



Palmanova (@Massimo Crivellari)



Civitate del Friuli (Fabrice Gallina)



Aquileia (Fabrice Gallina)

IL PATRIMONIO CULTURALE E I SITI UNESCO FVG ATTIRANO I TURISTI

Foto PromoTurismo Fvg



Parco Dolomiti Friulane (Luciano Gaudenzio)



Polcenigo, Sorgenti del Livenza (Elio e Stefano Ciol)

L'INCHIESTA, I DATI, I CASI DI TURISMO INNOVATIVO E IL SUCCESSO DEL PROGETTO OPUS LOCI, DA PAG. 2 A PAG. 5

«L'EUROPA COESA HA POTENZIALE»

Pag. 7



LA CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE

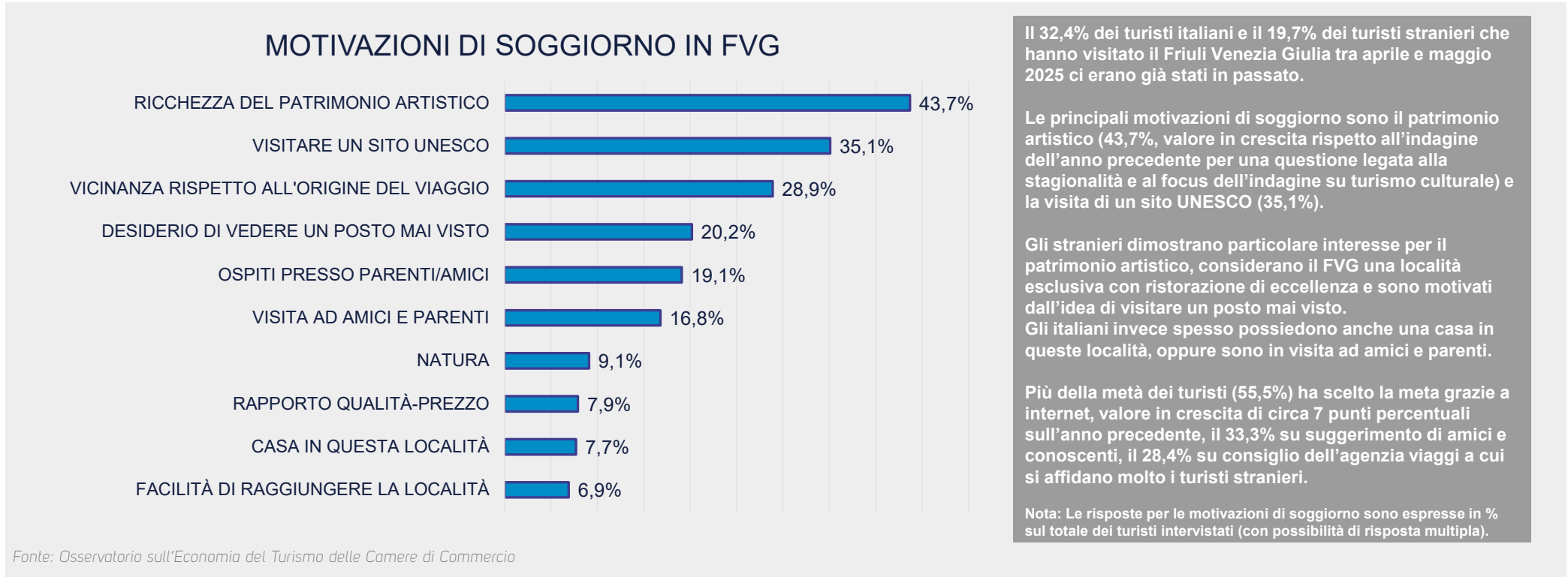
Pag. 8



BANDI SICUREZZA: LE PRIME SCADENZE

Pag. 15





L'INDAGINE REALIZZATA DA ISNART

LA CARTA VINCENTE DEL PATRIMONIO CULTURALE

CHI VISITA LA NOSTRA REGIONE PROMUOVE IL PROPRIO SOGGIORNO GRAZIE AL MIX DI OFFERTE CHE HANNO PREVALENZA IN AMBITO ARTISTICO ED ENOGASTRONOMICO

È il patrimonio culturale, con i siti Unesco in testa, a rappresentare una delle carte più vincenti del turismo in Friuli Venezia Giulia. E, insieme a esso, è l'offerta enogastronomica a raggiungere l'eccellenza. A confermarlo è l'indagine realizzata da Isnart (l'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche del sistema camerale) e presentata nel webinar "I comportamenti turistici dei vacanzieri in Fvg", promosso dalle Camere di Commercio di Pordenone-Udine e della Venezia Giulia nell'ambito del progetto "Sostegno al Turismo" finanziato dal Fondo di Perequazione di Unioncamere 2023-2024. Dai risultati raccolti emerge un dato inequivocabile: chi viene in visita in Fvg promuove la sua vacanza. Il giudizio medio complessivo sfiora i 9 punti su 10 e in tutti gli ambiti analizzati supera abbondantemente la soglia dell'8, con punte di eccellenza per la qualità dell'enogastronomia e della ristorazione (9), l'accoglienza nelle strutture e la cortesia del personale (8,9), l'organizzazione del territorio (8,9) e l'offerta culturale (8,8). L'indagine è stata realizzata su un campione di 700 turisti intervistati tra aprile e maggio scorsi (350 nelle province di Pordenone e Udine, 350 in quelle di Gorizia e Trieste), con un focus mirato sul turismo culturale.

«Volevamo misurare con maggiore precisione quanto il patrimonio storico e artistico, e in particolare i siti Unesco, rappresentino una leva di attrattività utile anche alle imprese del comparto», ha precisato la vicedirettrice di Tef, **Barbara Nicoletti**, che ha coordinato l'incontro, passando la parola a **Paolo Bulleri** di Isnart, intervenuto sui trend nazionali e il crescente interesse per la



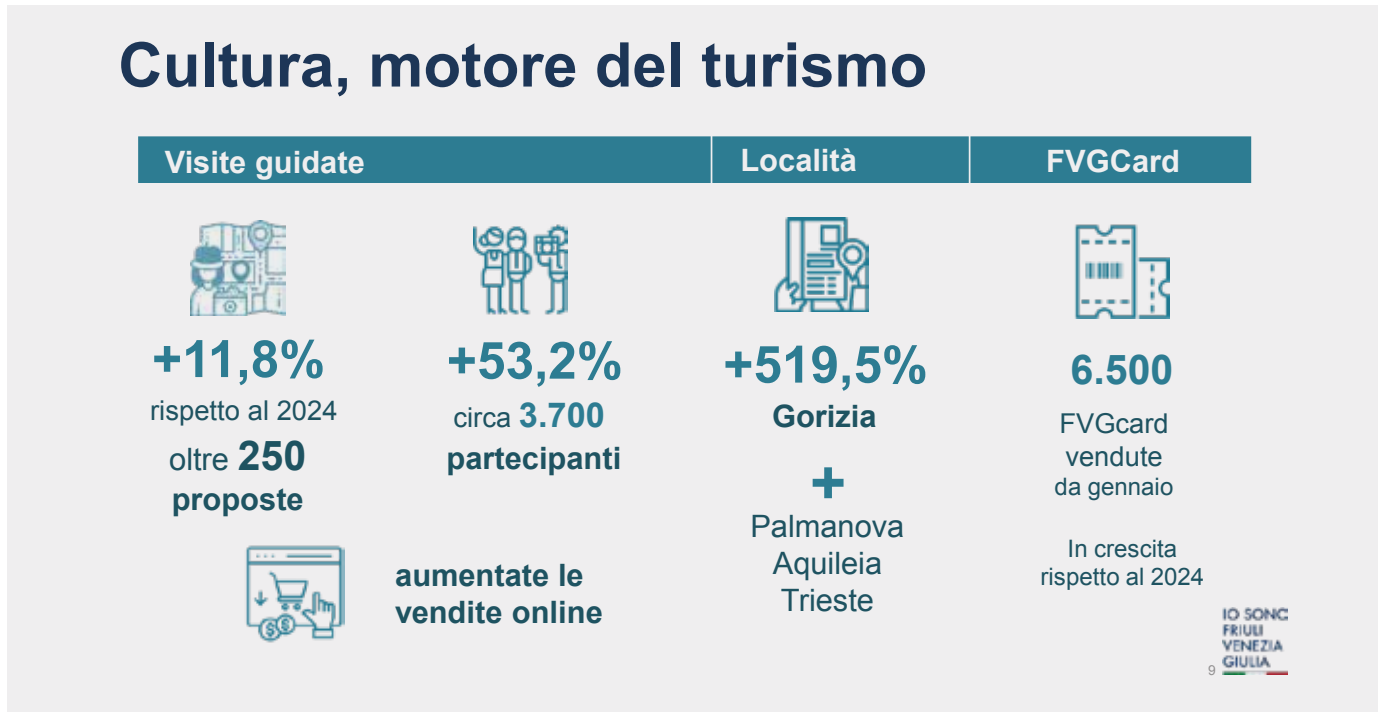
sostenibilità, analizzati nell'ambito dell'Osservatorio sull'economia del turismo delle Cciaa Isnart-Unioncamere, e a **Iacopo Mestroni**,

direttore generale di PromoTurismoFVG. «Sempre più turisti – ha detto Mestroni – vogliono scoprire il Fvg: il mix che offre la regione, unito all'intensa attività di promozione che abbiamo avviato con campagne nazionali e internazionali, ci permette di guardare anche alla prossima stagione estiva con fiducia. Dopo un 2024 chiuso con un quasi +3% rispetto al 2023 e una stagione invernale con ottimi numeri, i segnali per i primi quattro mesi del 2025 rilevano un +10% di presenze con una maggiore concentrazione nelle città, dove Gorizia registra un +20% di turisti».

A entrare nel dettaglio dei risultati del sondaggio è stata la responsabile del Centro studi Cciaa Pn-Ud **Elisa Qualizza**. «Dalle risposte dei turisti arriva un'importante conferma sull'offerta culturale regionale – ha evidenziato Qualizza –: oltre il 43% dichiara di aver scelto il Fvg per la ricchezza del patrimonio artistico e il 35,1% per la possibilità di visitare un sito Unesco». Se per gli stranieri la leva culturale è particolarmente forte – in molti definiscono la regione "esclusiva", attratti anche dall'eccellenza enogastronomica –, tra gli italiani si registra una maggiore incidenza di visite a parenti o seconde case.

L'identikit dei turisti mostra una prevalenza di visitatori tra i 30 e i 60 anni: tra gli italiani, la generazione X (45-60 anni) e la generazione Y (30-44 anni) si attestano rispettivamente al 32,3% e al 33,4.

La propensione a condividere online l'esperienza di viaggio è molto alta: il 51,3% dei turisti ha già scritto o intende scrivere recensioni, soprattutto su Instagram, Facebook, Google e TikTok.



L'ASSESSORE AL TURISMO SERGIO EMIDIO BINI

«SARÀ UN’ALTRA ESTATE DA PROTAGONISTI»

«La nuova stagione estiva vedrà il Friuli Venezia Giulia protagonista. I trend di crescita avviato nel post pandemia non accenna a fermarsi. Sarà sempre più attrattivo e ricercato, possiamo guardare alla prossima stagione estiva con ottimismo». L'assessore regionale alle Attività produttive e al Turismo, **Sergio Emidio Bini**, prefigura così i prossimi mesi turistici della regione, che negli ultimi anni «ha meritatamente conquistato una notorietà nazionale e internazionale e che ora sarà ulteriormente rafforzata da un fitto calendario di eventi», sottolinea. Infatti, fino al 13 luglio Trieste ospiterà il Cirque du Soleil con l'imponente show "Alegria – In a new light"; il 13 agosto a Udine ci sarà la finale di Supercoppa Europea tra due grandi del calcio mondiale come Paris Saint-Germain e Tottenham; a Gorizia entrerà nel vivo il palinsesto della Capitale europea della Cultura; Pordenone ospiterà in tutta l'estate 300 eventi diffusi in tutta la città, in attesa di essere Capitale italiana della Cultura 2027. E poi ci sono i grandi concerti a



Sergio Emidio Bini

Lignano, dove soltanto a giugno sono attesi Marco Mengoni e Ultimo, e a Villa Manin, dove arriveranno star del calibro di Sting e Alanis Morissette, fino al clou dell'estate: l'unica data in Italia di Robbie Williams, idolo del brit pop, che si esibirà allo stadio Rocco di Trieste. Ma la forza turistica del Friuli Venezia Giulia, prosegue Bini, «si misura anche nella vasta offerta naturalistica, storica ed enogastronomica rivolta a quei visitatori che apprezzano il turismo lento ed esperienziale. Come recita il fortunato spot che ha campeggiato in tutte le principali televisioni nazionali: 'Qui c'è tutto un mondo'», conclude Bini, ricordando che già nei primi quattro mesi dell'anno ha fatto registrare numeri da record: +14,2% di presenze turistiche a Trieste, con il ritorno della crocieristica; +20% a Gorizia, con il traino della Capitale europea della Cultura; aumenti a doppia cifra dei passaggi nelle ciclovie e nei cammini regionali; il ritorno in massa (+14,9%) degli italiani al mare.

Antonella Lanfrit

L'ASSESSORE REGIONALE MARIO ANZIL

«I FESTIVAL LETTERARI E MUSICALI FANNO DA TRAINO AGLI ARRIVI»

La cultura prodotta in Friuli Venezia Giulia ha tra i suoi fruitori molti, molti turisti. Tanto da farla essere uno dei motori di un crescente numero di arrivi e permanenze. Lo conferma il vicepresidente della Regione e assessore regionale alla Cultura, **Mario Anzil**. «Sono attrattivi gli importanti festival letterari, cinematografici e musicali che punteggiano il cartellone degli eventi regionali», spiega Anzil, citando su tutti Pordenonelegge, il Far East Film Festival, il Festival del cinema muto e l'ampio ventaglio degli importanti appuntamenti musicali. «Sono meta di molti visitatori anche le grandi mostre – prosegue – e stiamo osservando un flusso di turisti stranieri che arrivano in regione per i cartelloni di musica lirica e per i musical». Proposte per le quali spicca Trieste ma anche Udine si distingue. Quasi una vera e propria calamita sono i siti Unesco, ben cinque in Friuli Venezia Giulia. «Tutti hanno il loro fascino, anche se la maggiore concentrazione di turisti si ha su Aquileia e Cividale, che negli ultimi mesi hanno avuto un incremento di



Mario Anzil

visitatori significativo», specifica l'assessore. Una varietà di attrazioni cui quest'anno si aggiunge Go25!, ovvero Gorizia capitale europea della Cultura insieme a Nova Gorica. «Stiamo registrando un importante flusso di turisti dall'estero. Arrivano su Gorizia e, altro aspetto interessante, si fermano per diversi giorni», aggiorna l'assessore, prevedendo che questo fenomeno è probabilmente destinato a ripetersi nel 2027, quando Pordenone sarà capitale italiana della Cultura. «È un evento senza precedenti poter avere in regione nell'arco di un solo biennio due città scelte quali capitali della Cultura – sottolinea Anzil –, proiettando in Italia e in Europa l'immagine del Friuli Venezia Giulia». Una regione dove si alimenta «una cultura di frontiera, che – puntualizza l'assessore delineando la politica di mandato –, per sua essenza è polifonica e pluralista. Capace di essere anche uno strumento strategico di welfare per il clima di benessere che crea e di rigenerazione di territori».

(a.l.)

INCREMENTI DI PRESENZE A DOPPIA CIFRA

SITI UNESCO CALAMITA PER I TURISTI

LE CINQUE AREE PATRIMONIO STORICO-CULTURALE DELLA REGIONE REGISTRANO UN AUMENTO DEL FLUSSO DI VISITATORI. LA NOSTRA INCHIESTA ANALIZZA COME IL RICONOSCIMENTO HA CONSENTITO IL SALTO DI QUALITÀ

Quali sono i vantaggi in termini turistici e le iniziative realizzate che si legano al riconoscimento Unesco? Lo abbiamo chiesto ai protagonisti dei cinque siti del Fvg. Secondo il sindaco **Giuseppe Tellini** «a Palmanova, dal 2017, c'è stato indubbiamente un aumento del flusso dei turisti e dei posti letto: oggi sono oltre 300. La nostra missione è far conoscere le piccole realtà nascoste della cittadina. Si possono già visitare le gallerie sotterranee e, a metà luglio, inaugureremo un percorso che consentirà di osservare Palmanova e le sue architetture dall'alto. Abbiamo anche allestito una sala multimediale, per scoprire le fasi di costruzione della città con modelli a scala. A corredo i concerti in piazza e le rievocazioni storiche a tema, come quella rinascimentale e quella napoleonica che ha ormai un rilievo internazionale». **Daniela Bernardi**, sindaco di Cividale, sul tema racconta: «Siamo al 14° anno dal riconoscimento Unesco di Cividale con i suoi siti longobardi. Dal giorno del titolo abbiamo fatto un salto di qualità sul fronte delle presenze turistiche. Italia Langobardorum ogni anno cura un programma promozionale di eventi e visite guidate. Domani restituiamo il tempio longobardo come lo volevamo 8 anni fa. Abbiamo effettuato scavi archeologici, interventi agli affreschi e alle statue, abbiamo ripulito gli archi in gesso e il marmo. Infine, ritornano gli stalli lignei, con gli intrecci ripuliti e un ritorno alle cromie originarie. Il riconoscimento ha permesso di intervenire per mantenere, conservare e valorizzare il nostro patrimonio». Il sindaco **Emanuele Zorino** dà conto invece di Aquileia: «un "meta-luogo" dove i popoli ritrovano sé stessi perché è stato crocevia di culture e popoli, fusi in una sintesi irripetibile. Oggi, sito UNESCO dal 1998, Aquileia non è soltanto un'area archeologica: è un luogo che racconta chi siamo. Il riconoscimento UNESCO non è un sigillo statico, ma una responsabilità attiva. I numeri lo confermano: nel 2023 gli arrivi sono aumentati del +10%, consolidando un trend avviato già nel 2022. Il 2025 con Nova Gorica-Gorizia Capitale Europea della Cultura, promette risultati straordinari. Il segreto? Aquileia non propone solo monumenti, ma esperienze autentiche. La priorità per il 2025 è l'ampliamento della buffer zone UNESCO, che porterà alla tutela di 1.800 ettari di paesaggio archeologico. In parallelo, investiamo in accoglienza alberghiera, mobilità dolce, infrastrutture». Su Palù, sito Unesco che comprende i comuni di Polcenigo e Caneva, fa il punto **Roberto Micheli**, archeologo della Soprintendenza per i Beni Archeologici del FVG. «La comunità di montagna ha ricevuto un grosso finanziamento per il centro visite del sito Unesco, a giorni dovrebbero partire i lavori. Ci vorrà un anno per la valorizzazione archeologica dove confluiranno gli scavi e i loro studi». Il sito grazie al riconoscimento ha avuto la possibilità



Da sinistra, la fortezza veneziana di Palmanova, il sito longobardo di Cividale, l'area archeologica e la basilica patriarcale di Aquileia, l'area dolomitica delle province di Pordenone e Udine e il sito palafitticolo di Palù di Livenza

di ambire e ricevere fondi importanti per la sua sistemazione, la messa in sicurezza, le campagne di scavo, la valorizzazione. Un testimone della preistoria che dal 2011 fa parte di una rete di 111 di insediamenti palafitticoli sparsi in 6 nazioni europee. «Si tratta di un sito eccezionale per lo stato conservazione dei resti organici (legno, piante) grazie alla sua umidità. In questo modo conosciamo la vita di quel sito di 6000 anni fa. Far parte dell'Unesco vuol dire far parte di una rete di eccellenza che ti permette di chiedere finanziamenti a stato e regione, anche per la ricerca e la valorizzazione dell'area». Infine, per le Dolomiti ha commentare il tema è il sindaco di Forni di Sopra, **Iginio Coradazzi**. «Forni di Sopra ha la fortuna di rientrare nel perimetro delle Dolomiti Patrimonio dell'Unesco. Il suo contesto morfologico, la bellezza della valle e delle cime che la circondano la rendono inconfondibile all'interno delle Dolomiti. Far parte di questo territorio ricco di bellezza, riconosciuto a livello mondiale, avvantaggia il nostro paese dal punto di vista della promozione turistica. È proprio grazie alle innumerevoli possibilità di escursioni e dalle numerose attività ludiche e sportive ad esse collegate che Forni di Sopra è luogo estremamente appetibile per i turisti. Ulteriore nota positiva è il far parte del Parco Dolomiti Friulane che promuove questi luoghi con estrema capillarità e conoscenza del territorio».

Emanuela Masseria

Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Chiara Pippo

Vicedirettore:

Massimo Boni

Caporedattore:

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

Per scrivere alla redazione:

up.economia@pnud.camcom.it

Progetto grafico:

Unidea / Udine

Impaginazione:

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

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

INAUGURAZIONE L'11 LUGLIO ALLE 16

VIRTUAL LIFT, VIAGGIO IMMERSIVO PER VEDERE PALMANOVA DALL'ALTO

IL PROGETTO È STATO PRESENTATO IN ANTEPRIMA A BRUXELLES DOVE SI È PARLATO ANCHE DEL PASSO DI MONTE CROCE CARNICO

Il Fvg si è presentato a Bruxelles, nella sede della Casa dell'economia austriaca, grazie al network delle Camere di commercio della Nuova Alpe Adria, nato nel 2007 e formato da 10 Camere, per l'Italia quelle di Friuli Venezia Giulia, Veneto e Alto Adige, per l'Austria Stiria e Carinzia, nonché l'intera Slovenia e l'intera Croazia. Obiettivo della rete è supportare le imprese dell'area attraverso collaborazioni transfrontaliere e transnazionali. Per la Cciaa Pn-Ud era presente il consigliere **Alessandro Tollon**, che ha portato al tavolo due importanti progetti. Il primo è stato la condivisione dei progressi per rendere pienamente funzionante il passo di Monte Croce carnico, ricordando l'impegno della Camera



e soprattutto della Regione, assieme alle controparti austriache, per lavorare all'unisono in tutto il percorso «e arrivare anche a soluzioni – ha evidenziato Tollon – che garantiscano la percorribilità in sicurezza nel lungo periodo, come richiesto ormai da decenni, vista l'importanza di questa direttrice dal punto di vista turistico ma anche economico in senso più ampio». Altro progetto legato al turismo innovativo di cui Tollon ha dato anticipazione a Bruxelles è stato quello del virtual lift, l'ascensore virtuale che permetterà finalmente di vedere la stella di Palmanova dal cielo in un viaggio immersivo sorprendentemente “reale”. Sarà installato grazie alla collaborazione con il Comune di Palmanova e la Regione nella città stellata e sarà inaugurato l'11 luglio prossimo alle 16. «Un progetto che abbiamo voluto portare avanti con un significativo gioco di squadra e garantirà quel plus a Palmanova che davvero merita e, ne siamo certi, sarà un'aggiunta interessante e appassionante alla già sostanziosa offerta turistica di questo nostro polo tutelato Unesco, uno dei ben cinque siti che il nostro territorio ospita». Il tavolo di lavoro a Bruxelles è stato anticipato dall'intervento del direttore dell'unità per le Macro-Regioni e la Cooperazione transnazionale Interregionale ed esterna, **Moray Gilland**. **Jürgen Mandl**, presidente della capofila Camera per l'Economia della Carinzia e i rappresentanti delle altre Camere del Network hanno rilevato alle istituzioni comunitarie e ai media «la necessità di assicurare un migliore equilibrio fra le normative che regolano le attività economiche e il concreto esercizio dell'impresa, riducendo gli ostacoli alla realizzazione del Mercato Unico». Nel corso della conferenza stampa, oltre a Tollon per Pn-Ud è intervenuto il vicepresidente della Cciaa Venezia Giulia, **Massimiliano Ciarrocchi**.

DOLOMITI FRIULANE

QUASI 400 EVENTI, NUMERI RECORD PER “MAGNIFICA MONTAGNA”

TREDICI I COMUNI INTERESSATI. L'OBIETTIVO È PROMUOVERE LO SVILUPPO SOSTENIBILE ATTRAVERSO UN'OFFERTA TURISTICA INTEGRATA

Nella sede pordenonese della Camera di Commercio di Pordenone-Udine è stato presentato il bilancio del terzo anno di “Magnifica Montagna”, progetto triennale che ha coinvolto Tef (società in house camerale), la Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane e il Comune di Meduno. L'iniziativa, attiva dal 2023, ha interessato tredici comuni montani tra Andreis, Aviano, Barcis e gli altri centri dell'area, con l'obiettivo di promuovere sviluppo sostenibile attraverso un'offerta turistica integrata che valorizzasse cultura, natura e tradizioni locali.

Obiettivo principale del progetto, come ha sottolineato **Cristiana Basso**, vicedirettore di Tef e vicesegretario generale della Cciaa, è integrare e far crescere il tessuto sociale, culturale, economico e turistico delle comunità locali, puntando su un piano di promozione integrata che mette al centro sostenibilità, innovazione e interoperabilità. Una strategia che intende rafforzare il posizionamento del brand Dolomiti Friulane all'interno di un contesto regionale che guarda con decisione al riconoscimento come Destinazione Sostenibile. Nel 2025 il progetto si rinnova con sette Top Experience, in programma tra giugno e ottobre, organizzate da Magnifica Comunità di Montagna, Comune di Meduno e Tef. Le esperienze, della durata di più giorni, sono pensate per attrarre visitatori attraverso percorsi immersivi capaci di valorizzare l'offerta turistica, culturale e ambientale dei territori coinvolti.

Silvano Pascolo, rappresentante della Camera di Commercio, ha tracciato un bilancio positivo poiché «quasi 400 eventi realizzati in un territorio circoscritto dimostrano l'efficacia di questa collaborazione istituzionale». Pascolo ha evidenziato come il progetto, nato da esperienze precedenti limitate ad alcuni comuni, sia diventato un modello virtuoso di cooperazione territoriale, con Meduno come snodo strategico nonostante la sua estraneità formale alla Magnifica Comunità. «I numeri parlano chiaro:



incremento delle presenze, miglioramento della qualità ricettiva e allungamento dei soggiorni. La Regione ha manifestato interesse, segno che la strada intrapresa è quella giusta».

Il sindaco di Meduno **Marina Crovatto** ha posto l'accento sui risultati concreti: «Oltre al rafforzamento del turismo, registriamo primi segnali di ripresa demografica dopo anni di calo». Crovatto ha però sottolineato la necessità di andare oltre: «Dobbiamo rendere la montagna non solo meta di visite ma luogo di vita e lavoro, attraverso politiche abitative e servizi innovativi». **Dino Salatin**, presidente della Magnifica Comunità, ha ribadito l'importanza del lavoro di squadra: «Coordinare tredici amministrazioni per quasi 400 appuntamenti non è banale. La chiave è stata valorizzare le specificità locali creando un'offerta unitaria». Il programma 2025 propone sette esperienze principali tra giugno e ottobre, dalla discesa in canoa con il campione olimpico **Daniele Molmenti** a Barcis (28 giugno) all'evento con l'alpinista **Simone Moro** a Erto e Casso (20-21 settembre), affiancate da tredici micro-eventi diffusi sul territorio. Con la conclusione del triennio, gli enti coinvolti guardano ora al rinnovo dell'accordo, considerato fondamentale per capitalizzare i risultati raggiunti e affrontare le nuove sfide dello sviluppo montano.

ANCHE IN INGLESE, TEDESCO E SLOVENO

IL PODCAST “OPUS LOCI”

In inglese, in tedesco e in sloveno. Oltre che in italiano, si può ascoltare anche in queste lingue il podcast “Opus Loci”, voluto dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine per portare i visitatori alla scoperta di percorsi unici all'interno dei siti Unesco del Fvg. Tutte le versioni sono pubblicate su Spotify, per permetterne una più ampia diffusione, a partire dai primissimi Paesi di riferimento, cioè quelli che con il Fvg confinano. L'inglese permette poi la fruizione più generale al pubblico internazionale «che confidiamo possa trovare in questi racconti spunti preziosi per visitare in modo originale il nostro territorio, partendo dai nostri “magnifici cinque”: Aquileia, Cividale, Palmanova, Dolomiti friulane e Palù di Livenza», commenta il presidente Cciaa Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**.

Il podcast è stato realizzato con la collaborazione dell'Agenzia Aipem di Udine. Le versioni in ogni lingua sono disponibili come playlist autonome, consultabili sia approdando sul canale Spotify dell'ente camerale Pordenone-Udine sia cercando Opus Loci tra i podcast dell'app di ascolto. Opus Loci, lo si ricorda, nasce alcuni anni fa come originale progetto che mette in sinergia le bellezze storico-culturali dei Siti unesco del Fvg con alcune aziende che rappresentano eccellenze produttive e di servizi legati al turismo. Dal sito www.opusloci.it sono scaricabili percorsi sostenibili tra vestigia storiche e realtà produttive, da percorrere a piedi o in bici. Questi percorsi sono dunque diventati anche un racconto da ascoltare, quasi un'audioguida con cui farsi accompagnare.

IL RIPASCIMENTO DEL LITORALE

LIGNANO PINETA, MODELLO DI ECONOMIA CIRCOLARE

Un'azione concreta, sostenibile e lungimirante: la società Lignano Pineta ha recentemente concluso il primo processo di recupero e riutilizzo in spiaggia della sabbia separata dalle alghe raccolte durante la stagione balneare 2024.

Un modello di economia circolare riuscito che ha riportato sull'arenile ben 1.999,97 tonnellate di sabbia, altrimenti destinate a restare stoccate e inutilizzate in impianto, creando difficoltà logistiche al gestore della piattaforma.

«Le alghe vengono raccolte durante la stagione quotidianamente lungo la spiaggia in concessione alla società Lignano Pineta grazie al lavoro dei collaboratori che operano con mezzi meccanici (trattori, rimorchi, pale meccaniche, etc.) e attrezzi manuali come rastrelli – sottolinea il presidente della società Lignano Pineta, Giorgio Ardito -. Le alghe poi vengono trasferite in un'area adiacente l'arenile per poi essere portate all'impianto del Pantanel a Lignano gestito dalla società Adeco srl, dove si procede alla vagliatura: un processo che consente di separare la sabbia residua dalle alghe vere e proprie. La sabbia recuperata viene stoccata in cumuli all'aperto in area autorizzata, dove resta fino alla fine dell'inverno. A partire dai mesi di marzo e aprile, dopo una lunga e articolata procedura autorizzativa, la sabbia viene trasportata con camion speciali con cassone ribaltabile nuovamente sull'arenile di Lignano Pineta e stesa con pale meccaniche, anch'esse autorizzate all'uso». Un intervento che si colloca in piena coerenza con la filosofia aziendale della società Lignano Pineta, da sempre attenta alla sostenibilità ambientale e alla qualità dei servizi come parte integrante della propria mission.

«Un esempio virtuoso di gestione del litorale - conclude il Presidente Ardito - che dimostra come l'impegno nella tutela del territorio possa tradursi in azioni concrete, capaci di generare valore ambientale e di restituire una risorsa preziosa come la sabbia al territorio».



Quasi 2.000 tonnellate di sabbia recuperate grazie alla vagliatura delle alghe

MOSAICO/COCAMBO AD AQUILEIA

«GASTRONOMIA E STORIA VANNO UNITE»



Lo staff di Mosaico e Cocambo

Da una pasticceria aperta nel 1992, fino alla prima fabbrica di cioccolato a filiera corta in Fvg nel 2018: è la storia della pasticceria

Mosaico e cioccolateria Cocambo, con sede ad Aquileia, che oltre a sfornare dolci di ogni tipo e per tutte le esigenze alimentari lavora direttamente le fave di cacao. «Abbiamo la fortuna di trovarci in un territorio meraviglioso, con cinque siti Unesco e molto da scoprire per i friulani stessi – osserva il titolare, **Piero Zerbin** – e quindi unire la parte storica a quella gastronomica è un buon modo per completare il circuito. Anche in un luogo che può già beneficiare di una buona notorietà, come è appunto Aquileia, creare un connubio tra sito, cultura, gastronomia e altre attività commerciali è la carta vincente». Zerbin porta un esempio significativo nella sua semplicità: «Proviamo a pensare a quante volte, davanti ad un sito storico o culturale, qualcuno ci porge dei volantini informativi o pubblicitari: quei fogli sono i candidati ideali a passare direttamente dalla mano al cestino, perché ci vengono dati in un momento in cui non siamo nelle condizioni ideali per leggerli. Io invece metto i volantini di Opus Loci, che promuovono tutti e cinque i circuiti del territorio, all’interno delle confezioni delle nostre specialità: in questo modo arrivano in mano al cliente in un momento in cui è rilassato, si sta godendo la sua fetta di dolce, associa questo piacere alla visita del territorio ed è stimolato a tornare e a scoprire le altre realtà che aderiscono». Altro aspetto che Zerbin sottolinea è il fatto che «Opus Loci è un modo per conoscerci tra noi imprenditori: soprattutto quando ci si muove fuori dal territorio si vince in squadra. La Camera di Commercio ha fatto da apripista e fatto vedere che si può, ora tocca a noi proseguire».

Chiara Andreola

BOUTIQUE BOCCOLINI A CIVIDALE

«DA UN SECOLO AMBASCIATORI DELLA CITTÀ»



Manlio Boccolini

turismo culturale, siamo in una posizione privilegiata per raccontare la storia della città». È in queste parole che **Manlio Boccolini**, titolare della boutique che porta il nome di famiglia a Cividale e presidente dell’associazione Opus Loci, condensa l’essenza del suo unire il commercio di abbigliamento d’alta gamma e la promozione del patrimonio Unesco friulano. «Siamo partiti aderendo al progetto Opus Loci lanciato dalla Cciaa alcuni anni fa – prosegue –, e ora evoluto in associazione con una propria autonomia operativa: siamo cinque attività commerciali per ciascuno dei cinque siti, ma uno degli obiettivi futuri è appunto quello di allargare il numero, visti i buoni riscontri ricevuti finora. Certo la parte del leone la fa l’enogastronomia, perché è a quel genere di imprese che i turisti si rivolgono in primo luogo; però anche gli altri possono fare da punto di riferimento per la storia e le informazioni del luogo, fare da ambasciatori del proprio territorio sia in loco che agli eventi in trasferta come le fiere, creando un circuito virtuoso di cui si può comunque beneficiare indipendentemente dal proprio settore merceologico».

Un approccio, insomma, che non solo porta a valorizzare la città nel suo insieme, ma può anche portare il turista – da vicino o da lontano che arrivi – ad entrare in un negozio in cui altrimenti non sarebbe entrato. Guardando nuovamente al futuro, Boccolini afferma che «sarebbe interessante non limitarsi a Cividale, ma estendere anche alle Valli del Natisone: si tratta di un sito di interesse allargato, in un approccio che potrebbe essere utilizzato anche negli altri circuiti».

(c.a.)

HOTEL AI DOGI A PALMANOVA

«FACCIAMO RETE TRA IMPRESE DIVERSE»



Fabiana Bon

«Promuovere il mio albergo significa promuovere il territorio in cui si trova, perché l’hotel non è costruito sul nulla»: è da questo approccio che parte **Fabiana Bon** dell’Hotel Ai Dogi, situato nella pittoresca cornice di Piazza Grande a Palmanova. «Già quando Palmanova ancora non aveva ottenuto il riconoscimento Unesco, ma si iniziava a parlarne – prosegue –, mi sono chiesta che cosa fare per concretizzare l’opportunità

che ci si apriva davanti: in particolare insieme a Cividale e Aquileia per ragioni di prossimità geografica, e quindi ho iniziato a esplorare la possibilità di fare rete con altre aziende del territorio. Un impegno che ho naturalmente intensificato quando il riconoscimento è arrivato». Di qui la scelta di aderire a Opus Loci, fungendo anche da coordinatrice del progetto per le imprese del palmarino. «Il mio motto è collaborazione – proseguir Bon - : la cosa che più mi piace di Opus Loci è questo fare rete tra imprese diverse per la promozione sia delle singole attività che dei cinque circuiti, dare ai clienti dell’albergo consigli su altri luoghi e altre aziende da visitare sul territorio, far loro vedere che ne faccio parte. E poi, insieme si arriva dove da soli non si potrebbe arrivare: abbiamo partecipato ad esempio in maniera congiunta alla Fiera del Turismo a Monaco, dove lo stand della singola azienda non avrebbe avuto alcun senso di esistere». Per il futuro, l’albergatrice afferma di auspicare «che sempre più aziende capiscano l’opportunità e il privilegio di essere in questi territori, e aderiscano ad Opus Loci. Vorrei vedere sempre più collaborazione tra i diversi circuiti, perché avere ben cinque siti Unesco in una Regione offre un’alternativa più che valida ai percorsi turistici più noti, sia per i turisti italiani che per quelli dall’estero».

(c.a.)

APICOLTURA ZANINI A TOLMEZZO

«CON IL MIELE SPONSORIZZIAMO IL TERRITORIO»

Un’azienda rappresentativa non solo del sito Unesco delle Dolomiti Friulane, ma anche della Carnia: è l’apicoltura Zanini, che ora ormai alla terza generazione di apicoltori, fondata negli anni Sessanta dal nonno **Angelo**. La sede aziendale è a Tolmezzo ma, a seconda della stagione, le arnie si spostano dalle colline friulane alle montagne; e conta anche una parte a biologico, confezionando mieli, specialità a base di miele, propoli e pappa reale – tra le “curiosità estive” c’è anche uno shampoo con miele, aloe vera, mentolo e pino mugo, ad effetto rinfrescante.

L’azienda è oggi in mano ai nipoti di **Angelo, Fabrizio e Gaia**, che hanno raccolto il testimone dal padre Maurizio e dalla madre Beatrice, che continuano comunque a dare il loro contributo in azienda. «Vendiamo direttamente nei mercatini circa il 90% del nostro prodotto – racconta quest’ultima – e quindi per noi aderire ad Opus Loci fin dagli inizi e ad altre iniziative della Camera di Commercio è stato un valido strumento di promozione. Non solo dell’azienda, ma delle Dolomiti e della Carnia nel loro complesso, dato che portiamo i nostri alveari in tutto il territorio a seconda della stagione e delle diverse fioriture: acacia, ailanto, tiglio, millefiori, millefiori di montagna, rododendro. Dico sempre, quando facciamo i mercatini, che noi non sponsorizziamo solo il nostro miele, ma anche tutto questo. Poi si è instaurata una bella collaborazione anche con le altre aziende aderenti, ad esempio nel fatto di tenere reciprocamente i prodotti nei propri punti vendita». Un’ultima parola Beatrice ce l’ha per il passaggio generazionale: «Ora hanno preso in mano l’attività i nostri figli, e ne sono orgogliosa. Certo continuiamo ad esserci per loro anche se ormai ci stiamo ritirando, ma è bello vedere che hanno preso questa strada».

(c.a.)



Gaia Zanini

IL RICAMIFICIO DI FORNI DI SOPRA

«OCCASIONE PER VALORIZZARE L’ARTIGIANATO»



Lo staff del “Il Ricamificio”

Asciugamani, beauty case, coperte, grembiuli, e più in generale prodotti per la casa e idee regalo, il tutto personalizzato e ricamato a mano: è il mondo delle Officine Alpine Il Ricamificio, laboratorio artigianale nato nel 2003 a Forni di Sopra, e che è cresciuto fino a contare ad oggi una ventina di negozi affiliati tra Italia ed estero. Anche Il Ricamificio aderisce ad Opus Loci che, spiega la titolare **Molli Coradazzi**, «è interessante perché ci ha permesso di conoscere realtà lontane da noi, o quantomeno parte di uno degli altri quattro siti; ma anche aziende a noi vicine, con le quali però non c’era mai stata occasione di confrontarsi». In tutte le uscite collettive, prosegue, «ci sono stati moltissimi stimoli, dei veri e propri brainstorming tra di noi, si è creato un bel gruppo di lavoro. In questo senso ho trovato Opus Loci un progetto validissimo». Il Ricamificio ha aderito ad Opus Loci sin dall’inizio, con diverse presente alle iniziative del progetto sia in Italia che in Austria. «Ho visto interesse da parte dei visitatori alle fiere e agli altri eventi – aggiunge Coradazzi – e non solo per le aziende del comparto gastronomico, che sono tradizionalmente quelle che suscitano maggiore attenzione da parte dei turisti. Direi che tutto l’artigianato ha avuto ottime occasioni per essere valorizzato e farsi conoscere, presentando i propri prodotti e il proprio territorio e sottolineando la connessione tra i due».

Guardando al futuro, «credo che, se riusciamo anche solo a continuare con questo approccio di ritrovarci e scambiarci le idee, è già una gran cosa. Avere la capacità di fare gruppo e di avviare un vero dialogo oggi non è scontato, per cui sono convinta che non sia da sottovalutare questo elemento che Opus Loci ci ha dato e continua a darci”.

(c.a.)

OPIFICIO FRED A POLCENIGO

«DIFFONDIAMO CULTURA E GUSTO»

Un’azienda nata dalla passione di **Federico Cremasco** per le piante e la natura, che l’hanno portato a sperimentare tecniche d’estrazione per oli essenziali; e che è cresciuta passando da piccolo laboratorio a nuova distilleria con annesso giardino botanico. È Opificio Fred, oggi Opificio delle Tinture dopo il recente rebranding, che produce spirits, distillati e liquori artigianali con botaniche autentiche del Fvg a Polcenigo, nel sito Unesco dei Palù di Livenza.

L’Opificio è entrato in Opus Loci con entusiasmo: «Far parte di Opus Loci è per Opificio Fred l’occasione di raccontare il nostro modo di creare distillati e liquori artigianali nel cuore del Friuli Venezia Giulia – raccontano dall’Opificio -. Siamo nati tra montagne, corsi d’acqua limpidi e borghi di pietra; qui coltiviamo le botaniche, raccogliamo le erbe e qui nascono le idee».

«Entrare in una rete che valorizza i luoghi in cui operiamo ci aiuta a fare ciò che amiamo da sempre – proseguono -: trasformare il territorio in esperienza sensoriale. Anche le nostre etichette – come quella dei Vermut della linea Sagrestan, illustrate dall’artista Marta Lorenzon – raccontano il Friuli. Con le visite guidate in distilleria portiamo a Polcenigo clienti e distributori da tutto il mondo: tutti se ne innamorano!»

Data la propensione alla sperimentazione, l’azienda è in continua evoluzione; tenendo comunque come caposaldo il fatto che «Opificio Fred cresce restando fedele a tre valori chiave: natura, sperimentazione, bellezza condivisa. Opus Loci ci offre un palcoscenico su cui amplificare questi valori: da un laboratorio in un piccolo borgo parte un messaggio che arriva lontano. La qualità friulana può viaggiare nel mondo senza perdere le radici, diffondendo cultura e gusto un sorso dopo l’altro». Info www.opificiofred.com



Opificio Fred crea distillati e liquori artigianali

(c.a.)

UNA STORIA AMBIENTATA NEL 2027

IA E SUCCESSIONE GENERAZIONALE: QUANDO IL ROMANZO PUÒ DIVENTARE REALTÀ

» MARCO BALLICO

Le questioni geopolitiche in un romanzo. A raccontarcelo è Federico Rampini che ha scritto il libro con il figlio Jacopo.

“Il gioco del potere” è un thriller ambientato nel 2027, ma molto ancorato alla realtà. Che cosa c’è di “vero” in questa storia?

«Tanto, forse troppo. A cominciare dalla scelta dell’anno. Il 2027 non è un anno qualsiasi. In diverse dichiarazioni del Pentagono il 2027 è stato indicato come l’anno in cui lo squilibrio militare sarà talmente favorevole alla Cina (almeno in Estremo Oriente), che un intervento americano per difendere Taiwan dall’invasione sarebbe sconfitto. Nello scenario geopolitico del romanzo c’è anche l’impatto devastante di un embargo sui microchip taiwanesi, che metterebbe l’Occidente in ginocchio, molto peggio di quanto accadesse nella pandemia. C’è anche uno sguardo severo sull’America da parte di due italo-americani di generazioni diverse, mio figlio ed io».

Com’è stato scrivere questo libro con suo figlio? Come è nata l’idea e come vi siete organizzati?

«Jacopo ha avuto l’idea, era convinto che i miei numerosi saggi si prestassero a fare un salto verso la fiction. Lui ci ha messo la costruzione dei personaggi e la trama: un intrigo di potere, una lotta di successione all’interno di un’azienda familiare, in Italia, che è anche contesa da America e Cina, per i microchip molto avanzati che produce. Lui si è occupato dei personaggi e della trama delle loro relazioni, io dello scenario geopolitico e tecnologico sullo sfondo».

Aveva già lavorato con lui, che è un attore, per altri progetti?

«Avevamo realizzato e interpretato due spettacoli teatrali. Il primo s’intitolava “Trump Blues”, lo presentammo al Festival di Spoleto nel 2017, era un musical sulla prima presidenza Trump. Poi il

nostro recital “A cosa serve l’America”, che abbiamo rappresentato al Teatro Carcano di Milano, al festival Taobuk di Taormina e in altre sedi».

Da una lunga serie di saggi al romanzo. Come si è trovato in questa nuova esperienza?

«Ho dovuto cimentarmi con una sfida che di solito evito: fare previsioni. Immaginare il mondo nel 2027 vuole dire sbilanciarsi sugli sviluppi della geopolitica. Ho dovuto fare delle ipotesi su quel che accadrà. È stato divertente e anche faticoso, una gestazione di tre anni».

In questo libro ha un ruolo importante l’Intelligenza artificiale. Come viene raccontata?

«Come la rivoluzione tecnologica più importante del nostro tempo, uno strumento che già oggi è diventato ubiquo, essenziale, anche quando non ne siamo consapevoli. Ho evocato i sogni di alcuni imprenditori visionari della Silicon Valley (non solo Elon Musk, che pure appare nel romanzo): la fusione tra robotica, biogenetica, trapianti di organi artificiali, insieme con l’Intelligenza artificiale per custodire il nostro pensiero e i nostri ricordi, punta verso l’immortalità. Nel libro uno dei protagonisti aspira a questo».

“Il gioco del potere” è quello di sempre? Quello in cui la lealtà si vende al miglior offerente?

«In questo caso il gioco del potere a base di intrighi, manovre e colpi bassi, è immerso in una realtà concreta: un’azienda tecnologica avanzata e al tempo stesso tipicamente italiana, capitalismo familiare. Anche in questo aspetto il romanzo è verosimile, è

realistico, evoca quel problema della successione generazionale dai padri ai figli, che interessa tanta parte del nostro sistema imprenditoriale. Spesso, proprio come nel romanzo, il momento della successione è quello in cui aziende strategiche rischiano di finire sotto controllo straniero».



Il giornalista Federico Rampini, direttore scientifico di Open Dialogues, evento organizzato dalla Cciao Pn-Ud, e il figlio Jacopo.

IN SALA VALDUGA

APPUNTAMENTO VENERDÌ 4 LUGLIO

Uno sguardo lucido e aperto sui grandi e rapidi cambiamenti della scena internazionale e sulle conseguenze per l’economia locale e mondiale. Se ne parlerà venerdì 4 luglio nella Sala Valduga della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, durante l’incontro “Evoluzione geoeconomica tra instabilità e opportunità”. Un titolo evocativo, che prende le mosse anche dal romanzo scritto a quattro mani da **Federico e Jacopo Rampini**, opera letteraria che sottende una riflessione ad ampio spettro sulle sfide, i cambiamenti e gli eventi che ogni giorno sconvolgono il nostro tempo.

I lavori saranno aperti alle 15.30 dagli interventi introduttivi del presidente della Camera di Commercio Pn-Ud, **Giovanni Da Pozzo**, e di **Bruno Malattia**, presidente della Fondazione Friuli, istituzione che collabora all’organizzazione dell’evento. A seguire, gli interventi dell’editorialista del Corriere della Sera Federico Rampini e **Luigi Buttiglione**, economista e fondatore di LB Macro. Modererà **Luca Piana**, vicedirettore del Gruppo Nem con delega all’economia.

A coronamento del pomeriggio sarà presentato proprio “Il gioco del potere”, thriller ambientato nel 2027, in cui fiction e realtà si intrecciano sullo sfondo di grandi tensioni internazionali, che l’editorialista ha scritto assieme al figlio Jacopo, attore, scrittore e autore teatrale e cinematografico.



IL PUNTO GEOECONOMICO DI MARCO MARTELLA

IL MONDO CHE VERRÀ: DALLA FINE DELL’ORDINE AMERICANO A UN NUOVO EQUILIBRIO GLOBALE

SI STA CONFIGURANDO UN SISTEMA TRIPOLARE: USA, UE E CINA. L’EUROPA SI TROVA NELLA POSIZIONE INEDITA DI DOVER ASSUMERE LA LEADERSHIP DEL MONDO LIBERALE

Il 2025 potrebbe essere ricordato come l’anno di una delle più profonde trasformazioni geopolitiche dalla Seconda Guerra Mondiale. Non si tratta di un semplice cambio di amministrazione, ma di una rottura sistemica che ridefinisce i fondamenti dell’ordine mondiale.

Dal Dominio delle Regole al Regno dell’Arbitrio

Per ottant’anni, il commercio internazionale si è basato sul principio della “nazione più favorita”, garantendo trattamento non discriminatorio tra partner commerciali. L’abbandono unilaterale di questo principio da parte degli Stati Uniti segna una cesura storica verso forme di governo arbitrario che richiamano conflitti costituzionali del XVII secolo.

Il Paradosso della Prevedibilità

Emerge un paradosso che avrebbe sorpreso gli strateghi della Guerra Fredda: per molte imprese europee, la Cina autoritaria appare oggi più prevedibile degli Stati Uniti democratici. Nonostante il regime monopartitico, Pechino offre visione strategica a lungo termine e stabilità normativa, mentre Washington cambia tariffe quotidianamente ignorando accordi internazionali.

L’Erosione del Sistema Finanziario Globale

Particolarmente inquietante è la minaccia all’architettura finanziaria

mondiale. I titoli del Tesoro americano hanno funzionato per decenni come “l’attività sicura” universale. Le voci su possibili ristrutturazioni unilaterali del debito americano aprono scenari di instabilità sistemica, poiché nessun’altra attività può sostituire completamente il debito americano nel suo ruolo di riferimento globale.

La Rivoluzione delle Alleanze

Gli Stati Uniti stanno abbandonando il ruolo di garante dell’ordine liberale per assumere quello di potenza disruptiva. Le tensioni commerciali persino con il Canada dimostrano come nemmeno i rapporti più consolidati siano al riparo. Questo vuoto potrebbe essere colmato dall’Europa, ancora ancorata ai principi dello stato di diritto e del multilateralismo.

La Distruzione del Capitale Umano

L’attacco al sistema universitario americano rappresenta l’aspetto più autolesionistico. Gli Stati Uniti hanno dominato l’innovazione globale attraendo i migliori talenti mondiali. La chiusura xenofoba verso studenti e ricercatori stranieri equivale a sabotaggio del principale vantaggio competitivo americano, con un esodo di talenti verso Europa, Canada e Australia.

Verso un Mondo Multipolare

Si configura un sistema tripolare con Stati Uniti, Unione Europea e



Cina caratterizzate da modelli di governance radicalmente diversi. L’Europa si trova nella posizione inedita di dover assumere la leadership del mondo liberale, mentre la Cina beneficia della sua prevedibilità. Gli Stati Uniti rischiano l’isolamento tra unilateralismo aggressivo e crescente irrilevanza.

Scenari per il Futuro

Il mondo che verrà sarà più frammentato, caratterizzato da blocchi regionali piuttosto che da un ordine globale unificato. L’era dell’egemonia americana benevola potrebbe essere tramontata, lasciando spazio a un equilibrio più instabile ma forse più democratico tra diverse sfere di influenza.

La sfida principale sarà mantenere vivi i principi di cooperazione internazionale in un contesto di crescente frammentazione geopolitica. Le transizioni egemoniche sono sempre state pericolose, ma oggi avvengono in un mondo interconnesso e nucleare dove gli errori possono avere conseguenze globali immediate.

Marco Martella

Economista e già direttore della Banca d’Italia a Trieste



L'analista politico francese
Gilles Gressani con il presidente
Da Pozzo a Open Dialogues

«Il futuro si chiama Europa e un'Europa coesa fa paura a Putin e Trump che ci vorrebbero vassalli. Lo sostiene **Gilles Gressani**, analista politico francese, direttore, tra le altre cose, della rivista "Le Grand Continent". Nell'intervista fa il punto sulle prospettive del vecchio continente, a partire dal disgelo in atto tra la Meloni e Macron, e sugli scenari di guerra

Dopo l'Ucraina e Gaza, irrompe anche la guerra Israele-Iran. Per l'Europa si tratta di problemi che si sommano a problemi. Come affronterà quest'ennesima emergenza?

"Dicono che l'Europa non sia fatta per funzionare in periodi in cui la guerra diventa uno strumento come un altro. Ma soltanto questa domanda comporterebbe un'intera intervista. Credo brevemente che o si mette in atto strategie che definisco creative oppure dovremo accettare quella che Draghi definiva una lenta agonia. Dobbiamo capire cioè se il ventunesimo secolo sarà quello del totale ridimensionamento europeo".

Anche perché sia Putin che Trump hanno in comune l'obiettivo di fare in modo che l'Europa non diventi quella potenza economica che la trasformerebbe in un competitor di tutto rispetto.

"Sì, il disegno è chiaro come pure le convergenze di quei due Paesi anche per ragioni diverse. Un'Europa coesa fa paura. Il suo potenziale sotto vari aspetti è enorme anche se non è ancora utilizzato".

Di questo potenziale di cui lei parla è più consapevole Macron o la Meloni?

"La premessa è che Francia e Italia hanno una storia di asimmetrie che si accentuano adesso attorno ai due leader. Analizzando freddamente la questione si può affermare che i punti di convergenza sono molteplici, a cominciare dal fatto che la scommessa di un'intesa con Trump è svanita. Il presidente americano punta a un nostro vassallaggio e questo mi pare sia stato compreso. Insomma, bisogna partire dai punti di convergenza. Tra Francia e Italia più che di disgelo bisogna parlare di reset".

I PUNTI DI CONVERGENZA SONO MOLTEPLICI

«L'EUROPA COESA HA POTENZIALE»

GILLES GRESSANI, DIRETTORE DELLA RIVISTA "LE GRAND CONTINENT" PARLA DELLA NUOVA POLITICA BILATERALE FRANCIA-ITALIA "BASE DI PARTENZA" PER IL RILANCIO

Reset come base di partenza per una nuova politica bilaterale Francia-Italia?

"Sì, ma distinguendo i rapporti tra i due leader piuttosto che tra i due Paesi che cercano una convergenza sul piano delle politiche europee soprattutto in risposta all'invadenza di Trump. E di questo si parlerà anche nel vertice italo-francese già programmato in Francia all'inizio del 2026 e che fa seguito al Trattato del Quirinale entrato in vigore nel 2023".

Ho capito male o ritiene che alcune distanze tra Macron e la Meloni siano incolmabili?

"Il vero punto è quello di trovare il modo che queste distanze rappresentino l'inizio del dialogo e non un momento di rottura. Vede, tra la Francia e la Germania esistono altrettante divisioni ineludibili, ma il rapporto bilaterale va avanti comunque. Cosa che invece non succede tra Italia e Francia. Ecco perché parlo di reset sistematico".

Mi sta dicendo che tra Francia e Germania la realpolitik funziona meglio?

"Esattamente e mi spiego. Sul piano istituzionale ed economico Francia e Italia trovano punti di convergenza sull'agenda politica europea, mentre politicamente i due leader sono distanti. E il vertice è servito a riallacciare quest'ultimo aspetto".

Ritiene che proprio in virtù di questo riallineamento in chiave europea la nostra premier si affrancherà dal presidente Trump?

"La premessa è che nel centro destra italiano ci sono diverse anime trumpiane. Ma è chiaro che Trump con le sue politiche dei dazi e della guerra ha messo in grande difficoltà la Meloni. L'approccio di Trump (ma non dimentichiamo anche il discorso del suo vice Vance sull'Europa) è stato dirompente e ci ha trattati appunto come vassalli. Ma vedo che l'Italia e il suo premier restano ancorati all'Europa e questo è un dato sicuramente positivo".

Torniamo alle guerre in corso. Tralasciando quella appena scoppiata, come vede l'atteggiamento europeo nei confronti di quelle a Gaza e in Ucraina?

"Rispetto al Medioriente Francia e Italia, ma anche la Germania, sono totalmente poco incisive, se ne stanno per così dire alla finestra a osservare impotenti quello che accade. Diverso è invece il discorso sull'Ucraina dove difficilmente si può bypassare l'Europa nonostante i tentativi dei due impostori, Trump e Putin, di tenerci fuori dai giochi. Ma io sono ottimista".

Ottimista riguardo quali aspetti?

"Se osserviamo un sondaggio di un paio di mesi fa risalta un dato incontrovertibile e cioè che la maggior parte degli europei, come testimonia un sondaggio su larga scala, si dice certa che Trump ha reso l'Europa e il mondo meno sicuro. Non solo, ma la grande maggioranza (il 51 per cento) considera Donald Trump un nemico mentre solo il 9 per cento lo considera un alleato e il 40 è ancora incerto. Non va dimenticato che anche in Italia si stanno rendendo conto che Trump con i dazi ha di fatto messo le mani in tasca agli italiani".

E non è preoccupato dal vento di estrema destra che soffia in Europa e che di fatto appoggia le politiche di Trump?

"Non particolarmente anche perché finora le politiche di Trump hanno creato nel mondo un effetto boomerang e mi riferisco alle conseguenze politiche o elettorali che ha provocato in Groenlandia, in Romania, in Australia e in Canada".

Quindi?

Quindi il nostro futuro è l'Europa e non dovrà essere, appunto, la sua lenta agonia di cui parlava Draghi".

Domenico Pecile

SETTIMO PER GARANZIE IN ESSERE IN ITALIA

FIDIMPRESA FRIULVENETO, 61 MILIONI DI PATRIMONIO NETTO

L'ultimo bilancio di Confidi Friuli e i primi dati aggregati di Fidimpresa FriulVeneto, attivo da inizio marzo. Nella Sala Valduga della Cciaa Pn-Ud, il nuovo Confidi nord-destino, l'ottavo a livello nazionale per patrimonio e soci, il settimo per

garanzie in essere, ha presentato ai portatori di interesse i documenti approvati dalle assemblee, alla presenza anche dell'assessore alle Attività produttive **Sergio Emidio Bini**.

Come illustrato dal dg **Mauro Rocchesso**, al 31 dicembre 2024 Fidimpresa FriulVeneto conta 61 milioni di patrimonio netto, una sessantina di dipendenti, 26.333 soci, 257 milioni di garanzie in essere, oltre 204 milioni di affidamenti deliberati, 1,9 milioni di risultato di esercizio. Confidi Friuli ha contribuito a questi numeri, come ha spiegato il vicedirettore **Stefano Bravo**, con 26,8 milioni di patrimonio, 7.669 soci, 110 milioni di garanzie in essere, oltre 117 milioni di affidamenti delibe-



cati, 700mila euro di utile.

L'occasione è servita anche per ribadire la lungimiranza della fusione tra Confidi Friuli e Fidi Imprese & Turismo Veneto. «È la condivisione di un percor-

so scelto con convinzione e non per obbligo», ha spiegato il vicepresidente di Fidimpresa FriulVeneto **Cristian Vida**.

«Con Giovanni Da Pozzo e la compagine di Confidi Friuli la sintonia è stata immediata quando abbiamo iniziato a porre le basi per una fusione che ha come obiettivo principale il futuro delle imprese di due regioni di intensa attività economica», aggiunge il presidente di Fidimpresa FriulVeneto **Massimo Zanon**, già presidente di Fidi Impresa & Turismo Veneto.

«La più ampia copertura del territorio ci ha rafforzato già in questi primi mesi – ha proseguito Vida –, in un contesto in cui non è mancato il supporto dell'assessorato regionale alle Attività produttive, che va ringraziato anche per aver sostenuto, nella fase preparatoria della fusione, una volontà coraggiosa e di ampia prospettiva». Ringraziamenti estesi al vicepresidente nazionale e presidente di Confcommercio Udine **Giovanni Da Pozzo**, che ha sottolineato le opportunità ampie in regione sul fronte del credito, a Confapi Fvg a Confindustria Udine, che con i presidenti **Massimo Paniccia** e **Luigino Pozzo** hanno a loro volta rimarcato l'opportunità di un supporto a un territorio fatto di piccole e medie imprese.

RISULTATI SOLIDI E STRATEGIE FUTURE

CONFIDIMPRESE FVG, 45 ANNI DI CRESCITA

Confidimprese FVG ha celebrato con successo il suo 45° anno di attività, confermandosi come il confidi di riferimento per le imprese del Friuli Venezia Giulia.

«Nonostante un contesto macroeconomico complesso, caratterizzato da incertezze e contrazione del credito in particolare per le aziende con meno di 20 addetti – ha dichiarato in apertura dei lavori il presidente **Roberto Vicentini** – Confidimprese FVG ha dimostrato solidità e crescita, con risultati positivi sul fronte della redditività, della patrimonializzazione, della crescita dell'operatività, confermando il fondamentale supporto all'economia della nostra regione».

«Confidimprese FVG rappresenta un esempio virtuoso di crescita e solidità – ha messo in luce attraverso un videomessaggio l'assessore regionale alle attività produttive e al turismo, **Sergio Emidio Bini** -. Il vostro ruolo è centrale per la tenuta economica del territorio, dove il 96% delle imprese sono piccole e medie. Il sistema del credito regionale è tra i più avanzati in Italia, con strumenti come Frie, Fvg Plus e un miliardo di euro di credito agevolato. Positiva poi la decisione di destinare l'utile al sostegno ulteriore del comparto, puntando alla riduzione delle commissioni e offrendo condizioni tra le più vantaggiose sul mercato».

«Gli scenari per le imprese in questo contesto incerto – ha spiegato nella sua relazione **Marco Martella**, economista e già direttore della sede



di Trieste della Banca d'Italia – vedono più esposte quelle che operano all'estero, le quali rischiano rallentamenti su investimenti e consumi. Per reagire, devono rafforzare la propria resilienza, diversificare i mercati di sbocco, migliorare

la produttività e inserirsi in filiere ad alto valore. Non sono sole: possono contare sul sostegno del sistema pubblico, bancario e dei Confidi».

L'esercizio 2024 si è chiuso con un utile di 421.541 euro e un patrimonio netto di 28,3 milioni di euro. In 45 anni di attività, Confidimprese FVG ha garantito oltre 5 miliardi di euro a 14.000 imprese del Friuli Venezia Giulia.

Visti gli ottimi risultati raggiunti nel 2024, Confidimprese FVG ridurrà nel 2025 i costi commissionari per le imprese socie.

Soci: 14.014

Nuovi affidamenti garantiti nel corso del 2024: 206 milioni di euro (+17%)

Stock affidamenti garantiti al 31.12.2024: 291 milioni di euro (+10%)

Stock garanzie in essere al 31.12.2024: 174 milioni di euro (+8%)

Patrimonio Netto: 28,3 milioni di euro (+3,7 milioni di incremento nell'ultimo triennio)

Attivo patrimoniale: 56,7 milioni di euro

Total Capital Ratio / CET1: 28% ben al di sopra dei requisiti di vigilanza

Crediti deteriorati: <6%, tra i più bassi a livello nazionale



INCONTRO PROMOSSO IN COLLABORAZIONE CON IL COMITATO PER L'IMPRENDITORIA FEMMINILE

CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE ECCO QUAL È IL VALORE AGGIUNTO

NUMEROSI I VANTAGGI: ACCESSO A INCENTIVI FISCALI E PUNTEGGI NEI BANDI PUBBLICI. CORSO DI FORMAZIONE IL 30 GIUGNO E IL 14 LUGLIO

» ROSALBA TELLO

Accompagnare le imprese del territorio nel percorso di adozione di una cultura orientata all'equità e all'inclusione nei contesti lavorativi. È l'obiettivo dell'incontro sulla certificazione della parità di genere che si è tenuto in Camera di Commercio di Pordenone-Udine, promosso in collaborazione con il Comitato per l'imprenditoria femminile, presieduto da **Renata Lirussi**. Introdotta dal PNRR, la certificazione costituisce non solo un riconoscimento formale dell'impegno aziendale verso l'uguaglianza, ma rappresenta anche un elemento premiante per le imprese. Alcuni vantaggi: accesso a incentivi fiscali, punteggi nei bandi pubblici, miglioramento della reputazione e dell'attrattività aziendale sul mercato del lavoro.

A LIVELLO NAZIONALE SONO OLTRE 34.000 LE IMPRESE CERTIFICATE, DI CUI CIRCA 659 IN FRIULI VENEZIA GIULIA; DI QUESTE, 318 HANNO OTTENUTO LA CERTIFICAZIONE TRA GENNAIO 2024 E GENNAIO 2025

L'apertura dell'evento è stata affidata alla presidente del Comitato Renata Lirussi. Sono poi intervenute aziende già in possesso della certificazione, come Venica&Venica e Idealservice, rappresentate rispettivamente da **Ornella Venica** e dalla responsabile marketing **Camilla Sardos Albertini**. Le relatrici hanno condiviso la propria esperienza e illustrato i vantaggi derivanti dall'adozione di pratiche certificate. A spiegare nel dettaglio struttura e contenuti del percorso formativo è stato **Jacopo Pezzetta**, della società Eupragma Srl, partner tecnico dell'iniziativa.

Secondo i dati pubblicati da Accredia, a livello nazionale sono oltre 34.000 le imprese certificate, di cui circa 659 in Friuli Venezia Giulia; di queste, 318 hanno ottenuto la certificazione tra gennaio 2024 e gennaio 2025. In Friuli Venezia Giulia si contano 21.791 imprese femminili, corrispondenti al 22,5% del totale delle 97.001 imprese registrate, una percentuale leggermente superiore alla media italiana (22,2%). Il Veneto e il Trentino Alto Adige presentano percentuali inferiori, rispettivamente del 20,6% e del 18,4%. Per quanto riguarda i ruoli esecutivi nelle società di



capitali, secondo l'analisi del Centro studi della Cgia di Pordenone-Udine, al 31 dicembre 2024 le donne detenevano 32.676 cariche, di cui il 52,3% come socie o socie di capitale, il 37,8% come amministratrici e il 9,9% in altre posizioni esecutive. Rispetto al 2023, si registra un incremento dello 0,5%.

Durante l'incontro **Barbara Nicoletti**, vicedirettrice di Tef, società consortile della Cgiaa, intervenendo a nome del presidente dell'ente camerale ha evidenziato come la proposta del Comitato sia stata immediatamente sostenuta dalla Camera di Commercio per il suo valore strategico. Renata Lirussi ha poi approfondito le motivazioni del Comitato, composto da una ventina di imprenditrici rappresentative di tutti i settori economici delle province di Pordenone e Udine. «La certificazione di genere si configura come uno strumento trasformativo per l'ambiente di lavoro, in grado di produrre benefici su più livelli», ha sottolineato, ribadendo il ruolo fondamentale del Comitato nel promuovere la cultura imprenditoriale femminile, «intesa come motore di autonomia, realizzazione personale, empowerment e sviluppo di una società equa, inclusiva e competitiva».

Nel corso dell'evento è stato presentato il percorso formativo, che prenderà il via il 30 giugno per bissare il 14 luglio, alle ore 14 nella sede camerale udinese. Il primo incontro sarà focalizzato sui benefici e gli obiettivi legati alla certificazione, per concludersi con un'autodiagnosi guidata per aiutare le imprese partecipanti a pianificare i successivi passaggi. Con il secondo appuntamento, come ha spiegato Jacopo Pezzetta, si entrerà nella fase operativa

LA CERTIFICAZIONE DI GENERE SI CONFIGURA COME UNO STRUMENTO TRASFORMATIVO PER L'AMBIENTE DI LAVORO, IN GRADO DI PRODURRE BENEFICI SU PIÙ LIVELLI

attraverso la costruzione di un piano strategico, la redazione di un manuale di gestione, la condivisione delle strategie e la definizione della road map specifica per ciascuna impresa. All'incontro ha preso parte anche l'avvocato giuslavorista **Claudia Ogriseq**, che ha offerto un ulteriore approfondimento tecnico e normativo sul tema.



Sempre più aziende italiane scelgono di intraprendere il percorso della certificazione di genere, uno strumento volto a promuovere inclusione, pari opportunità e sostenibilità sociale. Due realtà friulane molto diverse, l'azienda vinicola Venica&Venica e la storica cooperativa Idealservice, raccontano la loro esperienza, frutto di una visione lungimirante che punta al benessere di dipendenti e collaboratori. Già nel 2011 **Ornella Venica**, spinta anche dall'entusiasmo del marito, era partita con un progetto pilota di sostenibilità sociale, step che è andato a braccetto con la sensibilità e l'attenzione per l'ambiente di lavoro, all'inclusione e alle pari opportunità.

«Ci sentiamo custodi, non proprietari, del futuro. Il nostro bilancio di sostenibilità non è obbligatorio per aziende piccole come la nostra – siamo solo 30 dipendenti –, eppure lo abbiamo voluto. Siamo la quarta azienda in Italia ad averlo realizzato». Circa la certificazione («non si parla solo di genere, bensì di valorizzazione dei ruoli: è un valore aggiunto», specifica), l'iter per ottenerla è stato complesso: «Nessuno in Friuli Venezia Giulia sapeva come fare. Abbiamo impiegato tre mesi solo per capire a chi rivolgerci. Non esistevano enti accreditati, ho scoperto che bisognava iscriversi a

LE TESTIMONIANZE

LE PIONIERE DELL'INCLUSIONE E DELLA SOSTENIBILITÀ SOCIALE

VENICA&VENICA E IDEALSERVICE RACCONTANO LA LORO ESPERIENZA CHE PUNTA ALLA SENSIBILITÀ E L'ATTENZIONE PER L'AMBIENTE DEL LAVORO

una lista. Quando si crea uno strumento senza accompagnarlo con una comunicazione adeguata, si rischia che venga tralasciato. È stato un percorso difficile, ma oggi la Camera di Commercio sta promuovendo un vademecum».

GLI ELEMENTI VALUTATI PER LA CERTIFICAZIONE SONO TUTTI IMPORTANTI: PREVENZIONE DELLE MALATTIE, MONITORAGGIO E SOSTEGNO ALLA GENITORIALITÀ, PRESENZA FEMMINILE NELLA GOVERNANCE, PER CITARNE ALCUNI

Fatica comunque ripagata: «Siamo la prima o la seconda azienda in Friuli Venezia Giulia ad aver ottenuto la certificazione. Il tornaconto economico non è eclatante, ma il valore simbolico e culturale è enorme, è una dichiarazione di impegno verso un futuro più equo».

Anche Idealservice, cooperativa nata oltre 70 anni fa, oggi 4130 dipendenti (sono state inserite anche 5 persone provenienti dal centro accoglienza Cavarzerani di Udine), ha intrapreso il percorso certificandosi nel 2022, tra le prime in Italia, come racconta la responsabile marketing **Camilla Sardos Albertini**: «Con la certificazione di genere abbiamo solo messo nero su bianco ciò che facevamo da sempre, semplicemente raccontando le nostre azioni. Si è lavorato molto sulle risorse umane e sugli stipendi equi. Abbiamo anche introdotto la figura del disability manager, perché le politiche inclusive fanno parte del nostro DNA. Non è stato un percorso facile, né obbligato, ma sicuramente coerente con i nostri valori».

Gli elementi valutati per la certificazione sono tutti importanti: prevenzione delle malattie, monitoraggio e sostegno alla genitorialità, presenza femminile nella governance, per citarne alcuni. Sulla questione dei costi, Albertini chiarisce che, oltre a quello dell'ente certificatore, «il vero sforzo sta soprattutto nel tempo interno necessario per preparare la documentazione necessaria».

(r.t.)



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

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@FRIULPARCHET_WOODFLOOR

PARQUET PER AMBIENTI MODERNI E CLASSICI

L'AZIENDA È GIUNTA ALLA QUARTA GENERAZIONE.
IL MATERIALE PRINCIPALE È IL LEGNO DI ROVERE EUROPEO, A CUI SI
AGGIUNGONO LA SPERIMENTAZIONE DI TECNOLOGIE ALL'AVANGUARDIA

La storia di Friulparchet, ci racconta la socia **Paola Di Bert**, ha inizio da quella che è oggi Slovenia, ma fino al 1947 era parte della provincia di Gorizia: a Canale d'Isonzo, il capostipite della famiglia Bolzan fonda

LA DIVERSIFICAZIONE È LA VERA
FORZA DELL'AZIENDA, OGGI
MARCHIO CONOSCIUTO E
APPREZZATO IN TUTTO IL MONDO,
ESPORTANDO PER OLTRE IL 50%

nel 1927 la prima impresa, una segheria per la lavorazione del legno. Con le difficoltà della guerra, arrivano la chiusura e quindi la ripartenza, però dall'altra parte di quello che è diventato un confine netto, in Friuli.

Negli anni '50 diventano una delle prime imprese d'Italia a intraprendere la produzione industriale di pavimenti in legno. Con il trasferimento a San Giorgio di Nogaro negli anni '70, nasce ufficialmente il marchio Friulparchet. Negli anni si consolida una tradizione che continua a guardare al futuro: oggi è coinvolta la quarta generazione familiare.

Friulparchet progetta e realizza parquet per ambienti moderni o classici. La solidissima base è il legno di rovere europeo, essenza prevalente, a cui si aggiungono sperimentazione e sviluppo di tecnologie all'avanguardia, con cui creare prodotti di qualità, riconoscibili per l'impronta stilistica, la ricerca e la sostenibilità, mantenendo viva l'attenzione artigianale per i dettagli.

Friulparchet fa un lavoro sartoriale, che con la massima personalizzazione soddisfa le richieste dei singoli clienti, tanto che l'impresa è marchio conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, esportando per oltre il 50%. «La diversificazione è la nostra forza», conferma Paola, ricordandoci che



Paola Di Bert

i pavimenti Friulparchet si trovano negli Stati Uniti, in Canada e Centro America, in Cina, Far East e Australia, oltre che nell'Est Europa, in Turchia e Nord Africa. Proprio da questa incessante attività internazionale sono sorti alcuni dei progetti più entusiasmanti, come – Paola ne sceglie alcuni tra molti – un grattacielo intero, sulle rive del Bosforo, ed uno oltre Oceano, con pavimenti griffati Friulparchet personalizzati per ciascuna unità abitativa. Un orgoglio per i soci e i 10 dipendenti di quest'azienda storica, con già nel suo Dna la propensione a considerare i confini delle porte attraverso cui crescere e diventare grandi.



Giorgio Rizzetto

I bastoni da passeggio si usano ancora, eccome! Sono accessorio di moda e stile e trovano spazio nelle boutique di lusso in tutto il mondo, come ci spiega **Giorgio Rizzetto**, titolare di Walking Sticks di Fiume Veneto (<https://walking-sticks.eu/it/>), azienda che ha rilevato nel 2005, ma dal 1982 rappresenta un'eccellenza dell'artigianato italiano. Oltre ai bastoni, vera singolarità, l'azienda è oggi specializzata nella creazione di diversi accessori di lusso: calzascarpe, ombrelli e una vasta gamma di oggettistica raffinata, destinata all'uso quotidiano ma soprattutto al collezionismo dei cultori. Rizzetto ha capito che questa

WALKING-STICKS.EU

I BASTONI DA PASSEGGIO MARCHIO DI LUSO

WALKING STICKS DI FIUME VENETO È OGGI SPECIALIZZATA
ANCHE NELLA CREAZIONE DI DIVERSI ACCESSORI COME CALZASCARPE
E OMBRELLI CHE SI TROVANO NELLE BOUTIQUE

poteva essere la vera forza, unita al «coraggio di osare»: partire, cioè, dalla solidità del classico per sperimentare soluzioni innovative, direzionate verso un mercato alto di appassionati.

Walking Sticks ha perciò avviato collaborazioni con scultori e artisti per la produzione delle teste dei bastoni, delle vere e proprie opere d'arte, e lo stesso ha fatto poi con gli ombrelli, conquistando, tramite boutiques, department e concept store, oltre 60 Paesi. Arrivando anche a realizzare sogni (e richieste) molto originali, come i bastoni creati ad hoc per la casa reale del Qatar e di Dubai. «Siamo un'attività che valorizza il suo lato artigianale», ci racconta Giorgio, che ha saputo conquistarsi la fiducia della clientela in tutto il mondo, raccontando avventure e aneddoti memorabili dai suoi incontri di lavoro, da cui nascono collaborazioni internazionali solide e nuovi importanti contatti. Alla Walking Sticks, dove lavorano in quattro persone, si utilizzano materiali esclusivamente

italiani di altissima qualità: ottoni smaltati, argento 925, placcature in oro 24 carati, cristalli Swarovski, legni pregiati, pelli selezionate. Oltre

I BASTONI SONO CREATI AD HOC
ANCHE PER LA CASA REALE DEL
QATAR E DI DUBAI E PER IL GETTY
MUSEUM DI LOS ANGELES

l'85% dei prodotti va all'estero, raggiungendo Europa, Nord America, Asia e Australia. «Il mercato statunitense sta tenendo bene», ci rivela Giorgio, che tra i tanti progetti in campo è riuscito anche a realizzare una linea più pop, pur sempre in ambito culturale: bastoni, calzascarpe e ombrelli personalizzati per il Getty Museum di Los Angeles.

@ORTOTEATROCOMPAGNIA

TEATRO COME STRUMENTO EDUCATIVO E SOCIALE

LA COOPERATIVA CON SEDE A CORDENONS PRODUCE SPETTACOLI
UTILIZZANDO SIA ATTORI IN CARNE E OSSA SIA BURATTINI E PUPAZZI

«Tutti quelli che lavorano da noi si sono scelti». È un entusiasmo autentico e corroborante quello con cui **Roberta Tossutto**, direttrice generale di Ortoteatro (@ortoteatrocompagnia), ci racconta l'essenza di una cooperativa dove il teatro e le sue tantissime ramificazioni sono coltivati con la stessa cura riservata alle primizie in un orto.

Nata nel 1977 come compagnia e dagli anni '90 associazione culturale, Ortoteatro diventa cooperativa nel 2007, con sede a Cordenons e 13 soci. Si occupa di diffondere il teatro, soprattutto tra le nuove generazioni, convinta sia un potente strumento educativo, formativo e sociale. Ortoteatro produce spettacoli utilizzando sia attori in carne e ossa sia burattini e pupazzi, tanto da inventarsi anche un evento come MAGicaBUra, unico festival italiano di eventi teatrali con burattini di legno tradizionali, che si tiene in aprile. Ortoteatro organizza anche eventi per bambini, famiglie e pubblico adulto, ha in gestione le stagioni teatrali a Cordenons, Prata e Pasiano di Pordenone, e promuove rassegne in tutto il Fvg.

La cooperativa si impegna anche nella formazione, organizzando corsi e laboratori in scuole e biblioteche, e promuovendo mostre, come per

HA CREATO UN EVENTO
MAGICABURA, UNICO FESTIVAL
ITALIANO DI EVENTI TEATRALI CON
BURATTINI DI LEGNO TRADIZIONALI,
CHE SI TIENE IN APRILE

esempio ManInArte, progetto che avvicina le imprese culturali e creative alle imprese tradizionali, il cui esito sono installazioni artistiche realizzate con i materiali di scarto delle ditte e create con il coinvolgimento di ragazzi di cooperative sociali.



Roberta Tossutto

«Per noi è fondamentale il rapporto con le amministrazioni del territorio e soprattutto con le scuole», conclude Roberta, ricordandoci che quest'anno Ortoteatro è impegnata anche su Go25, con progetti formativi sul tema dei confini.

Il team di Ortoteatro è composto oltre che da Roberta, dal direttore artistico Fabio Scaramucci nonché da Paolo Pezzutti, Clio Campagnola, Lucia Roman, Mauro Fornasier, Claudia Contin Arlecchino, Grace Akuoku, Laura Vaccher, Elisa Carli, Paolo Saldari, Luca Fantini, Roberto Scala e Giorgio Rizzi. Tutte le info e gli aggiornamenti su www.ortoteatro.it.

ATTIVA NELLA RISTRUTTURAZIONE DI EDIFICI CIVILI, INDUSTRIALI, OSPEDALIERI E SCOLASTICI

VALERIO SABINOT SRL FESTEGGIA I 60 ANNI

IMPORTANTE TRAGUARDO PER L'ASSOCIATA DI CONFAPI FVG CON SEDE A BASILIANO
E CHE OPERA NEL CAMPO DELL'EDILIZIA

L'associata di Confapi Fvg, Valerio Sabinot Srl, attiva nel campo dell'edilizia, ha raggiunto il significativo traguardo dei 60 anni di attività, celebrato con un grande evento nella propria sede di Basiliano. Oltre ai collaboratori e alle loro famiglie, tantissime persone hanno condiviso con l'Impresa la gioia di questo importante anniversario: le istituzioni del territorio (tra cui il Sindaco di Basiliano **Marco Olivo** e il Consigliere regionale **Mauro Di Bert**), i fornitori, gli ex dipendenti e anche alcuni competitor. Confapi FVG è intervenuta con i saluti del Direttore **Lucia Cristina Piu**, che ha consegnato una medaglia commemorativa, lodando la tenacia dell'Imprenditore Sabinot e ricordando che anche l'Associazione ha da poco compiuto 60 anni.

L'azienda fonda le sue radici nell'esperienza e nella professionalità di **Valerio Sabinot**, che nel 1965 dà vita ad una ditta individuale specializzata nelle finiture di superfici murarie interne ed esterne. Nel corso degli anni – prima con l'integrazione e poi con il completo passaggio generazionale – si è attivata l'evoluzione da ditta a connotazione artigianale ad azienda a gestione strutturata. Ciò tuttavia non ha snaturato l'impostazione originaria che continua ad avere come obiettivo principale la soddisfazione del cliente. Oggi l'Impresa è una società guidata da **Michela e Nicola Sabinot**, con una menzione speciale anche alla madre **Pierina**, che da dietro le quinte ha sempre sostenuto con entusiasmo e pazienza prima il marito Valerio ed ora anche i figli. L'azienda si occupa della ristrutturazione di edifici civili, industriali, ospedalieri, scolastici, della bonifica di materiali contenenti amianto, della realizzazione di



impermeabilizzazioni e più in generale di tutte le opere necessarie alla trasformazione, al completamento e all'adeguamento dei fabbricati. Ciò è reso possibile da uno staff di collaboratori di alta professionalità, con diverse specializzazioni che rendono l'operato della Valerio Sabinot completo in ogni aspetto: gli addetti sono suddivisi tra muratori specializzati, cartongessisti, piastrellisti, imbianchini, impermeabilizzatori, parchettisti e bonificatori. La sede si trova nella zona artigianale di Basiliano, una recente struttura costituita da 100 mq di uffici e 1.000 mq adibiti a deposito. L'azienda ha in dotazione 7.000 mq di ponteggi metallici, 12 autocarri di cui due ribaltabili ed uno con gru idraulica, 1 piattaforma



elevatrice, 1 ascensore di cantiere, e varia attrezzatura minuta. Dal 2004 la Valerio Sabinot si è certificata secondo i criteri di qualità ISO 9001, e dal 2018 vanta anche la certificazione ambientale ISO 14001. Da poco è stato poi eseguito, con esito positivo, l'audit della ISO 45001 per la sicurezza e la salute sul lavoro, con certificato di prossima emissione. Inoltre, l'Impresa è in possesso di attestazione SOA per le categorie OG1 classifica V, OG2 classifica V (per il restauro e manutenzione dei beni immobili sottoposti a tutela, ai sensi delle disposizioni in materia di beni culturali e ambientali), OS6 e OS7 classifica III bis, OG12 classifica I.

OLTRE 100 ANNI DI STORIA

COOP CASARSA, FRANCESCUTTI CONFERMATA ALLA PRESIDENZA

Il consiglio di amministrazione di Coop Casarsa, rinnovato nel corso delle assemblee soci dello scorso fine maggio, nel corso della sua prima riunione dopo le elezioni ha confermato l'avvocato Sabrina Francescutti presidente della cooperativa.

«Ringrazio il consiglio per la fiducia rinnovata – ha commentato la presidente **Francescutti** – e per la collaborazione in questo primo mandato triennale in cui abbiamo portato avanti importanti progetti, da quello di efficientamento energetico dei supermercati fino alla recente adesione a Sait – Consorzio delle Cooperative di Consumo Trentine per la fornitura di prodotti e servizi». Ora lo sguardo ai prossimi impegni. «A inizio luglio – ha sottolineato la presidente Francescutti – concluderemo il passaggio di tutti i punti vendita al nuovo sistema di Sait e la consegna a tutti i soci della nuova tessera. A quel punto sarà pienamente operativa l'app In cooperazione, che permetterà a tutti i clienti di accedere a promozioni legate al cashback accumulato effettuando la spesa nei nostri supermercati. Sguardo al futuro ma sempre fedeli alle nostre radici: come ho avuto modo di ricordare ai soci nella recente assemblea, con orgoglio e senso del dovere presiedo questa cooperativa che sta per compiere 106 anni di storia e che è la più grande cooperativa di consumo tra quelle rimaste con sede operativa in Friuli Venezia Giulia».



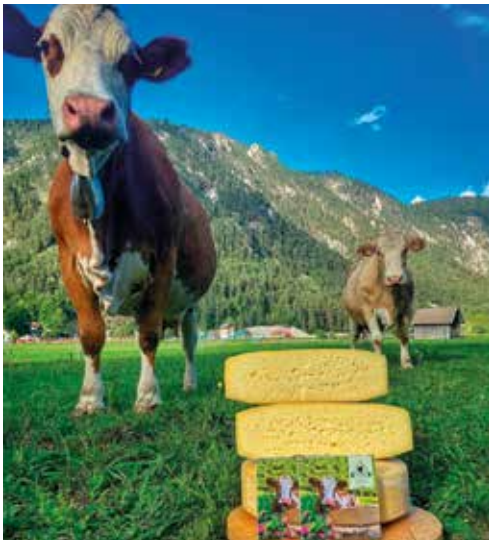
Il Cda della Coop Casarsa

Contestualmente nella prima riunione del consiglio di amministrazione è stato votato come vicepresidente **Daniele Gerolin**, che raccoglie il testimone da **Patrizia Mander**. Con il rinnovo del consiglio di amministrazione sono stati rieletti **Sabrina Francescutti, Patrizia Mander, Viviana Miotti, Alessia Spaliviero, Cesare Giovanni Zancolò, Lisa Del Col, Edoardo Fabbro, Daniele Gerolin, Daniela Querin, Antonio Pisani**. Nuovo eletto **Iacopo Chiaruttini** che prende il posto di **Gastone Tracanelli**. Per il Collegio sindacale confermati presidente **Alberto Sandrin** e membri **Patrizio Taiariol** e **Antonio Cancellieri** (membri supplenti **Sara Franzon** e **Marta Rico**). Direttore della cooperativa casarsese è **Stefano Cesarin**. Coop Casarsa ha 13 punti vendita tra le province di Pordenone, Udine e Treviso. I soci sono 18.514, i clienti oltre 1 milione 223 mila e il fatturato 2024 di quasi 26 milioni di euro. Sono 112 i dipendenti, quasi tutti a tempo indeterminato e con una larga componente femminile.

INCREMENTO DEL 4% DI FATTURATO

COOPERATIVA AGRICOLTORI VALCANALE, L'ECCELLENZA DEL LATTE DA MONTAGNA

Nel cuore delle Alpi Giulie, a Ugovizza, frazione montana del comune di Malborghetto-Valbruna, nasce nel 1967 la Cooperativa Agricoltori Valcanale. Gradualmente, nel tempo, ha assorbito le latterie turnarie dei paesi vicini e, oggi, è diventata punto di riferimento per la raccolta, trasformazione e commercializzazione del latte di montagna. Una realtà che, grazie all'impegno dei soci e al solido sostegno di Confcooperative Alpe Adria, si è trasformata in un simbolo di eccellenza, artigianalità e valorizzazione del territorio friulano. L'impresa lattiero-casearia continua a crescere in modo importante, segno di un'economia cooperativa solida e radicata nel territorio: il fatturato è passato da 1.511.749 euro a 1.572.586 euro, con un incremento del 4,7%, a testimonianza di un modello produttivo che coniuga efficacemente tradizione, qualità e sostenibilità.



Ogni anno la cooperativa lavora 800 mila litri di latte provenienti dalle 23 aziende socie della Val Canale, Val Resia e Canal del Ferro, con un'attenzione particolare alle bovine di razza Pez-zata Rossa Italiana, allevate con cura e secondo principi di etica e benessere animale. Tra i prodotti spiccano il Montasio Dop "di montagna", il Latteria Valcanale, il Latteria di Mi-niera, la ricotta affumicata, lo yogurt, la mozzarella, e altri prodotti freschi tra cui il gelato artigianale prodotto esclusivamente dalle mungiture di Ugovizza, ma anche miele, verdure bio-logiche, patate, confetture e cosmetici confezionati con erbe biologiche locali. Il latte viene lavorato nel caseificio della cooperativa e i trasformati venduti direttamente nel negozio adiacente alla sede, dove tipicità e genuinità si incontrano ogni giorno. È anche possibile ordinare i prodotti comodamente tramite il loro catalogo online utilizzando WhatsApp (328 3220393). Dunque, la Cooperativa Agricoltori Valcanale, con il costante supporto di Confcooperative Al-pe Adria, è un esempio concreto di come tradizione e innovazione possano convivere per valorizzare il territorio e l'economia delle Terre Alte del Friuli Venezia Giulia.

CAFFETOTECA

IL MIX TRA UNA CAFFETTERIA E UNA ENOTECA

Pane, amore e fantasia. Tutti ricordano il vecchio film degli anni '50. Se il pane diventa un ottimo caffè o un drink originale e amore e fantasia ci sono tutti, ecco la presentazione della Caffetoteca di Viale Palmanova a Udine. Qui **Martina Nego**, 32 anni udinese, assieme alla sua collaboratrice si distingue per l'assoluta attenzione al cliente e per la creatività dei suoi cocktail, in grado di



Martina Nego

soddisfare tutti i gusti. Martina ha rilevato l'attività, già esistente, il 2 novembre del 2024, mantenendo il nome dato al locale dalla vecchia gestione «perché – come dice lei – è l'incontro tra una caffetteria e un'enoteca». Martina, dopo un periodo vissuto in Toscana dove, oltre a fare l'educatrice, si occupava anche di cucina e gestione di un agriturismo, è tornata in Friuli con la volontà di aprire un locale tutto suo: «In Toscana – racconta – hanno visto in me delle qualità gestionali, ma prima di rilevare la Caffetoteca ho fatto ancora un po' di esperienza da dipendente». Piedi piantati a terra e la consapevolezza che gestire un locale non è facile, Martina in pochi mesi ha trasformato il locale in un luogo d'incontro, con l'obiettivo di creare qualcosa di particolare, «proponiamo colazioni di qualità

con prodotti italiani, pochi ma buoni, dalle crostate ai biscotti, fino al cappuccino con la crema di latte fredda». Poi, quando scatta l'ora dell'aperitivo, Martina scatena la fantasia: «Preparo aperitivi freschi, leggeri e di qualità. È ancora tutto in via di sviluppo – spiega – ma stiamo salendo di livello e ci stiamo specializzando anche nei finger food e abbiamo iniziato a preparare anche piatti freddi per offrire un servizio in più». Dallo Spanish spritz al Tropical spritz, fino allo Spumero a base di un famoso liquore, fino al Campariño, con una ricetta assolutamente segreta, gli aperitivi particolari non mancano, «anche per andare incontro alle esigenze di chi si mette alla guida e non può consumare tanto alcool. In questo modo – prosegue – intercettiamo tutte le fasce d'età e di gusto, dal caffè del mattino, ai vini, quasi tutti del territorio, fino all'aperitivo. Gioca a favore anche la posizione, ovvero essere vicini a un supermercato. Questo ci porta sempre più gente. Ho scelto questo locale proprio per la sua posizione, ma anche per un aspetto emotivo, dato che si trova al civico 111, un numero a cui sono legata», aggiunge annunciando che ci saranno ulteriori novità, ma senza ancora svelarle: «Ho un riscontro positivo a tutte le nuove proposte, cerco sempre di accontentare il cliente, mi metto in discussione ogni giorno ed è una carta vincente».

Lisa Zancaner

DONAZIONE ALLA SEZIONE DI BUTTRIO DELL'AFDS

“DONARE PER AIUTARE E... PREVENIRE”

SUCCESSO PER L'EVENTO BENEFICO ORGANIZZATO DALL'ASSOCIAZIONE
“BUTTRIO 100 ATTIVITÀ PER TE” IN COLLABORAZIONE CON “LA VIA DEL TIGLIO”

Villa di Toppo Florio a Buttrio ha recentemente ospitato un evento benefico, “Donare per aiutare e... prevenire”, incentrato sul valore della donazione del sangue e sull'importanza della prevenzione nell'ambito della salute pubblica. La serata, presentata dalla direttrice di Telefriuli, **Alessandra Salvatori**, e moderata dal vicedirettore del Gruppo Nem con delega al Messaggero Veneto, **Paolo Mosanghini**, è stata organizzata dall'associazione “Buttrio 100 Attività per te” in collaborazione con “La via del tiglio” e con la partecipazione della sezione dell'Afds di Buttrio.

Dopo i saluti di apertura da parte del primo cittadino **Eliano Bassi** e le introduzioni al tema della serata dei presidenti dei sodalizi organizzatori della serata, **Riccardo Duri** e **Filippo Meroi**, nonché dell'Afds di Buttrio, **Roberto Toti**, si sono susseguiti gli interventi di **Rita Di Benedetto**, consigliera del gruppo Medio Torre; **Carlo Tascini**, direttore della Clinica di Malattie infettive dell'Azienda sanitaria udinese; del consigliere regionale **Roberto Novelli**; del direttore del Centro regionale trapianti **Roberto Peressutti** e, in videocollegamento, dell'europarlamentare **Alessandro Ciriani**.

Alla sezione di Buttrio dell'Afds è arrivata poi la donazione



ALL'ASSOCIAZIONE DEI DONATORI
DEL SANGUE È STATO DONATO
IL RICAVATO DELLA VENDITA
DI UN MANUFATTO, IDEATO
DALL'AZIENDA ZORZENONE, CHE
RIPRODUCE UNA STILIZZAZIONE
PROPRIO DEL PAESE DI BUTTRIO

del ricavato della vendita di un manufatto, ideato dall'azienda Zorzenone, che riproduce una stilizzazione proprio del paese di Buttrio, realizzata con una lavorazione a laser. Il gruppo riunito nella “Via del tiglio” è nato nel 2020 e ha legato di anno in anno le festività natalizie a una raccolta fondi solidale diffusa tra i negozi di vicinato. Sono stati oltre 11 mila euro i fondi che sono stati raccolti e destinati, in tre anni, a una diversa realtà locale dedicata alla solidarietà.

PIÙ DI UN CENTINAIO LE VARIETÀ

TRINITY PUB, L'EUROPA HA IL SAPORE DELLA BIRRA ARTIGIANALE

NEL LOCALE DI VICOLO PULESI A UDINE SI TROVANO LE GUSTOSE
BEVANDE DA TUTTO IL CONTINENTE

Acqua, luppolo, malto e lievito. Quattro ingredienti semplici, ma in grado di regalare una molteplicità di gusti e varietà. La birra richiama per molti l'estate, ma in questo locale 365 giorni all'anno è possibile assaggiare le diverse specialità provenienti da tutta Europa. Il Trinity Pub di vicolo Pulesi, nel cuore di Udine, aperto otto anni fa è lo spazio in cui **Nik Venica** ha deciso di proporre una selezione ricercatissima di birre, specializzandosi in quelle artigianali. «I primi anni il locale ricalcava uno stile più tradizionale, irlandese: dunque, con le birre del gruppo Guinness – spiega il titolare –, ma con un occhio sempre attento alle produzioni artigianali; poi, da aprile 2021, ho deciso di orientarmi verso un'offerta di qualità, frutto di tanta ricerca e uno stile improntato



DAL NORD EUROPA ALLA SCOZIA,
DALLE AMBRATE ALLE SCURE E
ALLE ACIDE, CI SONO LE IPA PIÙ O
MENO FORTI, LE STOUT E ANCHE
LE ANALCOLICHE

sull'estero, con un'accurata proposta di birre italiane». La differenza tra una birra artigianale e una industriale? «Un altro mondo – aggiunge –: la differenza sta nelle materie prime e nei processi produttivi, è un prodotto vivo, vero e sincero». Dal Nord Europa alla Scozia, dalle ambrate alle scure e alle acide, ci sono le Ipa più o

meno forti, le stout e anche le analcoliche: una scelta non semplice quella di smarcarsi dai colossi di produzione per intraprendere una strada alternativa. «La birra artigianale è preziosa, è un mercato di nicchia che ha un costo diverso, seppur giustificato da una qualità imparagonabile – spiega ancora Venica -. Un tempo veniva considerata “snob”, ma la cultura sta cambiando, non solo nei confronti di questa bevanda ma anche del bere in

generale, per cui il pubblico è un po' più attento, si cercano birre più leggere e meno strutturate, ma saporite, anche se occorre fare ancora molta strada per educare i palati della clientela». Più di un centinaio le varietà presenti al Trinity Pub a disposizione dei clienti, che possono scegliere tra le birre in mescita – cinque a rotazione e tre fisse – o quelle in bottiglia, spaziando tra le più originali. «Ci sono state tante tendenze, alcune delle quali si sono affermate – precisa il gestore del pub – come ad esempio l'Ipa, diventata ormai un prodotto costante. Un tempo pensavamo fossero gli inglesi i più bravi a fare le birre – prosegue – ora non c'è un posto che primeggia: stanno esplodendo i Paesi dell'Est e anche la Svezia, ma se dovessi consigliare una città con molta scelta non avrei dubbi, è Roma». Appassionato da vent'anni a questo mondo, Nik Venica ha seguito diversi corsi, compresi quelli di spillatura, per offrire professionalità e competenza nel suo piccolo pub in cui accoglie con gentilezza i clienti, spesso affezionati. «L'unico consiglio che do loro è di concentrarsi e pensare a cosa stanno bevendo – conclude -: solo così possono scoprire il mondo che vive dentro un bicchiere».

Giulia Zanello

TRA I RESTAURI LA PALA DELLA MISERICORDIA DEL DUOMO

VALENTINA E LA CURA GIUSTA PER OGNI OPERA D'ARTE

*Valentina Scuccato, titolare dell'omonimo atelier di Pordenone*

Il restauro di opere d'arte è un lavoro che unisce magia e fascino a scienza, tecnica e competenza: parola di **Valentina Scuccato**, titolare dell'omonimo atelier di Pordenone, specializzato in restauro e conservazione di beni artistici.

Pordenonese doc, Valentina fa questo mestiere da sempre, ancor prima di fondare l'azienda: «dopo il liceo artistico e dopo gli studi di restauro a Firenze, nel 1989 ho iniziato a lavorare per aziende del settore sul territorio, ma avevo anche un piccolo laboratorio nella soffitta di casa dei miei genitori. Nel 1995 ho deciso di mettermi in proprio e così è nato lo studio che lavora soprattutto per gare pubbliche, per la sovrintendenza, per parrocchie, chiese e in maniera minore per i privati». Col tempo, l'azienda si è specializzata nel restauro di dipinti su tela e tavola (opere policrome su supporto ligneo e tessile) e di superfici decorate dell'architettura (affreschi e dipinti murali in genere): Valentina gestisce tutto da sola con l'aiuto di collaboratori che subentrano per i lavori più grandi o per specifiche competenze, come per esempio l'intaglio.

«Il lavoro è molto cambiato nel corso degli anni: all'inizio era meno scientifico, mentre oggi coinvolge scienza, chimica e tecnica per tutta la parte diagnostica sui materiali e sulla tecnica pittorica attraverso analisi microscopiche, ultravioletti, ecc. Siamo come dei medici che

devono trovare la cura giusta per ogni paziente: è un percorso affascinante perché coinvolge sia la storia dell'arte sia la storia che l'opera ha vissuto per arrivare a noi. Oltre a quella scientifica, oggi c'è anche una grossa parte documentativa: tutto quello che facciamo è riportato con relazioni e riprese fotografiche relative alle varie fasi degli interventi, necessarie per creare una storia conservativa del bene restaurato che resti accessibile a chi verrà dopo».

Anche la prevenzione ha cambiato il settore del restauro, ovvero tutte quelle azioni per prevenire i danni o le situazioni che potrebbero creare pericoli alla conservazione (condizioni climatiche, illuminazione, spostamenti). In questo caso, il restauratore lavora in collaborazione con gli enti che gestiscono i beni per prevedere dei piani di manutenzione delle opere, eseguendo interventi di restauro minimi e meno invasivi possibile (minimo intervento conservativo).

Tra gli interventi più significativi eseguiti da Valentina Scuccato, c'è la Pala della Misericordia del Duomo di Pordenone di Giovanni Antonio de Sacchis (detto Il Pordenone): 7 mesi e mezzo di lavoro, dalla diagnostica alla ricerca e fino al restauro vero e proprio, che hanno coinvolto due persone per far volare oltreoceano l'opera ed essere esposta alla National Gallery di Washington.

Francesca Gatti

IL VOLUME È FRUTTO DI RICERCHE E TESTIMONIANZE

“A MANO A MANO”, LA STORIA E LE SFIDE DI LEGACOOP FVG

Un'eredità collettiva, fatta di volti, visioni e battaglie sociali, che attraversa più di un secolo di storia friulana e nazionale. È quella raccontata nel volume “A mano a mano. Storia di Legacoop Fvg”, scritto dal ricercatore **Dario Salvatore** e pubblicato da Forum nella collana “Storia, economia e società in Friuli” curata da **Andrea Cafarelli**. Il libro ricostruisce l'evoluzione della Lega delle cooperative regionali, nata ufficialmente nel 1967 come espressione unitaria delle Federcoop di Udine, Trieste, Gorizia e Pordenone.

Frutto di una meticolosa ricerca d'archivio e di testimonianze orali, il volume mette in luce risultati, contraddizioni e prospettive di un modello economico partecipato e democratico. «Mettere a nudo aspetti anche controversi della propria storia non è mai semplice – spiega la presidente di Legacoop Fvg, **Michela Vogrig** –, ma è un'occasione preziosa per contribuire alla costruzione della memoria collettiva. Un investimento sul futuro e uno strumento per restituire senso e dignità a una narrazione spesso sacrificata a letture ideologiche o mainstream». In questo contesto, il libro diventa anche una «dichiarazione d'identità – continua – e un richiamo all'orgoglio di appartenere a un modello economico democratico, partecipato e intergenerazionale. Un lavoro mai autoreferenziale – conclude Vogrig – che rappresenta anche una riflessione sulla

*La presidente di Legacoop Fvg, Michela Vogrig*

memoria e sull'attualità del modello cooperativo come risposta credibile, democratica e intergenerazionale alle sfide del nostro tempo». Dalla nascita delle prime latterie sociali ottocentesche all'associazionismo socialista della Carnia, fino all'azzeramento imposto dal fascismo, A mano a mano attraversa decenni di storia friulana. Centrale il ricordo di figure come **Vittorio Cella**, dirigente socialista delle Cooperative Carniche, e **Loris Fortuna**, ultimo presidente della Federcoop friulana prima della nascita di Legacoop Fvg, che nel 1967 lanciò un programma visionario di apertura, innovazione e inclusione.

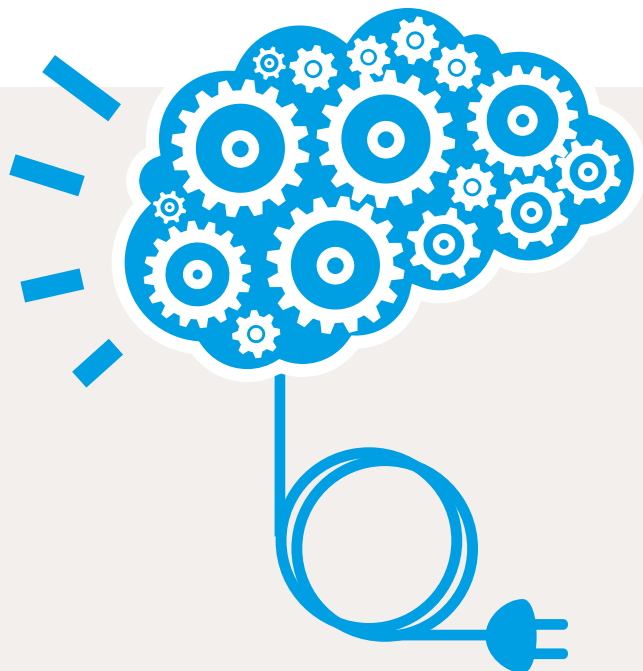
Negli anni Settanta e Ottanta il libro documenta la crisi dell'edilizia cooperativa e l'ascesa del terziario, con la nascita delle cooperative sociali e l'ampliamento a cultura e turismo. Attenzione anche al ruolo delle minoranze, alla regionalizzazione e al rapporto tra cooperazione e politica. Un percorso che guarda al passato per affrontare le sfide del presente, dalla sostenibilità all'invecchiamento, ricordando il ruolo della cooperazione nei momenti più duri, dal Vajont al sisma del '76. Un'eredità collettiva da trasmettere, con l'ambizione di un rinnovamento consapevole e radicato nella memoria.

*La presentazione del libro è avvenuta nell'auditorium del polo scientifico dell'Università di Udine*

MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

La Camera di commercio fornisce un primo orientamento sugli strumenti di tutela della proprietà intellettuale. Un team di professionisti, esperti in proprietà industriale e iscritti all'ordine è a tua disposizione per rispondere a domande su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni e modelli (design), software, diritto d'autore, know-how, anticontraffazione e licensing.

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.
Il servizio è gratuito.

Regolazione del Mercato

Sede di Udine: 0432 273560 - brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone: regolazione.mercato@pnud.camcom.it



**CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE**



MENÙ MOLTO AMPIO BASATO SU PESCE FRESCO

DALL'ASPORTO ALLA VERA E PROPRIA RISTORAZIONE

LA NUOVA SFIDA DI VINCENZO CIOFFI E ANTONIO PALUMBO CON GASTRONOMIA ALLA CATINA & BISTROT DI MARE

» MARCO BALLICO

Dal 2022 Gastronomia Alla Catina & Bistrot di Mare è la nuova sfida di **Vincenzo Cioffi** e **Antonio Palumbo**, imprenditori originari della costiera amalfitana che da oltre trent'anni gestiscono Alla Catina in piazza Cavour in centro a Pordenone, un locale che offre carne, pesce e pizza gourmet.

In Gastronomia siamo invece un po' più esterni, in viale Venezia, a fianco di Friulpesca. Nasce proprio da quel punto vendita l'occasione per scrivere un altro capitolo alla storia di ristorazione di Cioffi e Palumbo. «Abbiamo rilevato il locale tre anni fa da Michel Falcomer di Friulpesca – ricostruisce Vincenzo – e inizialmente abbiamo puntato sull'asporto di pesce fresco. Da circa un anno ci siamo allargati, anche con una terrazza esterna, e abbiamo deciso di aggiungere il servizio di ristorante».

Il menù è molto ampio. Partenza con i crudi, tra scampi, gamberi, tartare di tonno rosso e branzino. Tra gli antipasti, citiamo il piatto Gastronomia 2.0 (sarde in saor, alici marinate, insalata di mare, insalata di piovra, gamberi in salsa rosa, baccalà mantecati), la

IL LOCALE SI RIFORNISCE DA FRIULPESCA E SI AFFIDA ALLE ABILITÀ DELLO CHEF ENRICO OSTENTI. I PIATTI VENGONO CUCINATI SECONDO LA TRADIZIONE, IN MODO DA NON DISPERDERE IL SAPORE DEL MARE

trilogia di capesante terra e mare, il guazzetto di cozze al pomodoro, i gamberi tonnati con capperi cunzati e olive taggiasche. Tra i primi, gli spaghetti alle vongole e allo scoglio, le linguine all'astice, le tagliatelle con acciughe del Cantabrico, burro salato e salvia selezionata. Tra i secondi, la grigliata di pescato e crostacei, il trancio di ombrina alla Mediterranea, il filetto di branzino o orata ai ferri, il polpo in due cotture con crema di ceci, rosmarino, zafferano e asparagi, la frittura mista. Contorni, panini gourmet e vini del Collio, con escursioni nelle bollicine anche di altre regioni e qualche Champagne, completano l'offerta.

Gastronomia Alla Catina & Bistrot di Mare (0434/935157 per le prenotazioni) si rifornisce da Friulpesca e si affida alle abilità dello chef Enrico Ostenti. «Abbiamo un centinaio di coperti all'interno, un'altra sessantina sono quelli della terrazza – fa sapere Cioffi –. Per famiglie e lavoratori, pranzo e cena, tutti i giorni esclusi la domenica sera e il lunedì, c'è a disposizione una vasta selezione di pesce fresco, cucinato secondo la tradizione, in modo da non disperdere il sapore del mare».

A DIGNANO

"DA RICO", IL CULTO DELLE POLPETTE DI RISO ESOTICHE



Michele Bortolussi

Sono passati più di cinquant'anni da quando la famiglia Bortolussi ha preso in gestione il bar "Al Ponte" (ora "da Rico") di Dignano. Cinquantadue, per l'esattezza. «Al rientro dall'estero, nel 1973, i miei genitori **Odorico Bortolussi** e **Vanda Stefanutti**, originari del Veneto Orientale – racconta il figlio Michele – volevano dedicarsi alla mescita o alla ristorazione. Tramite alcuni amici hanno saputo di questo bar e l'hanno preso in affitto». Dal 1995, mancato il papà, **Michele** e suo fratello **Raffaello** hanno deciso di proseguire l'attività che dura tutt'ora. «Abbiamo sempre voluto rimanere fedeli alla proposta di bar "di paese" – aggiunge Michele – che, però, quasi casualmente, ha vissuto due momenti di svolta, anche se la gestione di un luogo di mescita, resta comunque complessa».

Michele si riferisce all'invenzione delle polpette di riso "esotiche" da parte di mamma Vanda (in memoria dei suoi trascorsi lavorativi in India) che, ancora oggi, sono un vanto del locale e oggetto di "culto" al punto tale che Vanda è stata nominata, a furor di popolo: "Regina delle polpette". Ogni giorno ne vengono vendute a decine, di vari tipi, con carne e verdure e anche per asporto.

La clientela poi, è molto aumentata con lo sbarco dell'Udinese in serie A che ha provocato e provoca un discreto flusso di tifosi pordenonesi verso lo stadio di Udine, con immancabile sosta, una volta superato il ponte sul Tagliamento, "Da Rico".

Ovviamente, la gastronomia del bar offre anche altre sfizioosità, tra patate arrosto, panini, tramezzini, piatti di affettati misti e molto di più. In compagnia di buoni vini friulani (Collio compreso) e Veneti (il legame con la terra d'origine della famiglia è stato mantenuto).

I posti a sedere, all'interno, sono una trentina e alcuni tavoli si trovano nella piazzetta esterna.

"Da Rico" (piazza Plebiscito 14) chiude il giovedì. Nei giorni feriali rispetta l'orario: 7.00 - 21.00; la domenica: 7.30 - 21.00. Per info: 0432 951001.

Adriano Del Fabro

IL 12 E 13 LUGLIO

FOGLIE D'ERBE E L'HAPPY BEERDAY

Abbiamo più volte segnalato su queste pagine festeggiamenti per gli anniversari dell'apertura dei birrifici artigianali. A luglio sarà però la volta di quello che, almeno in Friuli, può essere considerato il pioniere di iniziative di larga scala su questo fronte: parliamo del Foglie d'Erba di Forni di Sopra, che esattamente dieci anni fa ha iniziato a celebrare il suo "Happy Beerday".

Si tratta di una due giorni di birra (anche di birrifici ospiti), gastronomia, musica ed altri eventi; che negli anni è arrivata a coinvolgere diverse attività del settore turistico fornese e ha attirato migliaia di persone anche da lontano (Foglie d'Erba è infatti un nome noto tra gli appassionati anche all'estero), ponendosi come evento catalizzatore per la frequentazione del territorio – anche nei confronti di nomi di spicco del panorama birrario nazionale.

L'edizione 2025 si terrà il 12 e 13 luglio, a partire dalle 11. «La formula rimarrà di base quella degli scorsi anni – anticipa il birraio, **Gino Perissutti** –: oltre a nostre birre e a quelle di una selezione di birrifici ospiti avremo la cucina curata dai nostri collaboratori sul territorio, in particolare dalla macelleria Clerici, e intrattenimento musicale. La novità di quest'anno sarà il fatto che alcune birre saranno servite direttamente dai serbatoi, e quindi ci sarà questa speciale opportunità degustativa: stiamo infatti investendo in questo senso, rinnovando lo spaccio per poter aprire a queste possibilità». La collaborazione con altre realtà regionali ha riguardato anche la creazione dell'immagine dell'evento, realizzata dal tatuatore **Stefano Sanna** di Pasion di Prato.

L'appuntamento è quindi per sabato 12 e domenica 13 luglio alla sede del birrificio, in via Nazionale 14 a Forni di Sopra. Per ulteriori informazioni è possibile visitare il sito birrificiofogliederba.it, le pagine social del birrificio, o telefonare al 347 3555197.

Chiara Andreola



MAGGIORE EFFICIENZA OPERATIVA E MENO SPRECHI

ACQUA E RIFIUTI SEMPRE PIÙ SMART

LE SOCIETÀ CHE GESTISCONO I SERVIZI UTILIZZANO APP
E INTELLIGENZA ARTIFICIALE CON BENEFICI SU CITTADINI E IMPRESE

Le tecnologie di IA Generativa e Agentica stanno aprendo nuove frontiere per la gestione sostenibile di acqua e rifiuti nel Nord-Est Italia, promettendo maggiore efficienza e servizi innovativi per cittadini e imprese. È quanto emerge dal report "AI Generativa e Agentica nella Gestione di Acqua e Rifiuti nel Nord-Est", presentato alla seconda edizione del Forum Ambiente Nordest, ospitato alla Lef di San Vito al Tagliamento. Il documento evidenzia come l'IA Generativa, capace di creare contenuti e sintetizzare informazioni e l'IA Agentica, con agenti autonomi che prendono decisioni in tempo

reale, stiano trasformando il settore. Se la prima è la "mente creativa e analitica", la seconda ne è il "braccio operativo" autonomo.

Il successo di queste tecnologie è catalizzato dal ruolo di Lef, fabbrica-modello digitale e lean che funge da dimostratore e centro formativo, e da Confindustria Alto Adriatico, che facilita partnership, diffonde best practices e attira finanziamenti, creando un ecosistema collaborativo. Numerose le applicazioni concrete già attive: Veritas (Ve) ha implementato Ver@, assistente virtuale telefonico basato su IA che gestisce 1.600 chiamate al giorno, riducendo i tempi di attesa a soli 45 secondi; Cafc (Ud) e Lta (Pn-Tv) stanno digitalizzando le reti idriche con investimenti rilevanti (18 milioni co-finanziati dal PNRR per Cafc), puntando a ridurre del 20% le perdite idriche entro il 2025 e a realizzare una condotta interregionale per la resilienza idrica; Ambiente Servizi (San Vito al Tagliamento), con il supporto di Lef, ha avviato un progetto pluriennale di digitalizzazione, tracciando i conferimenti e superando l'82% di raccolta differenziata, tra i tassi più alti in Italia; AcegasApsAmga (Ts e Pd) e Aliplast (Gruppo Hera) stanno avanzando nella tracciabilità dei rifiuti e nella creazione di impianti di riciclo innovativi per valorizzare i materiali.

Anche enti come AUSIR e ARERA promuovono digitalizzazione,



Il report "AI Generativa e Agentica nella Gestione di Acqua e Rifiuti nel Nord-Est", presentato alla seconda edizione del Forum Ambiente Nordest, ospitato alla Lef di San Vito al Tagliamento

condivisione dati e standardizzazione, incentivando l'adozione dell'IA, che non sostituisce le persone ma ne potenzia le capacità, liberandole da compiti ripetitivi e migliorando l'esperienza utente. I benefici: maggiore efficienza operativa, meno sprechi e servizi più smart.

Il Nord-Est si conferma modello nazionale nel coniugare innovazione digitale e transizione ecologica, grazie anche all'investimento in persone e competenze. Come afferma Marco Olivotto, Dg di Lef, «l'economia circolare non è solo tecnologia, ma persone. Nessuna trasformazione ha successo senza il loro coinvolgimento attivo. La tecnologia crea valore solo se plasmata attorno alle esigenze umane, rendendo le persone protagoniste consapevoli del cambiamento». Per l'Assessore regionale Fabio Scoccimarro, «è essenziale un modello integrato per la gestione dei servizi ambientali, superando frammentazioni, razionalizzando le risorse e migliorando l'offerta. La fusione tra Hydrogea e Kfc, sostenuta dalla Regione con 4 milioni di euro, è un primo passo. Sono stati attivati tavoli tecnici con i gestori e una consulenza esterna identificherà modelli aggregativi realistici e sostenibili, all'interno di una strategia di transizione ecologica concreta, misurabile ed efficace».

CONSORZIO PONTE ROSSO

PROGETTI CONDIVISI PER ENERGIA E AMBIENTE

Il Consorzio di Sviluppo Economico Locale del Ponte Rosso (370 imprese associate) ha avviato una collaborazione con AcegasApsAmga, Livenza Tagliamento Acque, Ambiente Servizi e Confindustria Alto Adriatico per sviluppare progetti condivisi nei settori dell'energia, ciclo idrico, gestione ambientale ed economia circolare. L'iniziativa, firmata in Caa e ritenuta strategica, rientra nel Piano Industriale 2025-2027, è in linea con il Green Deal europeo e la Tassonomia Ue, e mira a rafforzare l'attrattività del sistema produttivo locale, promuovendo un modello industriale sostenibile. Il Consorzio, che gestisce le aree industriali di Ponte Rosso, Spilimbergo Nord ed Ex Eridania, si consolida così come cabina di regia territoriale per lo sviluppo infrastrutturale. L'intesa prevede un Tavolo di Coordinamento per definire priorità, supporto operativo e nuove progettualità per il triennio 2026-2028.



L'iniziativa, firmata in Confindustria Alto Adriatico, rientra nel Piano Industriale 2025-2027

Michelangelo Agrusti, Presidente di Caa, ha sottolineato l'importanza di costruire sinergie concrete tra realtà che già collaborano, dando vita al "Protocollo Ponte Rosso". Un accordo che integra servizi essenziali in un'area strategica, con l'obiettivo di favorire un'evoluzione non solo organizzativa, ma anche culturale e industriale. «È solo l'inizio – ha detto – di un percorso che potrà sfociare anche in integrazioni societarie, con ricadute concrete per i cittadini».

Il documento firmato evidenzia l'obiettivo di costruire un ecosistema imprenditoriale avanzato, fondato su collaborazione pubblico-privato, innovazione e sostenibilità. L'accordo potrà essere esteso ad altri soggetti, previo consenso dei firmatari.

Sergio Barel (Consorzio Ponte Rosso) ha definito l'intesa «fondamentale per rafforzare servizi, attrarre investimenti e promuovere innovazione». **Gasparetto** (AcegasApsAmga) ha evidenziato «il valore delle partnership per affrontare le sfide dello sviluppo». **Mascherin** (Ambiente Servizi) ha parlato di «rete di imprese pubbliche nei settori strategici», mentre **Vignaduzzo** (Lta) ha espresso «soddisfazione per un'intesa che guarda al bene collettivo».

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



CATALOGHI FORMATIVI CONIMPRESA E S4



I cataloghi formativi ConImpresa e S4, cofinanziati dal FSE+ e FESR della Regione FVG, sono stati sviluppati in risposta alle esigenze del sistema produttivo regionale. La loro finalità è rafforzare, formare e specializzare nuove competenze all'interno delle imprese, al fine di sostenere la transizione industriale, digitale ed ecologica. TEF S.c.r.l. è a disposizione delle imprese e dei professionisti nella scelta e organizzazione del percorso più adatto. (TEF S.c.r.l. - formazione.ud@pnud.camcom.it)

ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALLE PROFESSIONI

excelsiorienta

Corsi PiAZZA GOL



SMARTPHONE PRIMI PASSI

16 ore - luglio - gratuito - in presenza

LINGUA STRANIERA TEDESCO LIVELLO A1

60 ore - luglio - gratuito - in presenza

INTRODUZIONE ALL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

20 ore - luglio - gratuito - in presenza

TECNICHE PAGHE E CONTRIBUTI

250 ore - luglio - gratuito - in presenza

TECNICHE BASE DI CONTABILITÀ

250 ore - settembre - gratuito - in presenza



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

TRE MILIONI STANZIATI COMPLESSIVAMENTE DALLA REGIONE

BANDI PER LA SICUREZZA: PRIME SCADENZE

C'È TEMPO FINO AL 30 GIUGNO PER ACCEDERE AI CONTRIBUTI PER L'ACQUISTO DEI DISPOSITIVI DI VIDEOSORVEGLIANZA. SI VA DA MILLE EURO A UN MASSIMO DI 15 MILA PER PROGETTO

Un bando da 2 milioni e uno da 1 milione di euro per incrementare la sicurezza delle piccole imprese e pubblici esercizi: li ha stanziati la Regione Fvg e sta gestendo il percorso la Camera di Commercio Pordenone-Udine per fornire alle imprese i contributi, da un lato per coprire le spese, anche già sostenute, relative all'impiego di addetti ai servizi di controllo (i cosiddetti "steward"), dall'altro per l'acquisto di dispositivi di videosorveglianza a tutela dell'unità produttiva.

Il primo bando, prevede la possibilità di coprire interamente la spesa sostenuta dal pubblico esercizio, in forma singola o associata, che si trovi nei Comuni di Pordenone e Udine.

Il contributo concedibile minimo è di 2 mila euro e massimo di 30 mila a progetto. I termini del bando si chiudono il 31 dicembre prossimo. Saranno considerate solo le domande inviate via Posta



elettronica certificata (Pec) e inviate, per le imprese con sede nel comune di Pordenone, a contributi.pn@pec.pnud.camcom.it, per quelle nel comune di Udine a contributi.ud@pec.pnud.camcom.it. Il plafond è suddiviso in 500 mila euro per Pordenone e in 1,5 milioni per Udine.

Il secondo bando, quello per i dispositivi di videosorveglianza, è invece di prossima scadenza: chiuderà il 30 giugno. In questo caso, le imprese beneficiarie possono avere sede nei territori provinciali di Udine e Pordenone. In particolare, sono ammesse a contributo le spese sostenute, fatturate e pagate a partire dal 1° novembre 2024 e prima della presentazione della domanda, per l'acquisto, l'installazione, il potenziamento e l'attivazione di telecamere, sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso, sistemi di video allarme antirapina in grado di interagire direttamente con le sale e le centrali operative e sistemi di allarme anti-intrusione. Anche in questo caso l'intensità percentuale massima di contributo ammonta al 100% della spesa: il contributo minimo è di mille euro e massimo di 15 mila per progetto.

La modalità di presentazione delle domande è sempre la Pec agli indirizzi indicati.

"IN VIAGGIO NEL LAVORO"

EXCELSIORIENTA RACCONTATA NEL PODCAST

Orientarsi non è mai stato così semplice e interattivo. È questo il cuore della puntata del podcast In viaggio nel lavoro dedicata a Excelsiorienta, il portale gratuito ideato da Unioncamere per supportare studenti, famiglie e insegnanti in un momento chiave: la scelta del percorso formativo e professionale.



L'intero podcast, prodotto dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine in collaborazione con Aipem, approfondisce in una nuova modalità temi cruciali per l'orientamento scolastico e lavorativo. Tra i tanti argomenti trattati, **Elisa Qualizza**, responsabile del Centro Studi camerale, spiega nel dettaglio le funzionalità di Excelsiorienta e perché rappresenta uno strumento concreto per affrontare con consapevolezza il proprio futuro. Excelsiorienta è una piattaforma online pensata per accompagnare i giovani tra i banchi di scuola e il mondo del lavoro. Accessibile a tutti su www.excelsiorienta.unioncamere.it, è suddivisa in diverse sezioni: dalle schede professionali dettagliate con competenze richieste e dati sul mercato del lavoro, ai quiz di autovalutazione per aiutare gli studenti a scoprire inclinazioni e talenti. Ma non solo: offre risorse dedicate anche a docenti e genitori, per guidare i ragazzi in un orientamento condiviso.

Una delle novità più interessanti è l'OrientaGame, un gioco interattivo in cui lo studente risponde a domande su valori, attitudini e competenze, ottenendo alla fine un "identikit" personalizzato, utile per individuare il percorso più adatto. Il portale permette poi di cercare singole professioni, approfondirne le caratteristiche, i livelli retributivi, i trend occupazionali e le difficoltà di reperimento, con possibilità di filtrare per area geografica.

Excelsiorienta è una vera e propria bussola digitale per chi, oggi, vuole costruire il proprio futuro partendo da dati reali, strumenti pratici e un pizzico di gioco.

IL CONVEGNO

INFORTUNI DA SCIVOLAMENTO: FENOMENO SOTTOVALUTATO

Dal furgone al salotto di casa, ovvero quando l'infortunio si nasconde nella normalità: questo il senso del convegno «Approccio strutturato per la riduzione degli infortuni da scivolamento e inciampo», organizzato dall'Area Sicurezza di Confindustria Alto Adriatico. Il fenomeno, spesso sottovalutato, rappresenta ben il 40% degli infortuni professionali di media o lieve entità. Carlo Bisio, psicologo del lavoro ed ergonomo, ha evidenziato come questi incidenti vengano spesso trascurati nonostante la loro complessità: «Le cause sono multifattoriali - ha spiegato - e vanno

dai fattori ambientali a quelli organizzativi e culturali». **Paolo Mitri**, di Bofrost Italia, ha rivelato come in azienda il 17% degli infortuni derivi proprio da scivolamenti, spesso in situazioni apparentemente banali. Un dato che trova riscontro nell'analisi più ampia presentata da Ermanno Bon, RSPP e HSE Manager, il quale ha sottolineato come il problema travalichi l'ambito lavorativo: «In Italia ci sono 3 milioni di incidenti domestici all'anno, con un costo sociale stimato in 4 miliardi di euro, ciò dimostra una preoccupante mancanza di cultura della sicurezza». Dal punto di vista

medico, **Giuseppe Tancredi**, specialista in Ortopedia e Traumatologia all'Ospedale di Latisana, ha messo in guardia sulle gravi conseguenze di questi incidenti, specialmente per gli anziani.



Paolo Mitri (Bofrost Italia)

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 a 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!**

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>.

OBIETTIVO: SNELLIRE LE PROCEDURE E RIDURRE I TEMPI DI ATTESA

LEF E LA SFIDA DELL'INNOVAZIONE NEI PROCESSI SANITARI



La sfida dell'innovazione nei processi sanitari trova un nuovo capitolo nella collaborazione tra Lef, l'azienda digitale nata da un'iniziativa di Confindustria Alto Adriatico e altri partner territoriali - tra cui la Cciaa di Pordenone-Udine - e il Montecatone Rehabilitation Institute, eccellenza italiana nella riabilitazione per pazienti con mielolesioni e gravi cerebrolesioni acquisite. Obiettivo, portare la metodologia Lean in un contesto ad alta complessità, snellendo procedure, riducendo tempi di attesa e ottimizzando l'uso delle risorse, sempre con un focus sul benessere del paziente. Il progetto, partito dalla piattaforma ambulatoriale dell'istituto emiliano-romagnolo, punta a creare un modello organizzativo più fluido e reattivo, capace di adattarsi alle fluttuazioni della domanda assistenziale. Ma non si tratta solo di tecnica: al centro c'è una

cultura condivisa del miglioramento continuo, che coinvolge medici, terapisti e personale amministrativo in un lavoro di squadra finalizzato a eliminare inefficienze e valorizzare le competenze.

Il percorso prevede una formazione "sul campo": dopo una prima fase teorica, un team selezionato di professionisti di Montecatone, affiancato dagli esperti Lef, applicherà strumenti come il Value Stream Mapping per riprogettare i flussi di lavoro, identificare colli di bottiglia e introdurre soluzioni su misura. Un approccio pragmatico, dove ogni step sarà monitorato e calibrato in base ai dati, per garantire risultati tangibili: meno sprechi, più efficacia, servizi più rapidi.

«Questo progetto dimostra la capacità di Lef di essere partner strategico anche per istituzioni di alto profilo che operano nell'healthcare», commenta **Michelangelo Agrusti**, Presidente di Confindustria Alto Adriatico e Lef. «Vedremo concretamente come la metodologia lean sarà in grado di supportare l'eccellenza nel comparto sociosanitario, sempre a beneficio dei pazienti».

Marco Olivetto, Direttore generale di Lef, aggiunge: «La metodologia lean, sviluppata attraverso esperienze diversificate, si applica ora a una realtà assistenziale di primario rilievo nazionale in un segmento nel quale ci stiamo muovendo attivamente da alcuni mesi». Una sperimentazione che potrebbe diventare un modello replicabile per altre strutture, confermando come l'integrazione tra competenze digitali, gestione snella e sapere medico possa aprire strade inedite per la sanità del futuro.

SERVE DIVENTARE IMPRENDITORI DIGITALI

CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO, PIANO DECENNALE PER IL RILANCIO

Michelangelo Agrusti, Presidente di Confindustria Alto Adriatico, ha presentato al Consiglio Generale di Gorizia le premesse del piano decennale per rilanciare l'industria del territorio. Il Friuli Venezia Giulia soffre di una frammentazione produttiva: oltre il 95% delle imprese ha meno di 15 dipendenti, e il 65% non supera i 5. «La piccola dimensione non è più sostenibile – ha detto Agrusti – serve crescere per competere, attrarre investimenti e garantire salari più alti». Il piano si basa su tre pilastri: crescita dimensionale, innovazione e attrazione di nuovi capitali. Le grandi aziende locali dovranno trainare le PMI, favorendo fusioni e riorganizzazioni per migliorare efficienza e valore aggiunto. «Non basta partecipare a convegni sull'intelligenza artificiale – ha aggiunto Agrusti – serve una trasformazione culturale, diventare imprenditori digitali».

L'innovazione è cruciale: la regione vanta centri di ricerca e università d'eccellenza, ma serve un ponte con il tessuto produttivo. CAA punta a rendere le tecnologie accessibili anche alle piccole imprese e a formare capitale umano qualificato. Altro obiettivo è attrarre imprese high-tech e nuovi imprenditori, anche di prima generazione, con finanziamenti dedicati e un sistema bancario più aperto al rischio. «Il ricambio generazionale da solo non basta – ha spiegato Agrusti – servono idee fresche e energie nuove».

Infine, il Presidente ha lanciato un allarme sull'Ilva: «Senza acciaio, molte aziende locali, dalla cantieristica all'elettrodomestico, rischiano di fermarsi. Dobbiamo agire insieme per salvarla». Durante il Consiglio è stato ricordato Giuseppe Bono, figura chiave per la nascita di CAA, con la proposta di intitolargli la nuova sede di Trieste.

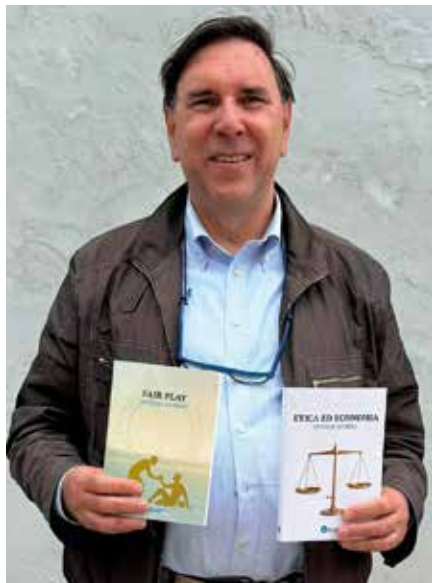
RACCOLTA DI ARTICOLI

ETICA ED ECONOMIA E FAIR PLAY: I DUE LIBRI DI DAMELE

Doppia fatica per **Daniele Damele** che sforna due libri, editi da Kepown, con finalità identiche dedicate a due settori primari di vita: l'economia e lo sport. Si tratta di due antologie, due raccolte di articoli che Damele, giornalista e scrittore, che giunge così ad aver pubblicato 12 libri, ha scritto negli anni per il mensile della Camera di commercio Pordenone-Udine UP!Economia e per alcuni siti internet di società sportive, in particolare per quello del Deportivo junior di Tavagnacco, sempre in provincia di Udine. I titoli dei due libri sono "Etica ed economia" e "Fair play".

« Etica ed economia – scrive il presidente camerale di Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** nella sua prefazione al libro di Damele – sono due concetti che dovrebbero sempre andare a braccetto

ed è così che è nato anche il titolo di una rubrica fissa, a cura di Damele, che abbiamo voluto ospitare da anni all'interno del mensile della Camera di Commercio Pordenone-Udine, UP!Economia e, prima dell'accorpamento, Udine Economia». Sempre Da Pozzo rileva che «Damele propone questioni e rappresenta il suo punto di vista qualificato sui temi e sulle domande più pres-



Il giornalista e scrittore Daniele Damele

santi dell'attualità, dandoci una chiave per interpretare, affrontare, risolvere. Leggere con questi libri tutti insieme i suoi testi ci aiuta a guardare al nostro percorso con maggior consapevolezza e a capire come tenere la barra dritta per il futuro».

Il secondo libro "Fair play" presenta, invece, la prefazione del maestro del calcio mister friulano. **Luigi Delneri**, il quale scrive che «per me il fair play significa rispetto. Rispetto di ciò che accade, degli altri, di situazioni e avvenimenti, di tutto ciò che ci circonda. Per Delneri "con questo suo libro Damele ci ricorda con maestria quanto sia necessario il fair play, ovvero il rispetto, sin da bambini e specie da giovani, per diventare Uomini retti e Sportivi di livello». I due libri sono pubblicati on line sulla piattaforma Kepown. Per leggere i libri on line basta essere registrati (è possibile farlo gratuitamente) su www.kepown.com.

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

martedì e 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.

BANDO VOUCHER DIGITALI E TRANSIZIONE ENERGETICA

Termine presentazione domande: 02 settembre 2025

BANDO ADDETTI AI SERVIZI DI CONTROLLO

Termine presentazione domande: 31 dicembre 2025

BANDO SOSTEGNO DEGLI INVESTIMENTI IN SICUREZZA

Termine presentazione domande: 30 giugno 2025

CERTIFICARE LA PARITÀ DI GENERE

Percorso di formazione per imprese: 30 giugno 2025

MODELLO UNICO DI DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Termine presentazione MUD: 28 giugno 2025

DIRITTO ANNUALE

Scadenza: 30 giugno 2025

REGISTRO IMPRESE STORICHE

Presentazione domande dfino al 31 luglio 2025

SEI UN'IMPRESA TURISTICA? FAI VEDERE CHI SEI!

Tourism digital hub, l'ecosistema digitale per il settore



Rettifica ATECO fino al 30 novembre 2025

Le imprese attive o sospese possono correggere i codici ATECO 2025 assegnati d'ufficio in caso di corrispondenza 1:N, tramite il portale <https://rettificaateco.registroimprese.it/>. La richiesta è gratuita e va inviata dal titolare o dal legale rappresentante.

ATECO 2025: <https://www.istat.it/classificazione/ateco-2025/>

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 luglio (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!

