreso l'arredamento degli interni.

Patricia Araya

«I progetti per il futuro», continua l'amministratrice Patricia Araya,« prevedono l'implementazione di processi di digitalizzazione che ci permettano una più facile interazione con il cliente e con tutti gli attori della filiera, e l'ampliamento della nostra rete di partner con l'obiettivo di creare dei concessionari di zona che con il nostro modello di business offrano lo stesso servizio, a portata di mano, anche per i clienti lontani, che riconoscono nel Made in FVG un elevato valore in termini di competenza ed affidabilità.»

UNA STORIA DI SUCCESSO INIZIATA A FINE ANNI SESSANTA

TENNIS GARDEN, IL TEMPIO DELLO SPORT

DA REGNO DELLA TERRA ROSSA, OGGI LA STRUTTURA DI PASIAN DI PRATO È DIVENTATA UN CENTRO POLIFUNZIONALE CHE OSPITA ANCHE IL FENOMENO PADEL, IL CALCETTO, IL BEACH VOLLEY

Decine di persone, ogni giorno, svestono giacca, cravatta, tailleur, indossano maglietta, calzoncini e scarpette, caricano in macchina il borsone e si infilano al Tennis Garden, in via Colombo a Pasian di Prato, per giocare con palline e pallone. Nelle ore di punta, soprattutto quelle serali, si fatica a trovare un parcheggio. Non a caso, **Marco Santarelli**, il titolare, ce l'ha al primo posto dell'agenda: «Abbiamo acquistato alcuni spazi esterni, sistemeremo a breve le aree di sosta».

Da regno della terra rossa, il Tennis Garden si è trasformato in una struttura polifunzionale che ospita anche il fenomeno padel, il calcetto, il beach volley, in mezzo al verde e con la possibilità di fermarsi per il terzo tempo, tra grigliate, pizza (valore aggiunto degli ultimi anni) e caraffe di birra.

La storia comincia a fine anni Sessanta ed è legata all'intuizione di **Aldo Gobitta**, uno dei fondatori del tennis in regione. Già custode del circolo de Braida di via Podgora, zona birreria Moretti, Gobitta inaugura il Tennis Garden a inizio Settanta e lo gestisce fino a metà degli Ottanta, costruendo uno dopo l'altro otto campi in terra rossa.

Dopo un paio di altre gestioni (la prima segnata dalla sostituzione dei precedenti palloni pressostatici con strutture fisse e dalla realizzazione di un nono campo da tennis in erba sintetica), nel 1996 Marco e il fratello **Massimiliano Santarelli** acquistano il circolo e decidono di puntare pure su altri sport. «Abbiamo sostituito tre campi da tennis con altrettanti campi da calcetto – racconta Marco, oggi unico titolare –. Primi in regione a farlo, abbiamo poi aggiunto due campi da beach volley».

Nel 2017, l'ulteriore svolta: il boom del padel. «Ne avevo sentito parlare, e ho avuto informazioni più precise dall'ex campione di tennis Marco Armellini. Il primo campo, esterno, l'abbiamo costruito nel 2018, secondi in regione dopo Cordenons. Senza dimenticare, però, che i primi campi da padel, nella palestra Modulor di Udine, risalgono ai primi Novanta».

Al Garden, oggi, i campi da padel sono diventati sette (quelli da tennis sono quattro), spazio per fare sport, divertirsi, socializzare. Con la possibilità di fermarsi a mangiare nel dopo partita (una quarantina di coperti all'interno, un centinaio all'esterno). Al fianco di Marco, i due preziosi collaboratori **Gabriele Romanin**, «istruttore di secondo livello di padel e impegnato nella parte organizzativa di tornei, feste, sponsorizzazioni», e **Aurelio Occhipinti**, «giudice arbitro e prezioso aiuto su iscrizioni e tesseramenti».

I prossimi investimenti? «Oltre al parcheggio, la manutenzione su un paio di campi e sul riscaldamento. Mi piacerebbe anche un altro campo da tennis, superficie play-it». Nel 2026 ci sarà pure da organizzare la festa dei trent'anni di gestione.

Marco Ballico

IL CONVEGNO

IN FVG LA COOPERAZIONE VALE IL 12% DELL'ECONOMIA PRIVATA

I RICAVI SEGNANO 701 MILIONI DI EURO, CON UNA CRESCITA, NEGLI ULTIMI CINQUE ANNI, DEL 44%.

La presidente di Confcooperative Alpe Adria, Serena Mizzan

«In Europa nel settore dell'Economia Sociale lavorano 11,5 milioni di addetti, impiegati soprattutto nelle cooperative. In Italia, l'Economia Sociale comprende più di 398.000 organizzazioni e impiega oltre 1.500.000 persone. Il sistema cooperativo, parte rilevante dell'Economia Sociale della Penisola, contribuisce quasi all'8% dell'occupazione privata e genera tra il 7 e l'8% del valore aggiunto, numeri paragonabili a quelli registrati da settori chiave del "Made in Italy" come quello della moda». L'ha detto **Gianluca Salvatori**, segretario generale di Euricse, intervenendo ai lavori dell'assemblea di Confcooperative Alpe Adria.

«IN EUROPA NEL SETTORE DELL'ECONOMIA SOCIALE LAVORANO 11,5 MILIONI DI ADDETTI»

«Il sistema della cooperazione italiano è tra i più rilevanti a livello europeo, sia quantitativamente (Francia, Italia e Spagna sono infatti i Paesi con la maggiore presenza di cooperative rispetto alle imprese e alla popolazione) sia qualitativamente – ha aggiunto Salvatori -. La nostra creatività ha portato nel corso dei decenni a innovazioni organizzative significative, come nel caso della cooperazione sociale, nata in Italia e poi adottata in molti altri contesti. Ora, entro la fine del 2025, tutti i Paesi dell'Unione, Italia compresa, sono chiamati a compilare un Piano d'azione nazionale sull'Economia Sociale, su indicazione normativa della Commissione Europea».

«In Friuli VG – ha sottolineato **Serena Mizzan**, presidente di Confcooperative Alpe Adria – la cooperazione vale circa il 12% dell'economia privata. Un ruolo che abbiamo voluto evidenziare proprio durante i nostri lavori assembleari dando il via alle celebrazioni organizzate nell'ambito dell'Anno Internazionale delle Cooperative delle Nazioni Unite. Inoltre, abbiamo scelto Gorizia, Capitale Europea della Cultura Transfrontaliera, per dare una dimensione continentale a quello che stiamo facendo, che vorremmo fare e che si potrebbe ancora fare».

Il direttore, **Paolo Tonassi**, ha illustrato la situazione organizzativa dell'Associazione: «Sono 380 le imprese cooperative associate (nei territori di Udine, Trieste e Gorizia), per quasi 73.000 soci, oltre 12.000 addetti e un monte salari pari a 363 milioni di euro. I ricavi segnano 701 milioni di euro, con una crescita, negli ultimi cinque anni, del 44%».

IL SETTORE GENERA TRA IL 7 E L'8% DEL VALORE AGGIUNTO DEL PAESE

All'assemblea, dopo i saluti delle autorità presenti (il Sindaco di Gorizia, **Rodolfo Ziberna**; il presidente del Consiglio Regionale Fvg, **Mauro Bordin** e l'europarlamentare, **Alessandro Ciriani**), hanno portato il loro contributo anche **Petra Peternel**, presidente del Caap di Maribor (Slovenia) e **Borut Florjančič**, presidente dell'Unione delle cooperative agricole della Slovenia, mentre le conclusioni sono state affidate a **Giuseppe Guerini**, presidente della Confederazione europea delle cooperative industriali e di servizi.

SPECIALISTI NELLA SANITÀ

GRUPPO CORAM E LA LOTTA AL DIABETE

Aumentano i casi di diabete1 ed anche di diabete2, in regione. Anche e soprattutto fra i giovani.

'Fino a non molto tempo fa, il diabete2 era prerogativa degli adulti, non vedevamo mai giovani con il tipo 2. Forse solo negli Stati Uniti. Ora invece occorre anche qui. Insieme ai casi aumentati di diabete1 per tutte le età'. Il Gruppo Coram di Udine, con la specialista in Medicina Interna ed una esperienza trentennale nella diabetologia **Maria Antonietta Pellegrini**, pone l'accento sul numero sempre maggiore di casi di diabete, in particolare del diabete di tipo 2, patologia che colpisce prevalentemente i soggetti adulti, caratterizzata dall'aumento dei valori del glucosio (glicemia) nel sangue. I numeri della malattia sono significativi e, come spiega Pellegrini, "il trend di nuove diagnosi è in continuo aumento, soprattutto tra i più giovani". I più a rischio sono gli adolescenti, spiega la diabetologa. Il suo allarme riguarda l'esplosione di patologie come il diabete di tipo 2 in pazienti giovanissimi, di 12 o 13 anni.

PER FACILITARE LA GESTIONE DELLA MALATTIA, LA TECNOLOGIA OFFRE OGGI DEI DISPOSITIVI CHE CONSENTONO LA MISURAZIONE DEL LIVELLO DI GLICEMIA ATTRAVERSO APP DI AUTOMONITORAGGIO 24 ORE SU 24

In regione sono 100.000 i casi di diabete, e 30.000 persone non sanno di averlo.

Per risolvere il problema delle liste di attesa, possono essere di aiuto la telemedicina e, per facilitare la gestione della malattia, la tecnologia offre oggi dei dispositivi che consentono la misurazione del livello di glicemia attraverso app di automonitoraggio 24 ore su 24, effettuate con sensori molto discreti applicati sul corpo o sotto la pelle. Questi comunicano in modalità wireless con app che danno l'allarme in caso di picchi o di crisi ipoglicemiche. Una buona sinergia tra medico di famiglia e specialista "riduce la mortalità del 19% nelle persone con diabete, migliora l'accesso all'innovazione farmacologica e alle tecnologie per il monitoraggio e la cura della malattia. Il Friuli Venezia Giulia si distingue per l'efficienza delle strategie di screening e prevenzione. 'Un aspetto positivo offerto ai giovani è la facilità di accesso alle attività sportive, ma spingendo i più piccoli a essere meno sedentari, a mostrare schermi e divano, è un compito che spetta alle famiglie e alla scuola. Il reparto di Diabetologia del Gruppo Coram ha competenza e preparazione sul tema. Oltre ai medici, sono specializzati anche gli infermieri, per assistere i pazienti diabetici nelle attività di autocontrollo dei valori della glicemia e nell'individuazione del percorso alimentare più adatto. Sono le attività necessarie per migliorare l'empowerment del paziente. La consapevolezza e il dialogo medico-paziente sono la base della cura' conclude Pellegrini.

Nella foto, da sinistra: Maria Antonietta Pellegrini e Alessia Rampino, ceo del Gruppo Coram

PORTA PORTELLO

IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER I PANZEROTTI

Con 11 gusti diversi di panzerotti salati, 2 versioni dolci e 7 gusti di focacce farinati, una nuova offerta gastronomica è stata inaugurata anche a Udine, nella centralissima via Erasmo Valvason.
Porta Portello, questo il nome del locale che ha già diverse sedi a Padova e Venezia, ha aperto le porte a gennaio 2025 anche nel cuore cittadino udinese. E ha già iniziato a sfornare i suoi panzerotti al forno per i locals e per i turisti, a prezzi più che popolari.
E ben presto, con la bella stagione, il locale intende diventare non solo un punto di riferimento per gli amanti di queste gustosissime specialità, ma anche uno spazio collettivo accogliente.
Come ha raccontato **Ahmad Rida**, il giovane imprenditore che ha investito in questo progetto «vorrei creare uno spazio collettivo, un posto accogliente, dove stare insieme e poter mangiare fino a tardi».
Come è nata questa idea?
«Sono di origine libanese – racconta Ahmad – poi ho studiato ingegneria civile a Trieste. Dopo la laurea, ho lavorato a Padova, dove ho iniziato a mangiare i panzerotti di Porta Portello. Ero loro cliente. Mi piacevano tantissimo».
Poi il lavoro da ingegnere civile lo ha portato prima a Venezia quindi di nuovo in Friuli Venezia Giulia. Oltre alla sua professione, ha cominciato a concretizzare questo sogno nel cassetto.
«Cercavo un posto adatto – spiega – per portare qui a Udine questo tipo di locale. Così ho iniziato a cercare lo spazio giusto e lo scorso anno ho trovato via Valvason». Dopo alcuni lavori, a gennaio il via ufficiale.

Il locale, aperto tutti i giorni dalle 11 alle 24, e il venerdì e sabato fino alle 2.00, si propone come alternativa per pranzi informali per giovani, famiglie e turisti, come pausa pranzo veloce per chi deve rientrare al lavoro, per aperitivi informali, per cene di gruppo e per trascorrere la serata dopo cena.
I prezzi sono molto competitivi, per permettere soprattutto ai giovanissimi di avere un luogo dove mangiare con un buon rapporto qualità-prezzo.
Da cosa deriva il nome?
Porta Portello è una delle storiche porte della città di Padova, chiamata Porta Ognissanti, tuttora esistenti lungo le mura cinquecentesche realizzate dalla Repubblica di Venezia. Il nome Portello sembra far riferimento alla porta medievale collocata verso il porto fluviale, nell'odierna via San Massimo. Proprio a Padova è iniziato questo progetto imprenditoriale da parte di due giovani, fratelli, Enrico e Luca Bortolami, che ora ha una sua sede in franchising a Udine.

Mara Bon

A UDINE IN VIA CUSSIGNACCO

STAR PER UN GIORNO

L'"ATELIER DELLE SARTE" REALIZZA VESTITI DA CERIMONIA E FESTA, MA ANCHE COSTUMI DI CARNEVALE, CHE SPOPOLANO IN TUTTO IL MONDO, DA TOKYO A MIAMI

Dal mago di Oz al Piccolo Principe e Cenerentola, smoking e costumi per feste a tema, fino ad arrivare alla creazione di abiti unici e appariscenti per il festival americano Burning man. "Atelier delle Sarte" nasce nel 2011 a Udine, in via Cussignacco, quando **Simona Sebastianis**, con una laurea in lingue e letterature e un'esperienza di dieci anni come insegnante, realizza il suo sogno di dedicarsi all'attività sartoriale, dopo un periodo di formazione in modellistica e taglio-cucito. «Inizialmente, il lavoro era incentrato prevalentemente sulla confezione di abiti prêt-à-porter su misura, di

capi da cerimonia, per donna e bambino e costumi storici e teatrali – racconta Simona Sebastianis, la titolare - ma nel 2013 l'attività si amplia con l'avvio del servizio di noleggio abiti, "Ti presto un incanto" di cui si occupa mia sorella **Sabina**». Vestiti da cerimonia donna e uomo, da sposa, smoking, tight e costumi di carnevale: un servizio che funziona e, dopo le restrizioni del Covid, le richieste sono aumentate soprattutto per gli smoking, richiesti sia per eventi aziendali, sia per matrimoni. «Spesso scherziamo dicendo che invidiamo i nostri vestiti che viaggiano più di noi perché sono arrivati fino a Tokyo, Miami, Londra e in tutta Europa - aggiungono Simona e Sabina - e in generale le abitudini stanno un po' cambiando, con le spose che prendono in prestito l'abito per il grande giorno».
Le maggiori gratificazioni si concentrano non solo nel periodo di Carnevale, ma anche per feste a tema, spettacoli teatrali e servizi fotografici. «Sono molto apprezzati gli abiti in stile '700 che i clienti ci richiedono e sfoggiano al Carnevale di Venezia, "divi per un giorno" - raccontano - e abbiamo anche una selezione di abiti rinascimentali e medievali per chi vuole partecipare alle rievocazioni storiche, realizzati da noi con broccati preziosi, passamanerie e bottoni gioiello». Non manca la parte di creatività con la realizzazione di costumi per appassionati di cosplay, per replicare capi futuristici e fantasiosi e, «tra i lavori che ricordiamo con più affetto, ci sono le collaborazioni con le compagnie teatrali, che ci chiedono di disegnare e realizzare tutti i capi: è sempre una grande emozione andare agli spettacoli e vedere i nostri abiti che prendono vita sul palcoscenico». In questo laboratorio anni Venti, in cui si respira un'atmosfera senza tempo e prendono vita creazioni uniche e irripetibili, si possono acquistare vestiti e accessori pronti, nonché una vasta selezione di stoffe naturali. È possibile visionare le creazioni sulle pagine Facebook e instagram e sul sito web www.ateliersarte.it. «Crediamo che un abito debba raccontare la storia di chi lo indossa ed essere espressione della sua personalità - concludono -, saperne nascondere i difetti e valorizzare i pregi, per noi questa è una continua e sempre bellissima sfida».

Giulia Zanello

LOCALE ANCHE PER FESTE, COMPLEANNI ED EVENTI

CAFÈ DIVINO, A UDINE LA QUALITÀ PARTENOPEA

LA BEVANDA NERA È UN RITO IN VIA MARINONI. VA SERVITO CALDO, COMODO E CARICO. AD ACCOMPAGNARLO DOLCI E PIATTI CAMPANI

Caldo, comodo e carico. Così deve essere il caffè a Napoli e, da 7 anni a questa parte, cerca di esserlo pure a Udine. Parola di **Tommaso Maiorino**, che, insoddisfatto della qualità della nera bevanda esperita nel capoluogo friulano ha deciso di aprire il suo Cafè Divino, piccolo "tempio" della qualità partenopea in via Marinoni. Possiamo tranquillamente definirlo un tempio perché, d'altronde, il caffè è un rito e pure il cibo, in tal senso, non scherza. La "beatificazione" definitiva del prodotto napoletano passa attraverso il racconto di Tommaso. «Serviamo principalmente dolci e piatti campani, come la frittata di pasta napoletana, il casatiello, i tostoni con i friarielli vicino ai classici panini, ai piatti freddi, alle insalatone. Aprire questo bar comunque nasce principalmente dall'esigenza di servire un ottimo caffè alla napoletana» - racconta. Per chi non lo sapesse, scaldare le tazze in questi casi è, ad esempio, una questione fondamentale. Il caffè va poi bevuto bollente (l'acqua in uscita dalla macchina deve essere tra gli 88 e i 90 gradi, il caffè nella tazzina deve raggiungere i 70 gradi), per sprigionare le sue caratteristiche migliori di aroma, profumo e sapore. Così si arriva a un caffè con le "3 c", lettere che sembrano derivare dalla frase dialettale "comme cavolo coce", scritta sul muro dietro il Conservatorio di Napoli da alcuni musicisti che, seppur in ritardo, non rinunciavano a un caffè e ad una breve chiacchierata. Come a dire che l'espresso va bevuto bollente e comodamente seduti per poterlo assaporare al meglio e riceverne la giusta carica. Oltre che del caffè, Tommaso parla anche un po' della sua storia. «Lavoro dalle 7 del mattino alle 8 di sera, sono andato via nel sud Italia a 17 anni. Ho fatto delle stagioni a Jesolo e Lignano e abito a Udine ormai da 18 anni». Un imprenditore che, nel suo locale, fa tutto da solo e con una certa passione.

Tommaso Maiorino

Cafè Divino si trova in via Marinoni 69 ed è aperto tutti i giorni tranne la domenica (mezza giornata il sabato). Oltre che per un buon caffè Tommaso presta i suoi locali anche per feste, compleanni, eventi e occasioni speciali.

Emanuela Masseria

SCHIANCHI A MANZANO

CONFETTURE FRIULANE E SPEZIE DAL MONDO

L'associata di Confapi Fvg Schianchi Srl di Manzano commercializza prodotti gastronomici di alta qualità, come pepe, sale, zucchero, the e spezie in generale, ma anche confetture, sughi e gelatine di vino. L'Impresa si è da poco trasferita in una nuova sede, quadruplicando lo spazio dedicato ai laboratori artigianali e ampliando la metratura del punto vendita aperto al pubblico.

Tutto cominciò agli inizi del Duemila, quando **Alessandro Schianchi**, all'epoca poco più che ventenne e appassionato di lingue straniere, decise di trasferirsi per un periodo in Francia da uno zio che aveva fatto fortuna. Lo zio non aveva molta voglia di cucinare e, potendoselo permettere, per settimane portò il nipote a mangiare, sia il pranzo che la cena, al ristorante. Durante quei giorni fortunati, Alessandro allenò il palato ai gusti più ricercati e raffinati, essendo giovane e curioso assorbiva ogni nozione e sensazione come una spugna.

Alessandro Schianchi

Tornato in Italia, Schianchi decide di avviare un'attività dedicata al commercio dei sapori più particolari, le spezie. In poche settimane raccoglie i primi clienti in zona Milano, poi piano piano si espande in tutta la Lombardia, il Veneto e, infine nella sua terra d'origine, il Friuli. Come nelle migliori leggende d'oltreoceano, nel garage di casa cominciano anche i primi esperimenti culinari per la produzione di confetture, per poi aprire un vero e proprio laboratorio in uno stabile di famiglia nella zona di Manzano.

Oggi la Schianchi Srl, forte della sua costante qualità, è diventata un'affermata realtà aziendale a livello nazionale e internazionale che offre ai propri clienti una gamma di prodotti eccellenti tali da meritarsi riconoscimenti da parte della rivista Gambero Rosso, e anche l'invito da parte del Governo Italiano a fornire la marmellata per le colazioni del summit G8 all'Aquila. I prodotti Schianchi - le confetture extra, le gelatine di vino, le mostarde di frutta e di verdura, le composte piccanti, i sali, i pepi, le spezie, gli zuccheri - sono diventati oggi un sinonimo e una garanzia di eccellenza nel campo dell'artigianato gastronomico di qualità

Ma non è finita qui. Perché proprio a cavallo della crisi pandemica, Schianchi ha creato il marchio "La Dispensa Friulana" per confetture e marmellate, riuscendo a entrare nei circuiti della GDO e a sfondare, raddoppiando di anno in anno il fatturato. Ora "La Dispensa Friulana" è un marchio riconosciuto come family friendly. Il tenore di frutta è altissimo, ben 100 gr di frutta per 100 gr di prodotto finito, lo zucchero utilizzato è quello di canna e, naturalmente, non vengono aggiunti conservanti e coloranti.

NUOVA COOPERATIVA A SACILE

FARINE VENDRAME, REGNO DEI PANIFICATORI

Segnali positivi di iniziativa imprenditoriale dal territorio. Una moderna cooperativa attiva in un settore antico, quello delle farine per panificazione, è sorta a Sacile. Si tratta della Farine Vendrame, nuova aderente a Confcooperative Pordenone. Il presidente è **Paolo Vendrame**, imprenditore under 40 che ha voluto con sè in qualità di soci i genitori **Emilio Vendrame** ed **Eddi Da Frè**. Già attivi nel settore dei mulini, i tre hanno deciso di dare vita a questa nuova avventura rispondendo a un bisogno sentito sul territorio. «Ci sono dei mulini di regioni d'Italia lontane dalla nostra - spiega Paolo Vendrame - che necessitano di un punto di immagazzinamento delle proprie farine per coprire i bisogni dei loro clienti panificatori attivi a livello locale. A questa richiesta del mercato abbiamo voluto unire un ulteriore servizio, aprendo a breve anche un punto vendita per la rivendita al minuto ai privati delle stesse farine». Centro di questa attività la struttura nella cittadina del Livenza in via Gorizia, con magazzino e negozio. «Abbiamo scelto Sacile - aggiunge Vendrame - perché in posizione strategica per essere raggiunta comodamente non solo dal Friuli Venezia Giulia ma anche da Trevigiano, Veneziano e Bellunese. Collaborano con noi mulini di Milano, Torino, Marche, Umbria, Puglia e Sicilia, solo per citarne alcuni, con anche farine particolari di grani antichi o adatte specificatamente per le pizze». La scelta di costituirsi in cooperativa è stata motivata dal fatto che «con questa struttura - conclude il presidente

- possiamo gestire meglio l'avvio della nostra realtà potendo contare sulla forza di essere tra di noi tutti soci allo stesso livello. Grazie agli uffici della Direzione di Confcooperative Pordenone per il sostegno fondamentale nella fase di avvio». «Siamo un territorio ad alta vocazione imprenditoriale - commenta il presidente di Confcooperative Pordenone Fabio Dubolino - e la cooperazione è sempre pronta a fare la sua parte. Nello specifico caso della Farine Vendrame va sottolineata la capacità di unire un mestiere antico a nuove esigenze dell'economia locale».

COLLABORAZIONE CON UNIUD

RICERCA SUL VALORE NUTRIZIONALE DEL MONTASIO

Il Consorzio di tutela del formaggio Montasio Dop e l'Università di Udine insieme per un'ambiziosa collaborazione scientifica al fine di identificare e valorizzare le proprietà salutari del Montasio Dop. L'obiettivo della ricerca è di raccogliere evidenze scientifiche sulla presenza nel formaggio Montasio di sostanze bioattive che possono influenzare positivamente l'organismo, determinando un'attività benefica e una possibile riduzione del rischio di sviluppare alcune patologie. Informazioni che saranno tradotte e condensate poi in linee guida mirate ad una corretta alimentazione e stile di vita. La convenzione che sancisce la collaborazione tra Consorzio Montasio e Università di Udine è stata presentata a Palazzo Florio e a firmarla sono stati il presidente del Consorzio di tutela del Montasio Dop, **Valentino Pivetta**, e il capo dipartimento di Scienze Agroalimentari dell'Università di

Udine, **Edi Piasentier**. Intervenuti, inoltre, la professoressa **Nadia Innocente**, coordinatore scientifico del progetto e docente dell'Università di Udine e **Renato Romanzin**, direttore del Consorzio Montasio.

MARCHI BREVETTI DISEGNI

CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE

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
regolazione.mercato@pnud.camcom.it

UN MENÙ CHE SEGUE LE STAGIONI

AL MERLO BIANCO, CUCINA CON VISTA SUL NATISONE

IL LOCALE CIVIDALESE È PARTE DI UN'AMPIA STRUTTURA CHE COMPRENDE ANCHE SEI CAMERE, ISPIRATE ALLE SANTE DEL TEMPIETTO LONGOBARDO

» MARCO BALLICO

Un anno e mezzo di lavoro è un tempo sufficiente per dirsi «soddisfatto». Dal novembre 2023, **Simone Rossi** gestisce Al Merlo Bianco, ristorante cividalese che è parte di un'ampia struttura che comprende anche sei camere, ispirate alle Sante del Tempietto longobardo.
Rossi è nel mestiere da sempre. Una passione di famiglia, racconta citando il papà: «Noi non trasformiamo cibo, non vendiamo vino e liquori, noi trattiamo ogni giorno le persone». I genitori hanno condotto prima la trattoria cividalese Al Tulipano e poi, a lungo, La Frasca al Collio a Dolegna, noto ritrovo per serate anche danzanti. Simone è titolare pure del Caffè del Corso, meglio conosciuto come "da Rossi", ma poche decine di metri più in là, con un affaccio mozzafiato sul Ponte del Diavolo, letteralmente con vista Natisone, eccolo dietro al bancone di un ristorante di proprietà dell'imprenditore **Alessandro Pedone**. «Una mente che guarda lontano – sottolinea il gestore – e che ha ascoltato la mia proposta di aggiungere al pernottamento il servizio di ristorazione».

A GESTIRLO SIMONE ROSSI, MENTRE IL PROPRIETARIO È L'IMPRENDITORE ALESSANDRO PEDONE. SI TROVA ALL'INTERNO DI UN PALAZZO STORICO, PASSATO NEL 1448 DAL CONVENTO DI SAN FRANCESCO ALLA FAMIGLIA DEL MERLO

Il tutto all'interno di un palazzo storico, passato nel 1448 dal Convento di San Francesco alla famiglia Del Merlo. Diverse le successive proprietà – da Gabrici a De Pollis, fino a Bonessa –, «ma non siamo mai usciti dalla linea dei discendenti di quell'epoca medievale». In questo contesto, Rossi presenta una cucina friulana «pensata per identificare un locale». Un menù contenuto, «tutto fatto da noi», che segue le stagioni e che in questa primavera prevede, tra gli antipasti, la tartare di manzo e le sue salse, il radicchio con fagioli, cipolla marinata e salame cotto nell'aceto; tra i primi, i blecs di grano saraceno con cime di rapa e fonduta di formaggi e i tagliolini fatti in casa al ragù di salsiccia; tra i secondi, il frico di Lucia e lo stinco di maiale al forno con patate in tecia. Chiusura con tiramisù "di mia nonna" e gubana del panificio "Al Foro".
Al Merlo Bianco, una quarantina di coperti (altri cinquanta d'estate sul terrazzo) è aperto sette giorni su sette (per le prenotazioni 0432/1590456). La cantina? «Etichette soprattutto del territorio, una selezione di aziende che conosco personalmente. In lista anche qualche bottiglia francese, della Toscana e del Piemonte».

A BUJA

BAR DA UGO, IL "COVO" DEI TIFOSI DI JONATHAN MILAN

Il covo del campione a due ruote, Jonathan Milan, e dei suoi tifosi, è il bar "Da Ugo", a Buja (via Ursinins Grande 49). In questo piccolo borgo abita anche la famiglia del "Toro di Buja" mentre, tra i tavoli e il bancone del bar, si muovono **Luca Cappelletti** e sua moglie, **Marisa Ziraldo**.

Luca Cappelletti e Marisa Ziraldo

«Ugo era mio padre – spiega Luca -. Rientrato dalla Svizzera, verso la metà degli anni Cinquanta prese in affitto il locale che, alcuni anni dopo, acquistò. Dal 1987 la gestione è passata a me». Da allora, Luca ha provveduto a modernizzare costantemente il suo bar, non solo in occasione del post terremoto del 1976, ma anche nel 1993 e nel 2018. Oggi, tra l'altro, è dotato di un televisore di grandi dimensioni, con un piccolo anfiteatro di poltroncine per godersi al meglio le imprese ciclistiche del beniamino del paese. I posti a sedere, all'interno, sono una quarantina e una ventina sotto il portico. Il punto di forza del bar sono i panini caldi preparati al momento. Una sorta di esperimento nato durante i mesi difficili della pandemia e, in seguito, abbracciato stabilmente con successo. Ora la lista è assai varia (e apprezzata dai clienti), con una quarantina di proposte diverse a base di formaggi, salumi, salse e verdure. A questi, si affianca un'offerta di una ventina di toast con diverse farciture. I vini in mescita sono soprattutto friulani, con alcuni inserimenti di altre regioni dell'Italia settentrionale. Il bicchiere della casa viene imbottigliato nei Colli Orientali. Dalla spina scendono quattro tipi di birre provenienti da Belgio, Austria e Germania. Uno spazio del retrobanco è dedicato alla tabaccheria.
In alcune occasioni, il bar "Da Ugo" organizza degli eventi esclusivi per i propri clienti. Il più vicino è quello del 17 maggio, in collaborazione con l'Arcu di Urbignacco, dedicato i calamari fritti "conditi" con musica dal vivo.
Il bar è chiuso di mercoledì. Durante la settimana, è aperto dalle ore 7.00 alle 13.30 e dalle 14.30 all'1.00. Per info: tel. 0432 960128.

Adriano Del Fabro

BIRRIFICI

GLI ANNIVERSARI DI CAMPESTRE E BONDAI

Il mese che sta per aprirsi è tempo di anniversari nel mondo della birra artigianale friulana. Si inizia il weekend che va da venerdì 9 a domenica 11 maggio con il decennale del birrificio Campestre di Corno di Rosazzo: sono infatti passati 10 anni da quando il birraio **Giulio Cristancig** esordiva allo slogan di «I colli orientali non sono più solo terra di vino, ma anche di birra». Alle due birre iniziali se ne sono aggiunte molte altre, tra cui la nuova creazione brassata per l'anniversario: la Mugiwara, una birra di ispirazione giapponese. Il programma dei festeggiamenti mette insieme musica (Manuel Rizzo Dj, le Pink Armada e dj set di Mark DarkBlood, rispettivamente nelle tre giornate), buon cibo (le pizze fritte di Tomo Tomo Bistrot, i panini di Eccolo e le creazioni culinarie di Elio della Taverna ai Mastri d'Arme di Trieste), e le birre della casa. La Mugiwara sarà poi disponibile anche in diversi pub, sia in Regione che fuori. Sabato 24 e domenica 25 maggio è invece la volta dei 5 anni di Bondai di Sutrio, che nonostante gli inizi non certo facili – aveva iniziato a produrre a febbraio 2020 con l'idea di inaugurare poco dopo, salvo dover cedere il passo alla pandemia ed aprire le sue porte soltanto a fine maggio dello stesso anno – è ormai affermato nel panorama nazionale. Pezzo forte del "Bonday", come viene chiamato l'evento che ogni anno celebra il compleanno dell'attività, saranno le 24 spine attive, di cui 12 della casa e altrettante di birrifici ospiti. Anche qui sarà presentata per l'occasione una nuova birra, più altre due già realizzate in collaborazione con altri birrifici; e completeranno il quadro musica con dj set e cibo da quello che viene preannunciato come "un super food truck" ancora non svelato. Per il programma completo e altre informazioni (tra cui i pub in cui sarà spillata la Mugiwara) è possibile consultare i social e i siti dei birrifici.

Chiara Andreola

FU PRESIDENTE FIPE

ADDIO A CIMENTI, RISTORATORE DELLA CARNIA

Ci ha lasciati lo scorso 20 marzo, all'età di 71 anni e dopo una lunga malattia, **Paolo Cimenti**, nome di spicco nella ristorazione in Carnia. Originario di Villa Santina, aveva mosso con i fratelli i primi passi nell'albergo-ristorante di famiglia, già allora molto noto in zona. I Cimenti si sono poi trasferiti a Tolmezzo nel 1971, dove l'attività riaperta l'anno successivo ha conosciuto notevole sviluppo: «Paolo si occupava in particolare della sala – ricorda **Paola Schneider**, presidente degli albergatori Fvg – e si distingueva per la maniera in cui accoglieva tutti gli ospiti. Il ristorante era molto noto e frequentato, e attirava una clientela di fascia alta da tutta la provincia».

Paolo Cimenti

Cimenti viene poi ricordato dai colleghi per il suo impegno in Fipe Carnia, arrivando ad assumere anche la carica di presidente dal 1980 al 1998: «Di lui ricordo che era un dirigente molto attento – prosegue Schneider –. Ci insegnava ad essere rigorosi nel nostro lavoro, in particolare nella gestione economica dell'attività. È stato uno dei grandi nomi del settore in Carnia, che dava a tutti un esempio non solo in veste di dirigente Fipe, ma anche con il suo stesso lavoro. Del resto, lui stesso aveva avuto un ottimo esempio in questo senso da sua madre». Cimenti è stato anche l'ideatore di iniziative come "In tavola con Linussio" e "A tavola in Carnia", comparendo anche in tv.

Negli anni '90 Cimenti si è poi dedicato alla ristrutturazione e rilancio del "vecchio" albergo-ristorante di famiglia a Villa Santina, rimasto gravemente danneggiato nel terremoto del '76: un ritorno alle origini concretizzatosi nel 1997, e a cui Cimenti ha lavorato fino al 2010. Dopo il pensionamento si è occupato della direzione di alcune attività e di corsi di formazione, fino al completo ritiro a vita privata.

Per quanto gli ultimi anni della sua vita siano stati segnati appunto dalla malattia, il ricordo che lascia non solo all'interno della sua categoria, ma anche nel territorio in cui ha operato, è molto vivo.

Chiara Andreola

UN PERCORSO DI SEMINARI E INCONTRI

CERTIFICAZIONE DI GENERE, ECCO TUTTI I BENEFICI

SGRAVI FISCALI, PREMIALITÀ NELLE GARE PUBBLICHE: SONO SOLO ALCUNI DEI VANTAGGI. IL COMITATO IMPRENDITORIA FEMMINILE MIRA A DIFFONDERNE LA CULTURA

La Camera di Commercio Pordenone-Udine con il suo Comitato imprenditoria femminile, composto dalle imprenditrici rappresentanti tutte le categorie economiche e presieduto da Renata Lirussi, nel 2025 ha avviato un nuovo progetto, che mira a diffondere la cultura della certificazione della parità di genere nel sistema imprenditoriale. Il tema è importante: le imprese possono avviare il percorso di certificazione su base volontaria e sono significativi i vantaggi che il suo ottenimento può apportare all'impresa, da quelli molto operativi come sgravi fiscali, premialità nelle gare pubbliche, riduzione delle garanzie fideiussorie, a quelli di più ampio respiro, ma non meno importanti, come la promozione dell'occupazione femminile e la diminuzione del gender pay gap, oltre al miglioramento sostanziale dell'immagine aziendale. Tra fine maggio e giugno, il Comitato camerale organizzerà un primo seminario informativo per spiegare i contorni e la struttura, nonché i benefici della certificazione di genere per le imprese. È previsto l'intervento della consigliera di parità regionale e di un professionista esperto sul tema della certificazione Uni/PdR 125. Sarà inoltre presentata l'esperienza di imprese che abbiano già ottenuto la certificazione.

Al seminario farà seguito, nei mesi di giugno e luglio, un percorso formativo vero e proprio, strutturato in tre incontri, che aiuteranno le imprese partecipanti a strutturare il proprio iter di certificazione. Il corso presenterà i contenuti e la ratio della Missione 5 "inclusione e coesione" del Pnrr, per una maggiore inclusione delle donne nel mercato del lavoro. Quindi si affronterà operativamente il piano strategico sulla parità di genere, con il manuale di gestione, e saranno portati esempi pratici. Si parlerà infine di competenze e strumenti per gestire con maggior autonomia il processo per la certificazione nella propria impresa.

EDIZIONE 2025 A PORDENONE

PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA, CANDIDATURE ENTRO IL 30 MAGGIO

Premiazione dell'economia e dello sviluppo 2025: quest'anno tocca a Pordenone ospitare la cerimonia, che di anno in anno si alterna nei due capoluoghi. E se l'evento di consegna delle benemerenze si terrà il prossimo autunno, le domande per le imprese che vogliono candidarsi alle diverse categorie di premi vanno inviate entro il 30 maggio alla Cciaa Pn-Ud. Il bando è stato recentemente pubblicato ed è disponibile, assieme alla modulistica, nell'apposita sezione del sito www.pnud.camcom.it. Il concorso prevede come da tradizione premi differenti, con ripartizione dei riconoscimenti rispetto alla rappresentatività dei due territori di competenza. Per informazioni è possibile rivolgersi, nella sede di Pordenone, allo 0434.381633 o a ufficiopromozione.pn@pnud.camcom.it, per la sede di Udine ai numeri. 0432.273-535/508 o a promozione.ud@pnud.camcom.it.

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

Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento (PiAzZA)

Programma Garanzia Occupabilità dei Lavoratori (GOL)

WEB REPUTATION: GESTIRE L'IMMAGINE PROFESSIONALE ATTRAVERSO I SOCIAL	24 ore - online

Corsi SNI

FINANZA PER L'AVVIO D'IMPRESA	03 ore - online
IL RAPPORTO BANCHE IMPRESE	03 ore - online

Corsi FINANZIATI

I 10 PRINCIPALI MOTIVI DI SUCCESSO DELLE IMPRESE	03 ore - online
IL MARKETING DIGITALE CHE CONQUISTA	06 ore - online
SOCIAL MEDIA ANALYTICS PER IL TURISMO	07 ore - online

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 273212 273214 273218 273278
formazione.ud@pnud.camcom.it

LEGAME FORTE CON IL MERCATO TEDESCO

LA SUBFORNITURA E LO SPETTRO DEI DAZI

LE MISURE MINACCIATE DALL'AMMINISTRAZIONE TRUMP PREOCCUPANO IL SETTORE IMPEGNATO AD HANNOVER NELLA ANNUALE FIERA

Lo spettro dei dazi dell'amministrazione americana rappresenta una seria minaccia per l'export europeo, notizia che allarma anche il Friuli Venezia Giulia dove una parte significativa della subfornitura è legata proprio al comparto automobilistico.

La preoccupazione emerge a conclusione della partecipazione della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, con il Centro Regionale della Subfornitura del FVG – che fa capo alla società consortile camerale TEF – alla Hannover Messe, la fiera di settore più importante al mondo. Quest'anno l'evento ha posto particolare attenzione su digitalizzazione, automazione, intelligenza artificiale e sostenibilità, rappresentando un'occasione cruciale, vista l'attuale contingenza internazionale, per comprendere le direttrici strategiche della manifattura del futuro.

I dati dell'ufficio Studi Statistica della CCIAA di Pordenone-Udine confermano quanto sia strategico il mercato tedesco per le imprese locali. Lo scorso anno, la Germania si è confermata il principale partner commerciale delle imprese dell'Udinese e del Pordenonese per i prodotti della metalmeccanica, un settore in cui la subfornitura rappresenta un segmento importantissimo. L'export verso la Germania costituisce il 14,5% dell'export totale (seguono Stati Uniti con il 9,5% e Francia con il 6,1%), pari a 830 milioni di euro di fatturato. Questa quota, tuttavia, è diminuita di 170 milioni rispetto all'anno precedente (-17%), con Udine a -125,5 milioni (-18,2%) e Pordenone -14,3% (-44,5 milioni), a testimonianza della crisi del sistema tedesco.

In linea con quanto pianificato per il 2024, sia le aziende del comparto sotto l'egida del Centro, sia la delegazione composta da Confindustria Udine, Confindustria Alto Adriatico, DITEDI – Distretto Industriale delle Tecnologie Digitali, LEF, Università di Trieste, Comet e Bean Tech, eccellenza nel campo dell'imprenditoria informatica, hanno presentato a imprenditori e investitori tecnologie in grado di supportare la trasformazione industriale. Va sottolineato che il rapporto tra la CCIAA di Pordenone-Udine e la Hannover Messe ha raggiunto lo scorso anno il traguardo del trentennale di presenza.

NEL CENTRO STORICO DI VIENNA

LA MASTERCLASS DELLA COLTELLERIA

Successo alla Scuola di Cucina Andante nel centro storico di Vienna della Masterclass dedicata alla coltelleria maniaghese dove sono stati utilizzati strumenti di qualità in cucina, promossi al pubblico austriaco specializzato composto da referenti Ho.Re.Ca., rivenditori, distributori/importatori e opinion leader.

L'iniziativa è stata realizzata in collaborazione con la Camera Italo Tedesca di Monaco di Baviera, nell'ambito di un più ampio progetto a favore della coltelleria Pordenonese, avviato già nel 2024 dalla CCIAA Pordenone-Udine attraverso la propria società in house TEF che ha svolto un ruolo fondamentale nel coordinare le attività promozionali non solo sul mercato austriaco, ma anche in Germania e in Belgio.

Protagoniste dell'evento sono state tre ditte di eccellenza della coltelleria maniaghese: Coltellerie Maserin, Coltellerie F.lli Antonini e Due Ancore. Gli esperti coltellinai hanno messo in mostra la loro straordinaria maestria attraverso una varietà di prodotti di alta qualità: coltelli da sashimi, trincianti, spelucchini, coltelli per pane, pan di spagna, prosciutto e disosso.

La moderazione dell'evento è stata affidata a Susanne Wess, rinomata giornalista e scrittrice di enogastronomia tedesca, mentre lo svolgimento delle dimostrazioni è stato curato dalla chef pordenonese Lume Lami, in duetto con lo chef austriaco Christoph Sallinger. Durante la Masterclass sono stati utilizzati prodotti tipici pordenonesi, successivamente offerti al pubblico specializzato per un brindisi con degustazione finale, creando un perfetto connubio tra eccellenze gastronomiche e artigianali del territorio pordenonese.

TRA OBBLIGHI E NUOVE CLASSIFICAZIONI

PEC E NUOVI ATECO: LE NEWS DAL REGISTRO IMPRESE

Ecco le ultime importanti news dal Registro delle Imprese.

Pec. Da quest'anno è obbligatorio per legge anche per gli amministratori di società di dotarsi e iscrivere nel Registro Imprese il proprio domicilio di Pec (era già obbligatoria per le società e le imprese individuali). La Cciaa informa che, da aprile, nelle richieste di iscrizione degli atti costitutivi, deve essere indicata, oltre alla Pec della società, la Pec di ogni amministratore, così come nelle richieste di iscrizione di nuovi amministratori e in sede di rinnovo degli organi amministrativi (ciò anche per le società già costituite prima del 1° gennaio 2025). Inoltre, nelle richieste di iscrizione di nuovi soci amministratori di società di persone deve essere indicata la Pec di ogni socio amministratore, anche per le società già costituite prima del 2025. L'obbligo riguarda anche le iscrizioni delle nomine di liquidatori. Gli amministratori possono indicare come proprio domicilio digitale l'indirizzo pec della società per cui eseguono la comunicazione. L'obbligo di comunicazione di Pec vale infine anche per gli amministratori delle società cooperative e delle società consortili, mentre si escludono le reti di impresa.

Nuovi Ateco e portale attivo. Con il 2025 è in vigore la nuova classificazione Ateco 2025, che consente di rilevare in maniera più puntuale le attività economiche. La struttura di Ateco 2025 è disponibile sul sito dell'Istat. La nuova classificazione è stata adottata il 1° aprile scorso e va utilizzata per tutti gli adempimenti di natura statistica, amministrativa e fiscale. Sempre da aprile è cominciato il processo di riclassificazione d'ufficio delle attività già iscritte ed è a disposizione delle imprese fino al 30 novembre un portale dedicato, che consente loro di compilare una richiesta con tutte le rettifiche dei nuovi codici assegnati d'ufficio. L'impresa che ritenesse non corretta la riclassificazione può pertanto chiederne rettifica senza oneri. Per richieste di chiarimento su Ateco 2025 contattare l'Istat scrivendo a atecoinfo@istat.it. Per segnalazioni utili alle future attività di aggiornamento e revisione scrivere a comitatoatecoistat@istat.it

MAGGIO	**(UD) SERVIZI DIGITALI - ANALISI COMPETITORS ONLINE (online)** 01 maggio-30 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) B2B VIRTUALI INBUYER: ARREDO (online) 07-08 maggio | Arredo Design
	(PN) WEBINAR "EXPORT CONTROL: MISURE A PRESIDIO DELLE AZIENDE" (online) 14 maggio | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	EEN - GIORNATE INFORMATIVE SU EUROPEAN COMPLIANCE NAVIGATOR (in presenza) 27-28 maggio | Udine | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(Ud) SHORT MASTER IN INTERNAZIONALIZZAZIONE D'IMPRESA (online) 29 maggio-10 luglio | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
GIUGNO	**(UD) B2B VIRTUALI INBUYER: SUBFORNITURA MECCANICA (online)** 04-06 giugno | Meccanica Elettronica
	(UD) B2B VIRTUALI INBUYER: VINI E LIQUORI (online) 17-19 giugno | Food&Wine
LUGLIO	**(UD) B2B VIRTUALI INBUYER: PACKAGING (online)** 01-02 luglio | Meccanica Elettronica
	EEN - TORINO FASHION WEEK (in presenza) 01-03 luglio | Torino | Altro
	(UD) PROGETTO TASTE ITALIAN EXCELLENCE 2025 (in presenza) 14 luglio | Monaco di Baviera | Food&Wine
SETTEMBRE	**(UD) BUSINESS MATCHING IN ARGENTINA PER LE IMPRESE DELL'OIL & GAS (in presenza)** 08-12 settembre | Argentina | Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità
	(UD) RICERCA PARTNER CON INCONTRI D'AFFARI IN ARABIA SAUDITA (in presenza) 30 settembre-02 ottobre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

EXPORT FRONT DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE

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

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 camerali della sede territorialmente competente.

SEGUICI SUI SOCIAL E ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

IL FORMAT

LEF OPERATIONS TALKS

LEF Operations Talks si confermano tappa di riferimento per aziende e professionisti, un format periodico, promosso da LEF – l'azienda digitale modello fondata da Confindustria Alto Adriatico e McKinsey & Company – che offre un'opportunità unica di apprendimento e networking per chi punta all'eccellenza operativa. L'evento ha affrontato il tema della qualità strategica e del suo impatto sui processi aziendali.

Dopo l'apertura dei lavori a cura di **Marco Olivotto**, direttore generale di LEF, **Marco Lo Sardo**, Lean & Digital Operations Expert, ha introdotto il concetto di qualità come elemento determinante per la competitività delle imprese. Ha evidenziato l'importanza di spostare il focus dai semplici controlli qualitativi a una gestione strutturata della qualità di processo, in grado di ridurre sprechi e costi nascosti. «La qualità non è solo un sistema di certificazione, ma un vero e proprio strumento strategico che incide sulla sostenibilità aziendale. Ogni difetto che arriva al cliente è una perdita difficilmente recuperabile», ha affermato Lo Sardo.

A seguire, **Marco Pasquin**, Training Manager e Lean & Digital Expert, che ha illustrato strumenti e metodi per rendere la qualità un valore reale. Ha sottolineato come l'adozione di tecniche di analisi avanzate, dalla standardizzazione alla metodologia PDCA, possa garantire un miglioramento sostenibile nel tempo. «Le aziende devono spostare il loro focus dalla risoluzione immediata del problema a un approccio strutturato e preventivo. Solo così possiamo creare una qualità stabile e ridurre drasticamente i costi di non qualità», ha dichiarato Pasquin.

Due testimonianze aziendali hanno arricchito l'incontro con esempi concreti di applicazione delle strategie discusse. **Elia Fornasier**, Production & Engineering Manager di Savio Macchine Tessili S.p.A., ha raccontato un caso aziendale in cui un problema di produzione è stato risolto grazie all'approccio integrato tra team interfunzionali e strumenti di analisi qualitativa.

Mara Sgubin, Sustainability Manager di Friul Intagli Industries S.p.A., ha illustrato come un approccio preventivo alla qualità abbia permesso di lanciare un nuovo processo produttivo con un livello di scarti prossimo allo zero, dimostrando l'efficacia di una pianificazione accurata.

JAZZINSIEME FACTORY

MUSICA E IMPRESA SI INCONTRANO

Cultura e impresa s'incontrano grazie alla musica, nel segno della responsabilità sociale e delle relazioni interpersonali. S'intitola Come non mAI: l'Intelligenza artificiale nutre il capitale umano la seconda edizione di Jazzinsieme Factory che, dopo il successo dell'esordio, sta per alzare nuovamente il sipario.

L'idea è di portare la musica come strumento formativo all'interno delle aziende del territorio, espandendo le attività culturali all'interno degli stabilimenti produttivi e coinvolgendo le aziende partner non solo come sponsor, ma anche come palcoscenico e luogo di formazione, trasformando l'intrattenimento musicale in risorsa di apprendimento.

Da pochi giorni l'iniziativa - unica nel suo genere in Italia e promossa dall'Associazione culturale Blues in Villa, con il sostegno della Regione Fvg e i partner Confindustria Alto Adriatico e Baker Tilly Hidra – coinvolge due aziende: Oesse di Porcia, leader nella progettazione e produzione di scambiatori di calore per l'industria, e Moretto di Pordenone, che opera da oltre 60 anni nel settore demolizioni, scavi e trasporti.

Il progetto sarà sempre articolato in tre fasi. Nella prima, i formatori **Paolo Largo** e **Sabina Caso** hanno messo a punto attività di team building e formazione su misura per le imprese coinvolte; la seconda, chiamata work-show e ispirata al teatro d'impresa, mescolerà – grazie al musicista e musicologo **Enrico Merlin** e al giovane pianista **Nicola Guidolin** - musica e narrazione per stimolare il potenziale creativo, suscitare la voglia di mettersi in gioco e ripensare la qualità delle proprie relazioni.

Nella terza, infine, le aziende si apriranno al pubblico, con una serie di concerti organizzati all'interno degli stabilimenti, che si trasformeranno così in palcoscenici inusuali. Tutti gli appuntamenti saranno a ingresso libero con prenotazione obbligatoria al sito www.jazzinsieme.com.

Non mancherà, poi, il coinvolgimento della Cooperativa Sociale Itaca per favorire l'inserimento lavorativo di ragazzi e ragazze con disabilità.

L'Associazione culturale Blues in Villa è già al lavoro anche per la terza edizione, che tornerà tra la fine dell'estate e l'autunno.

PORDENONE WITH LOVE

IN VETRINA ARREDO E VINO

È tornata la Vetrina Pordenone With Love, l'iniziativa promossa da TEF, società consortile della Camera di Commercio di Pordenone-Udine che da fine marzo al 26 aprile ha ospitato - nei locali camerali - l'Azienda Agricola Bagnarol di San Vito al Tagliamento e Mobidea di Nave di Fontanafredda.

L'esposizione, che si inserisce nel programma di promozione e valorizzazione del territorio pordenonese, ha presentato una selezione di prodotti derivanti da scarti di tessuti industriali, in prevalenza borse, insieme alle eccellenze vitivinicole dell'azienda friulana.

L'Azienda Agricola Bagnarol, con i suoi vigneti situati nella rinomata zona Doc Friuli Grave, è caratterizzata da un terreno ricco di sassi bianchi che favoriscono la maturazione delle uve conferendo aromi distintivi ai vini. L'azienda segue l'intera filiera produttiva, dalla vigna al calice, ed è una delle poche cantine friulane a effettuare direttamente la spumantizzazione.

Particolarmente attenta alla sostenibilità, Bagnarol aderisce ai parametri del sistema SQNPI con ridotto utilizzo di fertilizzanti e impiega tecnologie a basso impatto ambientale come impianti fotovoltaici e sistemi di irrigazione a risparmio idrico. Oltre ai vini, l'azienda produce vermut, grappe, gelatine di vino, confetture d'uva e una linea di cosmesi a base di estratti di vinacce di Refosco dal Peduncolo Rosso e olio di vinaccioli.

Mobidea, falegnameria artigiana specializzata nella realizzazione di arredamenti su misura in legno massiccio, per ambienti domestici e per il settore contract, ha esposto invece nella vetrina quasi adiacente a quella dell'azienda agricola. Qui i visitatori hanno trovato l'equilibrio tra tradizione, creatività e innovazione che sapientemente permette di creare prodotti unici a livello mondiale.

La Vetrina Pordenone With Love, che si ripete da diversi anni, si distingue per l'eterogeneità delle aziende partecipanti, caratteristica particolarmente apprezzata dal pubblico.

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.

ESAMI IDONEITÀ AGENTI D'AFFARI IN MEDIAZIONE
Termine presentazione domande: 27 maggio 2025

CONTRIBUTI ALLACCIAMENTO RETE FOGNARIA
Termine presentazione domande: 30 maggio 2025

CONTRIBUTI RACCOLTA ACQUE METEORICHE
Termine presentazione domande: 30 maggio 2025

MODELLO UNICO DI DICHIARAZIONE AMBIENTALE
Termine presentazione MUD: 28 giugno 2025

BANDO SOSTEGNO INVESTIMENTI IN SICUREZZA PER PMI E ATTIVITÀ PROFESSIONALI
Termine presentazione domande: 30 giugno 2025

REGISTRO IMPRESE STORICHE
Termine presentazione domande: 31 luglio 2025

BANDI IMPRESE - DISTRETTI DEL COMMERCIO EMPORIO SINCERO, FRIULI ORIENTALE, CORMOR
pid@pnud.camcom.it

Lo sportello della Camera di commercio è un servizio pensato per fornire alle imprese informazioni di primo orientamento su tematiche correlate all'etichettatura e alla sicurezza dei prodotti, fornendo il necessario supporto nell'assolvimento degli obblighi di legge. Scopri il servizio!

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI
Diffusione il 16 maggio (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!