



**PER UNA NUOVA EUROPA
CHE PRODUCE**

Pag. 5



**OPUS LOCI
TERRITORIO DA VIVERE**

Pagg. 6 e 7



**LA DIGITALIZZAZIONE ENTRA
NELLA CASA PER ANZIANI**

Pag. 14



I REPORT CONFERMANO CHE A FRONTE DI UNA FORTE DOMANDA NON CORRISPONDE ALTRETTANTA OFFERTA

CERCANSI ADDETTI ALLA TRANSIZIONE ECOLOGICA E DIGITALE

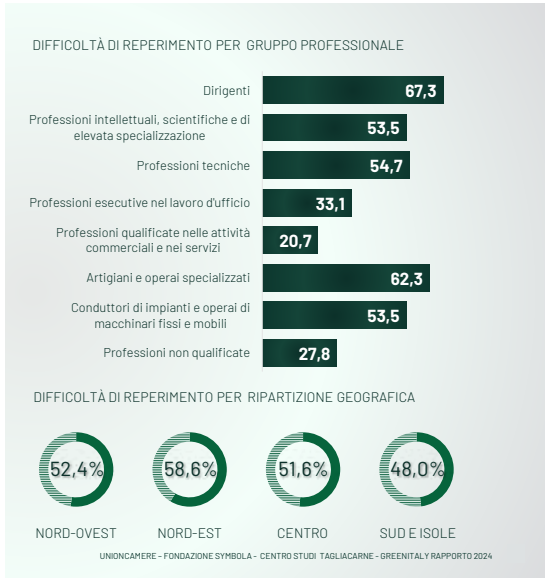
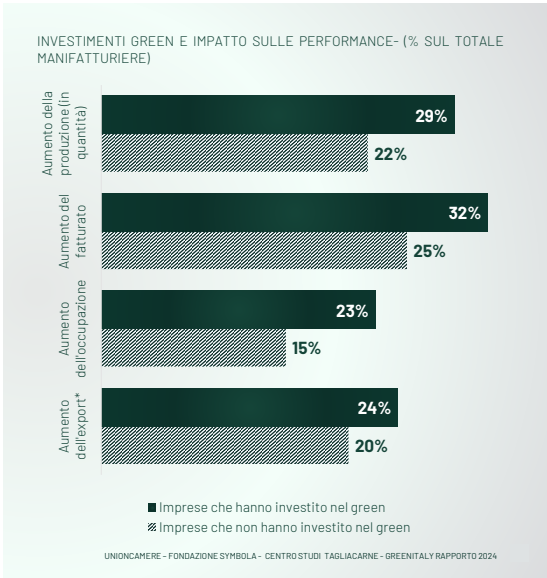
CRESCE DA PARTE DELLE AZIENDE LA RICHIESTA DI TECNICI SPECIALIZZATI IN ANALISI DATI, CYBERSICUREZZA E MANAGER IN GRADO DI RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE

Tecnici informatici e in campo ingegneristico, telematici e delle comunicazioni. Specialisti in scienze della vita e tecnici della salute. Sono tra i professionisti che le imprese del Fvg cercano di più, negli ultimi anni, da integrare nei loro organici a livello dirigenziale. Sono dunque le specializzazioni più richieste, che spaziano tra salute, ambiente e tecnologia, come dimostrano mese dopo mese anche i rapporti Excelsior Unioncamere, che monitorano costantemente a livello nazionale e locale i fabbisogni di personale programmati dalle aziende. E ogni mese evidenziano come queste figure siano di più difficile reperimento sul mercato.

Anche Hunters group, società di ricerca e selezione di personale altamente qualificato, ha diffuso dati interessanti per il 2025. Secondo il loro report, è il settore tech quello più ambito a livello nazionale: le richieste, infatti, sono previste in crescita nell'anno del 10% da parte delle aziende, specie di professionisti It che hanno competenze in intelligenza artificiale, analisi dei dati e cybersicurezza.

Secondo gli esperti Hunters Group, ci sarà una grande richiesta di ingegneri esperti in ai e machine learning, capaci di sviluppare sistemi e algoritmi che permettono alle macchine di apprendere dai dati, prendere decisioni autonome e risolvere problemi complessi; data analyst e data scientist che raccolgono, elaborano e interpretano grandi quantità di dati per fornire informazioni utili alle decisioni aziendali; e, infine, analisti di cybersicurezza,

che proteggono i sistemi informatici e le reti aziendali da minacce e attacchi informatici. Sempre secondo Hunter group, grazie anche a Transizione 5.0, altre figure saranno sempre più fondamentali all'interno delle imprese. Tra queste, il sustainability manager, responsabile di sviluppare e implementare strategie aziendali per ridurre l'impatto ambientale e promuovere la sostenibilità, l'energy manager, per gestisce l'efficienza energetica dell'organizzazione, e più in generale figure di project manager, in grado di coordinare e supervisionare progetti complessi. Concorde anche il report annuale LinkedIn, con il suo Global Green



Skills Report, che registra nel 2024 una crescita dell'11,6% nella domanda di competenze verdi, a fronte di un'offerta in aumento solo del 5,6%. Le imprese cercano sempre più professionisti capaci di unire sostenibilità e innovazione, guidando la doppia transizione ecologica e digitale.

LE AZIENDE VOTATE ALLA TECNOLOGIA

«ECCO COME L'AI HA TRASFORMATO PROCESSI E DECISIONI»

Si fa presto a dire Intelligenza artificiale. Per sfruttarla davvero serve partire dall'organizzazione dei dati aziendali per sviluppare agenti autonomi e il cosiddetto fine tuning. Dalla qualità produttiva al controllo anomalie, i modelli di AI su misura possono trasformare processi e decisioni.



Fabiano Benedetti
(ceo di beanTech)



Andrea Bertolozzi,
Senior Process Engineer di Pittarc

Lo illustra **Fabiano**

Benedetti, ceo di beanTech, azienda IT di Udine specializzata in Digital Transformation: «lavoriamo con l'AI dal 2015 anche se è da novembre 2022 che il mondo è cambiato con il lancio di ChatGPT. Il ruolo di beanTech è, in primis, quello di supportare le aziende nel costruire basi solide su cui sviluppare progetti di AI: senza una prima fase di analisi e di riorganizzazione dei dati aziendali, infatti, nessuna AI può lavorare al meglio. Successivamente inizia la fase di sviluppo dei cosiddetti agenti autonomi, ovvero gli algoritmi di AI più adatti alle esigenze del cliente e, infine, il "fine tuning", ovvero la fase conclusiva che testa e affina l'AI affinché dia sempre risposte giuste e calibrate. Il mercato più importante per beanTech è il manifatturiero: recentemente abbiamo realizzato per Amadori il sistema che garantisce l'ispezione del 100% della produzione con i più alti standard di qualità. Basato su tecniche di AI, il sistema utilizza 4 telecamere per poter "visualizzare" a 360° ogni animale in ogni fase del processo mentre l'interfaccia sviluppata su misura assicura una comprensione immediata dei dati elaborati.»

La Pittarc, azienda del Gruppo Pittini che

produce filo per saldatura, ha appena concluso la prima fase del percorso verso l'AI come spiega **Andrea Bertolozzi**, Senior Process Engineer: «abbiamo scelto di iniziare proprio dalla raccolta e dall'elaborazione dei dati disponibili che provengono dai vari processi aziendali. Per farlo abbiamo sviluppato una struttura informatica e fisica che legge i dati da centinaia di sorgenti (sensori di temperatura, pressione, velocità, allarmi, ecc.) e li raccoglie in una forma compatibile con la seconda fase, ovvero con l'immissione dei dati negli algoritmi di AI. È interessante come già la prima fase, durata circa 1 anno, ci consenta di arrivare ad un'analisi statistica e ad approfondimenti che non erano possibili senza una gestione strutturata dei dati. Con il prossimo passo di AI, puntiamo al controllo delle anomalie di processo (algoritmo in grado di capire cosa è successo e proporre soluzione), all'identificazione di potenziali derive di processo (modelli che valutano rischio prima che si verifichi) e, infine, la gestione e il controllo a 360° di ogni dato che riguarda lo stato del processo in tempo reale.

Francesca Gatti

LE AZIENDE VOTATE ALL'EFFICIENTAMENTO ENERGETICO

«GREEN VUOL DIRE ETICA E AUTOSUFFICIENZA»

In un mondo dove ogni gesto produttivo lascia un'impronta, la sostenibilità diventa la bussola per le aziende di ogni dimensione, dalla multinazionale all'impresa locale. Il Gruppo Fantoni di Osoppo, leader mondiale nella produzione di pannelli in MDF e truciolare, sistemi per l'ufficio e fonoassorbenti, è stato capace di declinare la



Paolo Fantoni
(Presidente Gruppo Fantoni)



Daniele De Stefano
(titolare Avicola Medunese)

propria vocazione alla sostenibilità in una visione sistemica come spiega il presidente **Paolo Fantoni**. «Sostenibilità per noi significa autosufficienza energetica, salvaguardia ambientale, rispetto dell'etica sul posto di lavoro. Non solo l'uso di fonti energetiche rinnovabili, ma anche recupero e riutilizzo del legno di scarto ci consentono di dare nuova vita ai materiali, lasciando la valorizzazione termica come ultimo ed estremo stadio del ciclo di vita di un prodotto non più riutilizzabile. Negli anni anni '90 siamo stati i primi a livello europeo ad utilizzare il legno di riciclo per realizzare il MDF che invece usa di solito legno vergine: oggi abbiamo Plaxil 8, l'impianto con la più grande pressa continua in Europa e la seconda al mondo, è programmato per realizzare un MDF costituito da uno strato centrale realizzato con più del 50% di materiale riciclato. Abbiamo recentemente investito 13 milioni di euro per realizzare l'impianto fotovoltaico più grande d'Italia, 130mila metri quadrati di tetti dello stabilimento: ciò significa salvaguardia del territorio e impegno alla decarbonizzazione. Continua poi l'impegno per l'efficientamento dei trasporti e dell'acquisizione da ecopiazze con processi

sempre più virtuosi per il recupero della CO2. Fantoni, infatti, recupera legno da imballaggi dismessi, dalla raccolta differenziata e dagli scarti dell'industria del legno, allungandone il ciclo di vita e riducendo l'impatto ambientale.» L'economia circolare è al centro della sostenibilità anche per **Daniele De Stefano**, titolare della Avicola Medunese di Meduno insieme al fratello Boris: «il nostro allevamento a terra di polli da carne riutilizza la pollina, il concime organico ottenuto dal riciclaggio delle deiezioni degli animali, per alimentare l'impianto a biogas interno, dimensionato sulle necessità aziendali. Tale impianto produce energia elettrica e ci permette di dare valore ad un materiale che sarebbe di scarto, trasformandolo in elettricità che viene immessa in rete. In più, grazie al vapore prodotto dal sistema di raffreddamento dell'impianto a biogas, riusciamo a scaldare un intero capannone. L'azienda in tutto ne ha tre per un totale di circa 100 mila polli allevati. Infine, abbiamo un impianto fotovoltaico sul tetto che ci rende autosufficienti per circa il 50% del fabbisogno energetico.»

(f.g.)

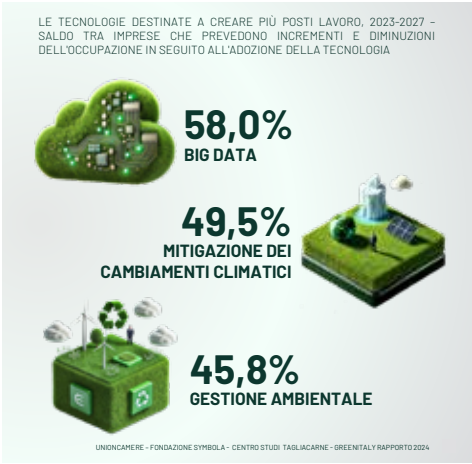
L'IMPORTANZA DI AVVICINARE IL MONDO PRODUTTIVO ALLE FILIERE DEL SAPERE

«SENZA PROFESSIONISTI, ADDIO ALLE TRASFORMAZIONI»

LE CATEGORIE SI APPELLANO AI GIOVANI PER COLMARE IL GAP DI FABBISOGNO NEI SETTORI CHE POSSONO DETTARE IL CAMBIAMENTO

» ALBERTO ROCHIRA

«I dati resi noti da Confartigianato nazionale sulla mancanza di lavoratori con competenze green sono un vero allarme: la maggiore difficoltà che l'Italia avrà davanti nei prossimi anni», commenta così il presidente di Confartigianato Fvg, **Graziano Tilatti**, il report dell'associazione secondo la quale nel 2024 le imprese italiane non sono riuscite a reperire 2 milioni 197 mila figure professionali con un'elevata attitudine al risparmio energetico. «Fu profetico l'appello del Presidente Mattarella alla nostra Assemblea nazionale - - continua -; immaginate un mondo senza artigiani. Senza di loro la transizione ecologica e digitale non si avvia e non si regge». «Passare da un'economia fondata sui fossili alle rinnovabili è una missione complessa - continua Tilatti -, che richiede competenze, gestione e manutenzione continua. Per questo faccio appello ai più giovani: ci si può realizzare anche con il lavoro manuale, quando è unito alle conoscenze digitali. Basti pensare all'enorme fabbisogno



di energia per alimentare l'intelligenza artificiale, che va mantenuta e aggiornata senza sosta». «Il tema della difficoltà nel reperire lavoratori con competenze green è reale e tangibile anche sul nostro

territorio», evidenzia **Maurizio Meletti**, presidente della Cna Friuli Venezia Giulia. «La questione va oltre - continua -: manca la professionalità in generale, non solo quella legata alla sostenibilità ambientale. È una piaga che colpisce trasversalmente tutti i settori e le microimprese ne soffrono in modo particolare».

«A 64 anni, pensionato, devo stare io alla fresa perché non posso affidarla a nessuno - racconta -. Alla scuola che forma questa figura, si sono iscritti solo quattro studenti. Non siamo attrattivi, e ciò dipende da stipendi più bassi rispetto all'industria, minori tutele, e una cultura che ha disincentivato il lavoro manuale». Secondo Meletti, «la nostra generazione ha trasmesso l'idea che sporcarsi le mani non sia dignitoso, e benché il sistema produttivo sia tecnologicamente avanzato, senza professionisti competenti, il rischio è che la transizione verde resti solo sulla carta».

«Anche secondo i dati Unioncamere, si prevede che da qui al 2029 quasi la metà delle figure green richieste dalle imprese sarà difficile da reperire», commenta il presidente di Confapi Fvg, **Massimo Paniccchia**. «Il nostro sistema economico non fa eccezione - prosegue -: le imprese investono in sostenibilità e innovazione e hanno innescato processi di transizione ecologica e digitale, ma faticano a reperire figure specializzate». Confapi Fvg, sottolinea Paniccchia, «è impegnata nel promuovere le relazioni tra scuola, università e impresa, per avvicinare il mondo produttivo alle filiere del sapere». La transizione green, secondo il presidente regionale Confapi, «è avviata e con sé porta anche nuove opportunità occupazionali che richiedono competenze adeguate e, a livello regionale, si stanno definendo e programmando le linee d'azione per l'attrazione e la valorizzazione dei talenti nei settori delle tecnologie emergenti e ad alta intensità di conoscenza». E conclude: «l'associazione resta a fianco delle Imprese nell'assistere nei processi di crescita e sviluppo, con la consapevolezza che i loro collaboratori costituiscono un asset strategico».

LE AGENZIE DI LAVORO

«FONDAMENTALI FLESSIBILITÀ E CREATIVITÀ»

Le imprese, da un lato, sono alla ricerca di figure in grado di gestire i nuovi processi digitali, dall'altro di avere maggiore attenzione ai temi della sostenibilità. Ma quali sono le competenze che i lavoratori sono chiamati a coltivare o a potenziare?

«L'intelligenza artificiale sta impattando sul mercato del lavoro - evidenzia **Maria Raffaella Caprioglio**, Presidente di Umana - ed è difficile oggi prevedere se questo impatto avrà maggiori benefici o saranno invece più forti le criticità. Molte figure saranno sostituite, ne nasceranno nuove, tutte si evolveranno. L'AI entrerà in molte delle professioni che conosciamo e nei modi in cui si esercitano. Ed è proprio in questo contesto di trasformazione tecnologica veloce e complessa che oggi competenze come la flessibilità, la propensione all'apprendimento, la capacità di gestire le complessità, o la creatività, tutte le soft skill insomma, diventano fondamentali per le aziende. Il tema della sostenibilità ambientale - ha continuato - è un elemento oramai imprescindibile per ogni impresa. Il tema ambientale è entrato da molti anni oramai nell'agenda dei responsabili delle Risorse umane di tutte le organizzazioni, che ricercano competenze capaci in primo luogo di guidare la transizione sostenibile, gestire e governare i contesti regolatori e gli standard ESG, oggi indispensabili nella rendicontazione». Saper dialogare con l'AI, con pensiero critico, creatività e flessibilità, diventano chiavi di accesso ai nuovi mestieri.

«Nel settore della sostenibilità ambientale - commenta **Paolo Bargnesi**, responsabile dello sviluppo di Work On Time con sede a Udine e parte del gruppo Sereni Orizzonti - la domanda di competenze specifiche è in continua crescita. Registriamo una sempre maggiore necessità di ingegneri e project manager capaci di realizzare sistemi di domotica e impianti fotovoltaici sofisticati, ma anche di operai esperti, fondamentali per montaggio, installazione e programmazione. Emerge la necessità di specialisti capaci di progettare applicazioni intelligenti e comunicarne il valore aggiunto alle imprese, traducendo innovazione tecnologica in soluzioni concrete. La nostra mission è intercettare tali figure e metterle in connessione con le aziende che cercano di innovarsi: la sfida è costruire percorsi formativi».

Mara Bon

CORVINO (OSSERVATORIO LAVORO FVG)

«A FARE LA DIFFERENZA SONO LE SOFT SKILL»

Secondo **Carlos Corvino**, responsabile Osservatorio regionale del mercato del lavoro, «reperire personale è sempre più difficile. Pesano la crisi demografica, la fuga dei giovani all'estero, l'evoluzione rapidissima della tecnologia, i salari bassi e la persistente precarietà».

I principali squilibri?

Non c'è un settore più in difficoltà di altri: la carenza di competenze attraversa tutto il mercato del lavoro. Più che parlare di comparti, conviene guardare alle singole imprese e alla loro capacità di trasformare le nuove tecnologie in professioni concrete.

Quali le professionalità più ricercate dalle imprese regionali nel green e nel digitale?

Si cercano soprattutto specialisti e tecnici con competenze digitali avanzate. Non basta saper usare un Pc: serve applicare strumenti digitali per aumentare la produttività, cosa tutt'altro che banale. Molte professioni stanno cambiando: dal medico all'avvocato, dall'esperto di marketing al tecnico informatico, fino agli operai specializzati. Le mansioni si arricchiscono e si evolvono con la tecnologia.

Quanto pesa il mismatch formativo nel mercato del lavoro regionale?

La difficoltà nel reperire personale non è solo questione di competenze, ma anche di numero ridotto di candidati. La formazione tecnica conta, ma a fare la differenza sono le soft skill: adattarsi rapidamente all'organizzazione e saper imparare continuamente. Con un'evoluzione tecnologica così veloce, chi lavora deve saper "far parlare" le tecnologie.

Il sistema scolastico e formativo del Fvg riesce a stare al passo con le nuove esigenze del mercato del lavoro? Dove si potrebbe intervenire per colmare il divario tra formazione e occupazione?

Esistono istituti d'eccellenza che seguono l'evoluzione tecnologica e molto si fa già nelle scuole. Serve però alzare il livello di tutti gli istituti, investendo di più. Davanti all'incertezza tecnologica, scuole e imprese devono collaborare su progetti innovativi per sviluppare pensiero critico, capacità di adattamento e competenze sui sistemi produttivi e sull'organizzazione.

L'ANALISI DI FONDAZIONE NORD EST

PIÙ DI UN'AZIENDA SU DUE INVESTE SULLA SOSTENIBILITÀ

Quanto Ai e transizione verde incidono oggi sul mercato del lavoro? Secondo **Gianluca Toschi**, ricercatore senior in Fondazione Nord Est, «l'impatto di gran lunga più rilevante è quello legato alla transizione verde. Stando agli ultimi dati Istat più di metà delle imprese italiane hanno investito in azioni per migliorare la sostenibilità ambientale. Se guardiamo, invece, all'adozione di soluzioni basate sull'intelligenza artificiale per molte imprese siamo ancora in una fase sperimentale, in cui le potenzialità di questi strumenti non sono ancora chiare. Un numero su tutti: nel 2024 meno del 12% delle imprese usava l'IA».

Quali le competenze in questi settori più ricercate a Nordest?

Se parliamo di transizione verde dobbiamo parlare di un ventaglio di competenze molto ampio. Si va da competenze tecniche legate alla misurazione e rilevazione dell'impatto ambientale alla progettazione di prodotti e soluzioni in ottica circolare. Servono competenze legate alle



Gianluca Toschi, ricercatore senior in Fondazione Nord Est

certificazioni. Senza dimenticare che l'approccio green va anche rendicontato e comunicato, ecco allora che servono competenze specializzate nella rendicontazione e comunicazione della sostenibilità.

E quali si fatica maggiormente a individuare?

Partiamo da un dato: le competenze green sono sempre più richieste dalle imprese: interessano quasi 8 assunzioni su 10. In quasi la metà dei casi in cui le imprese

cercano figure in cui le competenze green sono importanti vengono segnalate difficoltà di reperimento.

La scuola sta formando queste figure?

Negli ultimi anni a livello di scuole secondarie di secondo grado, di ITS e di Università si è moltiplicata l'offerta di percorsi di studio capaci di aggiungere nuove competenze nell'ambito della sostenibilità ambientale. **Quanto siamo distanti dal considerare la IA un'opportunità lavorativa e non uno strumento che mette a rischio posti di lavoro?**

L'adozione dell'IA, anche se ancora limitata, è in crescita, in particolare nel settore dei servizi, soprattutto nei comparti dell'informatica, delle telecomunicazioni, dei servizi finanziari e assicurativi. Per un'area come il Nord Est sarà interessante vedere come le applicazioni si estenderanno e soprattutto diffonderanno a livello di manifattura. Credo che la sfida maggiore sia quella di trovare figure che sappiano non solo sviluppare gli algoritmi, ma anche di immaginare soluzioni pratiche e profittevoli per le diverse funzioni aziendali.

Marco Ballico

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:

Centro Servizi Editoriali Srl

Via del Lavoro, 18 - Grisignano di Zocco - Vicenza

Fotoservizi:

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

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

m.b.

IL PRESIDENTE DELLA CCIAA PN-UD, GIOVANNI DA POZZO

«UNA RIVOLUZIONE CHE IMPATTERÀ SU TUTTI»

Formazione, competenze, incrocio efficace tra domanda e offerta: sono le sfide che il presidente della Camera di Commercio di Pordenone e Udine, **Giovanni Da Pozzo**, rileva diffuse a ogni livello, nel sistema produttivo come nella pubblica amministrazione, a fronte della «rivoluzione tecnologica», come la definisce, generata dall'intelligenza artificiale. Con altrettanta chiarezza, Da Pozzo ha evidente la via più



Giovanni Da Pozzo

profitevole per affrontarle: «Occorre entrare nell'ottica di un approccio sistemico», per raccogliere e ottimizzare le forze in campo – in questo caso le conoscenze e le possibilità formative – e per progredire, pur in un percorso che può contemplare velocità diverse. A sostenerlo nella visione che il Friuli Venezia Giulia abbia la possibilità di agire in questa direzione, la reattività che coglie nei territori in confronto ad altri scenari. «Pur scontando un contesto Ue che non viaggia ai ritmi di Cina e Usa in materia di Ai, l'intraprendenza c'è».

La premessa fondamentale per fare i conti la nuova rivoluzione di questo inizio Millennio «è capire che essa impatta e impatterà su tutti, aziende e

persone». E ciò chiama in causa soggetti che hanno come mission la formazione, ma anche le istituzioni, le associazioni di categorie, le singole persone che devono averne consapevolezza e applicarsi in autoformazione.

«Il primo approccio, comunque, dovrebbe prevedere l'alfabetizzazione nella scuola a partire dai livelli inferiori. Per le high skills, l'università ha tutte le capacità formative, con l'avvertenza che insieme alle competenze tecniche questa rivoluzione richiede una visione internazionale. L'accelerazione, infatti, ora sta avvenendo in Cina e negli States, con la Ue al traino». Se per le grandi aziende è pensabile alla mobilitazione di risorse proprie, la formazione per le Pmi e anche per la Pa può avvenire con il coinvolgimento di istituzioni e associazioni. «La Camera di Commercio Pn Ud – conclude Da Pozzo – ha per esempio individuato tre aree di iniziative, e tra queste quella dedicata specificamente a corsi, anche online, che hanno quale focus l'Ai nelle imprese e pure in specifici settori, come il turismo».

Antonella Lanfrì

IL RETTORE DI UNIUD, ANGELO MONTANARI

ALL'UNIVERSITÀ ARRIVANO I CORSI DI AI

Il neoretore dell'Università di Udine, **Angelo Montanari**, ha creato una delega specifica per l'Ai nella sua squadra di governo. Non un semplice adeguamento ai tempi, ma la chiara consapevolezza che «essa ha un impatto su molteplici ambiti d'azione dell'Università: la ricerca, la didattica, l'organizzazione dei processi». Chi si sta formando e si formerà all'Università di Udine, dunque, entrerà nel mondo del lavoro avendo respirato in ogni aspetto del suo percorso le implicazioni della nuova tecnologia. Di sicuro nei corsi più vocati, come ingegneria e informatica, ma anche in tutti gli altri, perché sono stati creati corsi di Ai, facoltativi ma con crediti, d'interesse generale e con specifici focus. Tra questi, quello dedicato a medicina.

«Riguardo alla ricerca – specifica il rettore – l'impegno è duplice: nell'ambito dell'Ai tradizionale, dove trovano spazio ricerche su temi di grande impatto quale, ad esempio, la manutenzione predittiva, e in quello dell'Ai generativa, sempre più interessante per la ricerca applicata. L'obiettivo, infatti, è rafforzare il collegamento tra ricerca e imprese, perché l'una



Angelo Montanari

colga le esigenze del settore produttivo e questo possa essere sollecitato da ciò che si sta sviluppando nei laboratori». Una prospettiva rafforzata dalla partecipazione di Uniud a iNest, l'ecosistema dell'innovazione a del Nordest, che sta sviluppando una specifica piattaforma che sfrutta anche l'Ai generativa. Per quanto attiene la didattica, poi, oltre alla formazione tecnica per lo sviluppo e l'applicazione

della tecnologia, «il grande impegno è far comprendere agli studenti che per utilizzare appieno le opportunità dell'Ai e, soprattutto saperla interrogare e valutarne l'affidabilità, è fondamentale conoscere i fondamentali della disciplina». Terreno innovativo per la formazione a Uniud è, inoltre, la sostenibilità. Ne sono espressione, tra l'altro, i corsi di laurea con questa specifica curvatura, come ingegneria industriale per l'energia, per la creazione di competenze da energy manager. «Uniud – conclude il rettore – è impegnata anche a creare e consolidare i rapporti con il territorio per costruire opportunità professionali che diano questa prospettiva».

(a.l.)

GLI INTERVENTI DELLA REGIONE FVG

CORSI DI FORMAZIONE E INVESTIMENTI PER FAVORIRE LE IMPRESE

Intelligenza artificiale e sostenibilità per le imprese sono al centro dell'attenzione degli assessorati regionali retti da Sergio Bini e Alessia Rosolen, rispettivamente alla guida delle Attività produttive e del Lavoro e Istruzione, con azioni già ben avviate e obiettivi di prospettiva. Quella della cosiddetta «twin transition» è senza dubbio la principale sfida che attende le imprese: la transizione energetica e digitale non sono obiettivi rimandabili, premette Bini. Da questo punto di vista, il Friuli Venezia Giulia è una Regione virtuosa: quarta in Italia per spesa in R&S, cui viene destinato l'1,7% del Pil. Negli ultimi sei anni la Regione ha destinato circa 150 milioni per l'innovazione delle Pmi e oltre 90 milioni per impianti fotovoltaici nelle imprese. Tuttavia, ammette l'assessore, «l'industria regionale sconta ancora carenze sulle infrastrutture tecnologiche e dell'accesso a internet veloce. Sarà necessario aumentare la presenza online delle aziende regionali e al tempo stesso investire nell'introduzione nei processi produttivi dell'Ai». Al tempo stesso, prosegue l'assessore, «47,2% del fabbisogno energetico in regione dipende ancora dai combustibili fossili. Una percentuale da ridurre». Per rispondere a queste sfide, la Regione ha varato «l'Agenda Fvg Manifattura 2030 finanziata con 177,6 milioni di euro, l'Agen-



Sergio Bini, assessore regionale alle attività produttive e al turismo

denda si basa su alcuni pilastri chiari: favorire processi di aggregazione e crescita dimensionale delle imprese; nuovi mercati per l'export; transizione digitale ed energetica delle aziende; attrazione investimenti privati e forza lavoro qualificata. Con queste risorse – il 50% delle quali ha già concretizzate –, saranno attivate nuove misure strutturali e 11 canali contributivi per le Pmi», conclude Bini.

Per sostenere tali processi, la formazione è un cardine imprescindibile. E già oggi sono nell'ordine di grandezza delle migliaia i corsi che la Regione, attraverso diversi canali contributivi e gli enti pre-

posti, ha promosso per favorire le competenze digitali e sull'Ai tra gli occupati e non occupati. È la premessa da cui parte Rosolen che avverte: «La formazione dei lavoratori spetta alle aziende. Inoltre, è



Alessia Rosolen, assessore regionale al lavoro e all'istruzione

nelle imprese che avviene il connubio tra le competenze e l'applicazione delle stesse. Resta quindi fondamentale la gestione di questo aspetto dentro le aziende». In questa cornice, con il progetto Gol (risorse Pnrr) sono stati realizzati 1.100 corsi (8mila frequentanti) per competenze digitali complete o parziali, con un costo complessivo di quasi 11,5 milioni. Con risorse del Fse sono stati attivati altri 1.000 corsi per le competenze digitali (24 edizioni per quelli di Ai) per un valore di altrettanti 11,5 milioni. Ottomila i corsisti, di cui 3.400 gli occupati

Inoltre, dal 2023 sono stati erogati servizi di formazione in materia digitale, attraverso Area, Lef, Tec4I e le Università di Udine e Trieste, a 202 imprese, per un valore di 540mila euro. Dal 2025, poi, Area ha erogato servizi formativi per 170mila euro, tra formazione avanzata per startup high e deep tech e per imprese tradizionali con focus sulla digital sustainability. «Uniud e Units, inoltre, ricevono fondi che consentono la partecipazione ai progetti d'innovazione in ambito iNest, il consorzio nordest che ha in rete anche 800 aziende», approfondisce Rosolen.

All'elenco s'aggiungono corsi di Ai per i non occupati e quelli presenti nel Catalogo formativo sostenuto dagli 8 milioni del Fse. A seguito del confronto con le necessità delle aziende, sono stati attivati 621 corsi con tema digitale e Ai per 710 allievi e 1,8 milioni di contributo pubblico e altri 76 corsi su Ai per 141 allievi e 315mila euro di contributo pubblico.

(a.l.)

ETICA&ECONOMIA

IMPOSTARE UN PROCESSO CHE PONGA L'UOMO AL CENTRO

Quello dell'intelligenza artificiale (Ai) collegato alla sostenibilità è un tema estremamente attuale e strategico per il futuro delle aziende.

Parliamo di due rivoluzioni che abbisognano di un'impostazione di un processo etico che ponga l'Uomo al centro. L'intelligenza artificiale può essere una potente alleata nella transizione ecologica per l'ottimizzazione energetica ovvero per migliorare l'efficienza energetica negli impianti produttivi e nelle infrastrutture. Algoritmi predittivi possono ridurre sprechi e ottimizzare i trasporti mentre in seno alla cosiddetta economia circolare l'Ai può sviluppare il monitoraggio e il riutilizzo delle risorse. Strumenti di Ai possono o meglio potranno permettere il monitoraggio della qualità dell'aria, dell'acqua, e delle emissioni.

Paradossalmente, però, proprio l'Ai stessa può rappresentare una minaccia alla sostenibilità se non gestita con attenzione. L'addestramento di modelli di Ai (soprattutto i modelli di deep learning) richiede, infatti, enormi quantità di energia mentre infrastrutture data-driven: server farm e cloud computing hanno un'impronta ambientale significativa.

Serve quindi un'Ai sostenibile by design che ottimizzi il trade-off tra potenza computazionale e impatto ambientale. E le imprese devono passare dal ruolo di utenti di Ai a protagonisti non limitandosi, cioè, a risultare solo utenti passivi di Ai o soggetti alle normative ambientali, devono diventare attori proattivi nel disegnare un futuro in cui tecnologia e sostenibilità si rafforzano a vicenda con l'ausilio di manager preparati e competenti.

Cosa fare? Opportuno investire in Ai green, selezionare partner tecnologici con obiettivi ESG chiari.

Innovare responsabilmente, sviluppare soluzioni Ai che tengano conto dell'impatto sociale e ambientale. È necessario impostare un processo etico che ponga l'Uomo al centro passando dalle belle parole ai fatti concreti e reali.

Per fare ciò bisognerà promuovere una nuova cultura dell'innovazione centrata su etica, sostenibilità e impatto positivo. Attualmente i criteri ESG (Environmental, Social, Governance) stanno guidando le scelte di investimento e le strategie aziendali. L'Ai può supportare le aziende nel raccogliere e analizzare dati ESG in tempo reale, monitorare il rispetto delle normative ambientali, prevenire rischi reputazionali e ambientali. La doppia sfida è, quindi, una doppia opportunità. Chi riuscirà a integrare Ai e sostenibilità in modo coerente, responsabile ed efficace non solo risponderà alle sfide del presente, ma si posizionerà come leader del futuro. Abbandonato l'approccio europeo ideologico la doppia transizione non è più una scelta, ma una necessità e una straordinaria occasione di innovazione.

Daniele Damele



Il Generali Convention Center è stato il cuore pulsante di IndustriaEuropa, l'Assemblea pubblica di Confindustria FVG organizzata per la prima volta, congiuntamente, da Confindustria Alto Adriatico e Confindustria Udine, che ha trasformato un evento economico – cui hanno partecipato circa 1.800 persone – in un atto di pensiero strategico sul destino del continente. Apertura a sorpresa con **Bernard-Henri Lévy**, filosofo e scrittore francese, noto per il suo impegno in difesa dell'Europa che ha offerto un monologo in cui ha avvertito che il Continente si trova sull'orlo di un collasso storico, minacciato da fronti convergenti. La speranza, secondo il filosofo, risiede nella capacità degli europei di evitare il crollo: l'Europa deve dotarsi di un volto e di un'autorità, superando l'anonimato delle banconote e deve sdoppiare la sovranità, accettando che temi fondamentali – flussi finanziari, salute, immigrazione, terrorismo, guerra e pace – richiedano un'agorà europea. Tra gli interventi più attesi anche quello del vescovo di Trieste – seduto al fianco del rabbino capo e del presidente della Comunità ebraica giuliana – secondo il quale «c'è bisogno di riscoprire come questo fondamento ci riporti a considerare che anche la persona ultima, umile, povera, fragile, malata, disabile non può essere lasciata sola o indietro». Trevisi ha aggiunto che «la sfida è coniugare l'orgoglio di un'appartenenza al nostro popolo e al nostro Paese con l'orgoglio di essere parte di un progetto più grande, che ci consente di guardare al futuro con speranza. Oggi l'Europa rischia di essere priva di speranza ma noi guardiamo al

L'ASSEMBLEA PUBBLICA DI CONFINDUSTRIA FVG

PER UNA NUOVA EUROPA CHE PRODUCE

PER LA PRIMA VOLTA INSIEME LE ASSOCIAZIONI INDUSTRIALI DI ALTO ADRIATICO E UDINE CHE HANNO INVOCATO UN CAMBIO DI ROTTA DEL VECCHIO CONTINENTE. L'INTERVENTO DEL VESCOVO TREVISI: «GUARDARE AL FUTURO CON FIDUCIA E INNOVAZIONE»

futuro con speranza e con fiducia perché non siamo soli, perché possiamo aiutarci, perché abbiamo grandi risorse. Perché abbiamo la possibilità di innovare».

Dopo i due interventi, l'Assemblea ha invocato un cambio di rotta: il passaggio «da un'Europa che regola a un'Europa che produce». La richiesta è stata quella di promuovere filiere strategiche pienamente europee – energia, acciaio, microchip, elettronica, software e difesa – e di sostituire un Green Deal percepito come eccessivamente rigido con un vero Industrial Deal. La tavola rotonda "Grandi in Europa" ha riunito voci chiave della manifattura. **Pierroberto Folgiero**, AD Fincantieri, parlando di industria marittima, ha diagnosticato una fase di «reindustrializzazione» in Occidente. La leadership, ha specificato, deve fondarsi sull'innovazione e sull'integrazione di tecnologia e conoscenza, non sulla competizione di costo. La strategia vincente nel settore navale si articola su quattro assi: le crociere, la difesa, le navi per infrastrutture offshore e il dominio subacqueo, definito la nuova frontiera strategica.

Camilla Benedetti, Chairwoman di ABS Acciaierie Bertoli Safau, ha sottolineato che la trasformazione siderurgica europea si basa sull'innovazione di processo e di prodotto. La pressione sul settore è stata approfondita da **Antonio Gozzi**, Presidente di Federacciai, che ha evidenziato come il settore sia colpito dal trade diversion: i Paesi

esclusi dal mercato statunitense (per dazi imposti già nel 2018) riversano l'acciaio nell'unico mercato ancora relativamente aperto, l'Europa. Gozzi ha segnalato che il settore è sotto forte stress anche per la tassa carbonica ETS e per la prevista scomparsa delle free allowances dal 2026. Per contrastare ciò, Bruxelles sta discutendo la riduzione del volume massimo di importazioni e l'obbligo, negli acquisti pubblici dal 2026, che almeno il 60% dell'acciaio debba essere di produzione europea.

Alberto Zanata, Presidente e CEO di Electrolux Professional Group, ha chiesto un'evoluzione strutturale per trasformare il Vecchio Continente in un unico, vero mercato, gli "Stati Uniti d'Europa" sotto il profilo della mobilità, poiché lo spostamento di persone e la delocalizzazione delle unità industriali all'interno del continente restano tuttora complessi.

Emanuele Orsini, Presidente di Confindustria, ha richiamato l'urgenza di una visione industriale europea e nazionale di medio periodo. Ha denunciato il peso crescente dei dazi e la volatilità dell'euro-dollaro, criticando l'assenza di strumenti comuni come gli Eurobond. Chiusura con le testimonianze di **Jennifer Tissino** e **Alessandra Olivo** (studentesse ITS) e di Emmanuel Tetteh, lavoratore ghanese giunto in Italia grazie a un progetto ideato da Confindustria Alto Adriatico e gestito da Umana Spa a dimostrazione del ruolo dell'industria nella creazione di opportunità decisive.

PIERLUIGI ZAMÒ, PRESIDENTE
CONFINDUSTRIA FVG

«REGOLE NUOVE PER UNA MAGGIORE COLLABORAZIONE»

Pierluigi Zamò, presidente di Confindustria Fvg, si dice "orgoglioso" per essere riusciti a organizzare "un'assemblea congiunta, che rappresenta sicuramente un buon risultato. Potrebbe sembrare una cosa da poco, ma abbiamo dovuto faticare parecchio, ma finalmente ora funziona". Una premessa questa che serve a delineare lo sforzo congiunto – quello degli industriali del Fvg – che ha portato a Industriaeuropa. L'obiettivo? "Un'azione comune a favore dell'Europa e del suo futuro industriale". E per farlo, fa capire, l'obiettivo è creare una nuova Europa. Detto con le sue parole: "l'Europa va vestita di un ideale nuovo, questo perché noi di una certa età, probabilmente questo ideale lo abbiamo un po' complicato, mentre i giovani, quelli della cosiddetta generazione Z, non hanno tutte queste problematiche perché per loro l'Europa esiste, perché loro, tra l'altro, hanno fatto l'Erasmus e conoscono la mobilità". Non sarà facile "e, vista la congiuntura, siamo sotto pressione. Ma sono certo che ce la faremo". Ma – avverte il presidente di Confindustria Fvg – "noi siamo imprenditori e proprio per questo dobbiamo evitare le lamentele. Casomai, servono proposte concrete". Quali? Ad esempio "una legislazione diversa che favorisca la collaborazione tra le imprese europee". Per Zamò "il futuro è quello" e per questo "nel corso di Industriaeuropa abbiamo manifestato la necessità di proporre leggi e regole nuove in grado di spingere le aziende europee a una maggiore collaborazione". Ma – chiosa – "la competizione deve avvenire all'esterno e non all'interno dell'Europa. Servono- dicevo - regole comuni che favoriscano l'integrazione e ci facciano diventare più grandi per competere nel mondo".



Pierluigi Zamò

Domenico Pecile

MICHELANGELO AGRUSTI (PRESIDENTE
CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO)

«CAMBIAMENTO STRATEGICO NELLE POLITICHE INDUSTRIALI»

"Un incontro che ha messo a confronto visioni, esperienze e strategie sul rapporto tra industria ed Europa con al centro il ruolo delle grandi imprese nel contesto europeo. Un incontro che rilancia la necessità di una visione europea comune". Il presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti**, ha salutato con entusiasmo "Industriaeuropa", l'assemblea congiunta regionale, tenutasi il 24 scorso a Trieste. Agrusti evidenzia con soddisfazione anche come questa sia "la prima assemblea, se la memoria non mi inganna, che organizziamo assieme", segno questo di un cambiamento strategico nelle politiche industriali e di "un passo verso un sistema imprenditoriale del regionale sempre più unito e promotore dello sviluppo". Il tema centrale di "Industriaeuropa" è stata, appunto, l'Europa e il suo futuro industriale. "Dobbiamo farla nascere davvero – sono ancora le parole del presidente di Confindustria Alto Adriatico – partendo proprio dal basso, dal mondo produttivo, che qui nel Nordest, come sappiamo, è già fortemente integrato con i sistemi economici della Germania, della Francia e del Regno unito e che può diventare modello e traino, se capace di mettere a sistema la sua cultura industriale". E un occhio di riguardo Agrusti lo dedica alla situazione economica internazionale. E dunque, di fronte alla contrapposizione che si sta creando per i noti problemi dei dazi tra gli Stati uniti e la Cina, "è necessario costruire una sovranità industriale europea su ambiti strategici come microchip, software, energia e acciaio, in coerenza con la cosiddetta "Agenda Draghi". Insomma, è l'invito, l'Europa deve saper trasformare l'attuale, difficile congiuntura economica, in nuove opportunità tra vecchie e nuove sfide, vincoli e prospettive di sviluppo.



Michelangelo Agrusti

(d.p.)

LUGINO POZZO, PRESIDENTE
CONFINDUSTRIA UDINE

«NECESSARI IL DIALOGO E LA SINERGIA»

Per il presidente di Confindustria Udine, **Luigino Pozzo**, "Industriaeuropa" è stata una "straordinaria iniziativa", giacché si è trattato di "un'assemblea unitaria – ed è la prima volta – davvero importante perché affronta temi che interessano tutta la nostra regione, ma ovviamente anche l'Italia e l'Europa. E proprio per questo abbiamo voluto condividere le nostre riflessioni e le nostre analisi anche con i colleghi di vari Paesi dell'Europa". Come dire, dunque, che quello dello sviluppo economico e industriale è una scommessa che deve accomunare e coinvolgere tutto il Vecchio continente. Da qui, appunto, "la necessità di dialogo e sinergia per rilanciare il progetto europeo", a suo avviso mai del tutto decollato. Certo, "serve un indirizzo chiaro da parte dell'Europa" ma è necessario avere bene in mente "le criticità del nostro sistema industriale". In primis, Pozzo indica "i costi eccessivi per l'industria, a partire dal problema energetici e delle materie prime e la necessità del rilancio del manifatturiero", il cui "calo nell'incidenza sul Pil italiano è sceso dal 25% all'attuale 18%. Per il presidente di Confindustria Udine bisogna riportarlo almeno sopra il 20%. Come si fa? Con l'innovazione, gli investimenti sulle tecnologie, attuando politiche moderne". E proprio per questo diventa centrale nelle strategie dell'industria "la formazione tecnica e scientifica, indispensabile per rendere la nostra industria competitiva in un contesto sempre più tecnologico". L'unica via di uscita è "far decollare davvero il sistema Europa, arrivando a una visione comune e condivisa per corroborare il sistema industriale continentale, capace di affrontare insieme i nodi che ci sono in comune: formazione, energia, politica industriale e militare".



Luigino Pozzo

(d.p.)



In alto: Foto di gruppo con i sei giornalisti nazionali e internazionali alla scoperta della città longobarda e della gubana. A destra il Presidente della Cciaa Pn-Ud, Giovanni Da Pozzo. In basso la visita al gubanificio Dorbolò



CON FABRIZIO NONIS E PROMOTURISMOFVG

OPUS LOCI TERRITORIO DA VIVERE

È INIZIATO DA CIVIDALE IL PROGETTO PROMOSSO DALLA CCIAA
DI VALORIZZAZIONE DELLE ECONOMIE CHE OSPITANO I 5 SITI UNESCO

Parte da Cividale del Friuli la prima tappa di "OpusLoci – Territorio da Vivere", il progetto promosso dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine con PromoTurismoFVG e Sconfinando di **Fabrizio Nonis** – El Bekèr, per valorizzare i cinque siti Unesco regionali in abbinamento alle eccellenze enogastronomiche, artigianali e commerciali del territorio. L'iniziativa, presentata in conferenza stampa dal presidente **Giovanni Da Pozzo**, dal direttore di PromoTurismoFVG **Iacopo Mestroni** e da Fabrizio Nonis, ha visto la partecipazione di sei giornalisti nazionali e internazionali, ospiti di un press tour che li ha condotti alla scoperta della città longobarda e della sua specialità più iconica: la gubana.

«Questo progetto rappresenta un modo concreto di promuovere il

VISITE E PROMOZIONE DEL PATRIMONIO STORICO-ARTISTICO IN ABBINAMENTO A UN PRODOTTO D'ECCELLENZA DELL'ENOGASTRONOMIA REGIONALE

territorio – ha sottolineato Da Pozzo – mettendo in rete cultura, turismo e imprese. Ringrazio la Regione e PromoTurismoFVG per la collaborazione e Fabrizio Nonis per il rinnovato impegno: con lui avevamo già condiviso la presentazione delle economie dei cinque siti Unesco lo scorso anno e oggi ripartiamo con un progetto

ancora più esperienziale e internazionale». Nonis ha annunciato anche la realizzazione di una puntata speciale della trasmissione Bekèr on Tour dedicata proprio a "OpusLoci – Territorio da Vivere". «Abbiamo anticipato i tempi – ha spiegato – mettendo in sinergia istituzioni, promozione turistica e mondo enogastronomico. Anche nella mia qualità di ambasciatore per il riconoscimento Unesco della cucina italiana, credo che questa visione integrata rappresenti un passo decisivo per valorizzare i nostri luoghi, i prodotti e le tradizioni come patrimonio culturale condiviso». Mestroni ha evidenziato che «negli ultimi anni la regione è cresciuta molto, in termini di arrivi e presenze, sempre con un'attenzione particolare al territorio e alla qualità dell'esperienza. Il progetto condiviso con la Cciaa ci permette di raccontare un Friuli Venezia Giulia autentico, accogliente e sorprendente, attraverso la voce dei giornalisti che lo vivono in prima persona».

La delegazione stampa ha visitato il centro storico di Cividale e il Tempietto Longobardo, per poi cimentarsi nel laboratorio "mani in pasta" del Gubanificio Dorbolò. Guidati dalle pasticciere dell'azienda, ciascun ospite ha realizzato la propria gubana. I giornalisti – **Hugo McCafferty, Germana Cabrelle, Andrea Ciprian, Camilla Rocca, Riccardo Lagorio e Lorenza Scalisi** – racconteranno l'esperienza attraverso le proprie testate.

Il progetto proseguirà ogni anno con una nuova tappa. Nel 2026 toccherà a Palmanova, la città-fortezza veneziana (visibile anche con l'innovativo Virtualift), abbinata alla grappa. Seguiranno le Dolomiti Friulane con il tiramisù, Aquileia con il frico e Palù di Livenza con il figo moro.

INTERVISTA AL CONDUTTORE TELEVISIVO

«ESPERIENZA IMMERSIVA E INTERNAZIONALE»

Abbiamo intervistato **Fabrizio Nonis**, ambasciatore per la candidatura della cucina italiana a Patrimonio immateriale dell'Unesco, volto televisivo e della divulgazione enogastronomica.

Ha partecipato come protagonista alla prima esperienza immersiva di OpusLoci. Quali erano gli obiettivi del progetto?

«Il progetto nasce da un'intuizione del presidente Da Pozzo, che mi ha proposto di unire le eccellenze del commercio, del territorio e della cultura in un unico racconto televisivo. Con il supporto di PromoTurismoFVG e del mio team abbiamo creato un format nuovo, primo in Italia nel suo genere, capace di valorizzare i siti Unesco e le persone che li rendono vivi. Per la prima volta abbiamo realizzato un'esperienza immersiva e internazionale, coinvolgendo professionisti che hanno potuto vivere da vicino il legame tra patrimonio storico e imprenditorialità locale».

Avete visitato Cividale del Friuli, perla Unesco, con il suo tempietto longobardo e il centro storico. Quali le sue impressioni di questo territorio?

«Cividale è un luogo che incanta. Con questa esperienza abbiamo voluto mostrare non solo la bellezza architettonica, ma anche la vitalità del territorio: chi produce, chi accoglie, chi custodisce le radici culturali. Il laboratorio "mani in pasta" al Gubanificio Dorbolò ha emozionato tutti: racconta la storia di un dolce e, insieme, quella di un popolo.»

Questa esperienza è la scelta vincente per un turista sempre più attento alla qualità?

«È la strada giusta per un turismo moderno e consapevole, che unisce il piacere della scoperta al valore della qualità. Non esiste promozione più efficace di quella che nasce dall'incontro diretto tra le persone e i luoghi».

Giada Marangone



Fabrizio Nonis – El Bekèr



LORENZA SCALISI

“AUTENTICITÀ E ATTACCAMENTO AL TERRITORIO”

Lorenza Scalisi, giornalista professionista freelance con 25 anni di esperienza nel mondo dei viaggi e del lifestyle, inviata di Elle Gourmet, autrice del cult book “Tutti i piatti dei Presidenti. 30 anni di ricette, storie e aneddoti nelle cucine di Palazzo del Quirinale”.



«Il progetto OpusLoci mi ha permesso di scoprire da vicino alcune realtà locali capaci di trasmettere un senso di autenticità e di attaccamento al territorio che, in un viaggio cosiddetto esperienziale, non possono mancare. Mi riferisco in primis alla possibilità di visitare il laboratorio del primo gubanificio del Friuli Venezia Giulia, il Dorbolò di San Pietro al Natisone, dove ho avuto modo di realizzare una gubana. Incontrare Jessica, che insieme alla sorella Joelle rappresenta la terza generazione di pasticciare, tutte donne, e sentire la loro storia di famiglia che porta il nome del piccolo borgo friulano anche all'estero e oltre oceano (da poco esportano negli Stati Uniti), mi ha fatto apprezzare il loro orgoglio di “ambasciatrici” del gusto di un'intera Regione. Oggi giorno, anche un semplice dolce può creare “audience” e instillare il desiderio di un viaggio in una certa destinazione. Tutto ciò si amplifica per una meta che non è poi così nota: se sono a Parigi o New York e assaggio la gubana e leggo che viene dal Friuli, mi informerò sulle “cose da vedere” e da non perdere. E come per la gubana, avviene anche per prodotti quali il Montasio, il prosciutto San Daniele, lo speck di Sauris, o i tanti vini - Friulano, Refosco e Malvasia in testa».

«L'enogastronomia può dunque essere un ottimo biglietto da visita per il territorio, che in un certo senso prende così il volo e viaggia ovunque nel mondo. Sarà poi il connubio con le tante bellezze artistiche e architettoniche a rendere indimenticabile l'esperienza, non solo al palato ma anche alla vista».

Giada Marangone

ANDREA CIPRIAN

“CONOSCERE L'IDENTITÀ DI UN POPOLO”

Andrea Ciprian, giornalista, collaboratore di Gambero Rosso, Identità Golose, Slow Food Editore, Gazzettino. Direttore editoriale del web magazine Dolomiti Review.



Quali sono le sue impressioni l'indomani del Press Tour esperienziale di OpusLoci, Il progetto della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, a cui a partecipato nei giorni scorsi, insieme ad altri cinque giornalisti che per un giorno sono diventati ambasciatori di un nuovo tipo di esperienza?

«L'esperienza immersiva del progetto OpusLoci è stata coinvolgente e molto interessante sia per le persone conosciute, sia per i luoghi visitati. Una bella opportunità di conoscere (e assaggiare!) in modo diretto l'identità del territorio friulano».

Questo tipo di esperienza è la scelta giusta per i “nuovi” turisti, interessati sempre di più a vivere esperienze di qualità?

«Un'esperienza che può certamente essere la scelta vincente per i turisti soprattutto in un territorio come il vostro dove il concetto di distanza praticamente si annulla. Non mi viene in mente nessun altro posto al mondo dove in un'ora di auto si passa da montagne fantastiche come le Dolomiti al mare, passando per città d'arte, siti archeologici e naturalistici. Gioielli tutti da scoprire, incredibilmente vicini tra loro, tra cui ben cinque considerati dall'Unesco patrimonio dell'umanità. Questa caratteristica unica del Friuli Venezia Giulia di avere tante bellezze vicine l'una all'altra, merita un format turistico che la valorizzi, come OpusLoci».

(g.m.)

GERMANA CABRELLE

“EMOZIONI CHE LASCIANO UN SEGNO”

Germana Cabrelle, giornalista professionista e scrittrice. Collabora con quotidiani e periodici a tiratura nazionale. Si occupa prevalentemente di turismo culturale e di prestigio, lifestyle ed enogastronomia, raccontando l'alta hotellerie, i migliori ristoranti, l'artigianato tipico e le piccole e grandi destinazioni per le testate del gruppo Condè Nast (Vanity Fair, Traveller, La Cucina Italiana), Class Editori (Gentleman, Milano Finanza), i webmagazine Economy e The Travel News.



«Ho accolto con piacere e grande onore l'invito della Camera di Commercio di Pordenone-Udine di partecipare al progetto “Opus Loci – Il territorio da vivere”, che mi ha consentito di approfondire da vicino la conoscenza del Friuli Venezia Giulia».

«Questo tipo di proposta – l'educational immersivo – rappresenta oggi una delle modalità più intelligenti e immediate di promozione e divulgazione turistica, perché punta a valorizzare i tratti salienti e distintivi di un luogo, le cosiddette highlights da non perdere — Opus Locis, per definizione — e quindi il suo patrimonio architettonico, artistico e artigianale, insieme alle persone che lo animano e alle loro eccellenze. Il risultato è un racconto di più voci singole, che diventa corale, capace di emozionare per i vari sviluppati e di lasciare un segno duraturo».

«È la direzione giusta verso il turista contemporaneo: curioso, informato e consapevole, che non si limita a “visitare” i luoghi, ma desidera comprenderli. I viaggiatori di oggi non si accontentano più di spuntare mete sulle cartine geografiche o di seguire pedissequamente i consigli delle guide turistiche. Parte già con una conoscenza di base della destinazione, grazie anche al lavoro dei professionisti della comunicazione che alimentano una rete di news sempre più ampia, qualificata e facilmente accessibile».

(g.m.)

RICCARDO LAGORIO

“GIUSTA SIMBIOSI TRA ARTE E CIBO”

Riccardo Lagorio, giornalista per Sale&Pepe, scrive per alcune tra le più importanti riviste di gastronomia e turismo, ed è anche autore di alcuni libri dedicati alle specialità Italiane.



«Ho partecipato con interesse alla prima esperienza del progetto OpusLoci, in un territorio ancora non toccato dal turismo di massa: Udine e le valli del Natisone. Questa esperienza è stata utile per conoscere, malgrado il tempo sia stato tiranno, il capoluogo Udine e il centro più rappresentativo delle Valli, Cividale del Friuli. La simbiosi tra patrimonio storico, artistico e cibo si può sintetizzare nel termine Cultura in quanto il cibo, elemento sociale, è uno degli elementi che possono aiutarci a stabilire indicazioni sulla collocazione spaziale e temporale di un popolo. Il cibo rappresenta insomma un marcatore e oggi riveste una particolare attrattività sul viaggiatore. Dagli spiedi di carne dell'Iliade alle citazioni sulle spezie contenute nel Milione di Marco Polo per arrivare fino ai Promessi Sposi di Alessandro Manzoni, con lo stracchino che Renzo incontra sulla strada di Gorgonzola, il cibo rientra da sempre nei racconti dell'umanità. Quello che oggi risulta diverso è la propensione al viaggio, che viene scelto anche in funzione gastronomica e che quindi dipende dal desiderio stesso di scoperta del cibo. Per questo vanno intensificate le azioni sul mantenimento delle tradizioni a tavola, che rappresentano un delicato valore da salvaguardare».

«Poter confermare a una platea di viaggiatori la presenza di preparazioni alimentari presenti in un'area, possano essere cjarsons, frico o gubana, può quindi essere ai nostri giorni un elemento di attrazione turistica al pari della possibilità di un'escursione nei boschi o della visita a una città. Anzi, una equilibrata mescolanza di turismi è, a mio avviso, quanto nei prossimi anni i decisori dovranno poter approntare».

(g.m.)

HUGO MCCAFFERTY

“STORIA E CULTURA DA SCOPRIRE”

Hugo McCafferty, giornalista irlandese di food e turismo, vive in Italia da 29 anni. I suoi articoli sono pubblicati su Fine Dining Lovers, Irish Independent, Irish Times, the Times, Atlas Obscura, Mother Jones, Thrillist e altri.



Ha partecipato alla prima tappa di OpusLoci, insieme ad altri cinque giornalisti, lei era l'unico straniero. Quali sono le sue impressioni del progetto e del territorio che ha avuto il piacere di visitare?

«Il press tour di OpusLoci è stato estremamente piacevole. Avendo vissuto in Italia per quasi 20 anni, ho visitato ogni regione. Questo angolo di Friuli Venezia Giulia e Udine è stato l'ultimo che non avevo visitato. Ed è stato fantastico. Sembra un'altra Italia e c'è così tanta storia e cultura da scoprire. La bellezza naturale e il terrois regalano vini e materie prime straordinari, che costituiscono la base di una cucina e di una cultura gastronomica importanti. La gente del posto ha un legame profondo con il cibo e il vino. Ci sono stati molti cambiamenti sociali e politici nel corso dei secoli... Due guerre mondiali, un terremoto devastante, innumerevoli conquiste... Ma alla fine, cosa rimane costante in tutto questo cambiamento? La convivialità con la famiglia, con gli amici... e naturalmente il mangiare e il bere».

Crede che questa tipologia di proposta turistica, associare territori Unesco a esperienze enogastronomiche uniche con prodotti tipici del territorio, possa essere una risposta concreta a un pubblico sempre più esigente?

«Il format OpusLoci è qualcosa con cui penso che i viaggiatori moderni si sentirebbero in sintonia. Oggi, i viaggiatori non cercano il lusso o la stessa esperienza che hanno già vissuto molte volte. Cercano autenticità ed esperienze. Il Friuli Venezia Giulia offre tutto questo in abbondanza».

(g.m.)

CAMILLA ROCCA

“SCELTA VINCENTE PER RACCONTARE UN VIAGGIO”

Camilla Rocca, Giornalista & creator, Travel, food&wine. Scrive per Forbes Italia, Il Sole 24 ore, Elle Italia, Sale e Pepe, Food and Travel Italia e Style Magazine Italia.



È stata una delle protagoniste del primo appuntamento del progetto OpusLoci, format della CCIAA di Pordenone-Udine, con la collaborazione di Pro-maturismoFVG e di Sconfidando, la casa di produzione del giornalsita e volto televisivo Fabrizio Nonis.

Cosa ha significato per lei vivere e partecipare a questo tipo di esperienza?

Questo tipo di esperienze è molto utile per la stampa: ti permette di toccare davvero con mano i territori e le esperienze – anche gastronomiche – che altrimenti faticano a essere raccontate, perché rischiano di diventare un semplice redazionale. Così, invece, il territorio si fa conoscere in modo più emozionale e personale.

Il Turista oggi, sempre più informato e consapevole, cosa ricerca in un viaggio?

A suo parere, cosa vorrebbe trovare un viaggiatore in una destinazione di diverso, che non ha già vissuto prima per essere una scelta di successo?

Oggi le persone cercano sempre più esperienze a tutto tondo, che uniscono mete storico-culturali a una proposta enogastronomica imprescindibile: quando visiti un luogo, poter assaggiare i cibi tipici e vivere attività che lo raccontano davvero – penso, per esempio, alla gubana – è molto interessante per chi viaggia. Anzi, molti scelgono le destinazioni proprio perché sono le più complete possibili: è senza dubbio una scelta vincente.

(g.m.)



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

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@ALESSIOMORAS_CERAMISTA

CREAZIONI SU MISURA PER L'ALTA CUCINA

ALESSIO MORAS LAVORA A FIANCO DEI GRANDI CHEF REALIZZANDO
PIATTI UNICI DI CERAMICA PER RENDERE ANCORA PIÙ RAFFINATO IL CIBO

Il bello di un menù creato da uno chef di alta cucina sta nel cibo, certamente, ma anche nel piatto in cui cibi raffinati trovano accoglienza e valorizzazione.

TUTTO È PARTITO DA UN
LABORATORIO RICAVATO
NEL GARAGE DI CASA. OGGI
LA GRIFFE DI ALESSIO ARRIVA
FINO ALLE MALDIVE

Il massimo? Una ceramica unica, nata dalla fantasia e dal talento di un artigiano, che proprio assieme ai cuochi realizza creazioni

“su misura” in grado di qualificare ancor più pietanze altrettanto uniche.

Il nome di **Alessio Moras** @alessiomoras_ceramista , e del suo laboratorio di Porcia, è ormai conosciutissimo, grazie soprattutto al passaparola in quella rete di relazioni invisibili ma preziosissime (e golosissime) che legano grandi cuochi, grandi ristoranti e i degustatori appassionati.

Un laboratorio letteralmente partito dal garage di casa, luogo che proverbialmente accomuna alcuni fra i progetti di impresa più innovativi in tutto il mondo, grazie a una capacità innata che, partendo da un primo tornio costruito a mano a metà anni '90, si è trasformata, dal 2004, in un lavoro totalizzante e affascinantissimo, un ponte fra arte e quotidiana bellezza, che da quest'angolo di Nordest arriva in tutta Italia, ma anche in Germania,



Alessio Moras

Austria e Francia... fino alle Maldive. Sì, perché i piatti con la griffe inconfondibile di Alessio, che ricorda tanto una corona quanto le dita di una mano laboriosa (quanto, ancora, un animale fantastico), sono arrivati fino alle cucine del Four Seasons nell'arcipelago più conosciuto del mondo.

Alessio Moras, più di recente, ha ampliato le tipologie di oggetti da offrire ai clienti, spaziando anche nel mondo degli oggetti d'arredo. Ma ha in cantiere anche nuovi, originalissimi progetti per il prossimo futuro. Continuate a tenerlo d'occhio, perché è pronto a stupirci ancora!



Gianni Pauletta

A Maniago, @lionsteelknives ha cambiato le regole del gioco. L'impresa nasce nel 1969, grazie ai genitori di **Gianni Pauletta**, inizialmente come subfornitrice del distretto del coltello. Primi anni '90: Gianni entra in azienda con i fratelli Massimo e Daniele, portando una visione chiara: innovare senza perdere il cuore artigianale, con una prima decisione, cioè inserire l'informatica nei processi e introdurre le macchine a controllo numerico. Oggi, sempre insieme ai fratelli, guida una realtà unica, che vende per il 95% all'estero, mantenendo spirito, progettazione e produzione saldamente radicati in Friuli.

Innovazione per LionSteel non è parola di circostanza, è una scelta quotidiana. Gianni lo dice chiaramente: «Credo tantissimo

@LIONSTEELKNIVES

I COLTELLI FAMOSI IN TUTTO IL MONDO

LIONSTEEL HA COLLEZIONATO PREMI IN QUESTI ANNI
NELLE FIERE PIÙ IMPORTANTI DEL SETTORE

nei giovani, credo tantissimo nel mio team, nelle persone che collaborano». Ed è proprio grazie a questa mentalità che l'azienda ha sviluppato brevetti e tecnologie che hanno fatto scuola.

LA SVOLTA È ARRIVATA CON IL
PRIMO COLTELLO SR-1, SENZA
RITEGNO, NATO DA UN BLOCCO
UNICO DI TITANIO E ACCIAIO MAI
USATO PRIMA IN COLTELLERIA

La svolta arriva con il primo coltello SR-1, Senza Ritegno, nato da un blocco unico di titanio e acciaio mai usato prima in coltelleria. Il brevetto aziendale per la sicurezza è la ciliagina sulla torta. Atlanta,

Blade Show, la fiera più importante del settore: SR-1 vince il Blade Award e va sold out. Da lì in poi, LionSteel cambia marcia e vola, continuando a innovare. Brevetti, certificazioni, dedizione e intuito la proiettano sulla scena mondiale.

Oggi LionSteel è un “love brand”, amato dagli appassionati e dagli esperti. Produce pezzi esclusivi, progettati per chi sa riconoscere la qualità e la ricerca dietro ogni dettaglio. E i riconoscimenti internazionali continuano: per quattro volte la LionSteel è stata premiata, in Atlanta (Usa), come miglior azienda per la qualità costruttiva dei propri prodotti di coltelleria e per altrettante volte un suo prodotto è stato eletto migliore al mondo, l'ultimo è l'AcHa, premiato all'Iwa OutdoorClassics 2025 in Germania come miglior coltello a lama fissa outdoor.

Ma alla base di tutto resta la passione per “fare bene”: 35 persone, un processo produttivo completamente interno, una visione chiara e l'entusiasmo di chi sa che ogni traguardo è solo l'inizio.

@TOC_DE_LEGNO

IL LABORATORIO DOVE NASCONO GLI ARREDAMENTI

OGNI PROGETTO È UN PEZZO UNICO,
PLASMATO CON FINITURE ORGANICHE E SOSTENIBILI

Ci sono quelli che scelgono un lavoro. E poi c'è chi il lavoro ce l'ha nel cuore e nelle mani, fin da ragazzino. Tra questi ultimi c'è sicuramente **Michele**. A 14 anni aveva già capito come dare forma ai sogni, scegliendo il legno. Lo ha studiato, lo ha respirato alla Scuola del Mobile, un'opportunità che ancora oggi definisce «bellissima da cogliere».

Poi, dai 16 ai 19 anni, ha fatto esperienza sul campo, quella che ti insegna il mestiere con polvere e sudore: pose in opera nei cantieri e quindi la responsabilità di una falegnameria.

Ma nel 1998 è successo qualcosa. «Mi sono ascoltato», ci dice. E ha capito che era il momento. Con un misto di grinta, desiderio di mettersi alla prova e un po' di sana incoscienza, ha preso in mano

la sua vita e con coraggio e voglia di fare ha fondato Toc de Legno. Il nome? Nato come un'intuizione, durante un aperitivo con la moglie e un amico. Un brainstorming in un momento rilassante, cercando qualcosa che raccontasse la natura vera della materia, senza giri di parole. Perché il legno è vivo, è carattere, è prospettiva.

Oggi Toc de Legno è infatti un laboratorio creativo con base a Cordenons, dove Michele e il suo piccolo team (sono in tre in tutto) lavorano, anche collaborando con architetti e falegnami esterni, per realizzare arredamenti su misura in tutto il Nord Italia. Qui ogni progetto è un pezzo unico, plasmato con finiture organiche e sostenibili, perché il legno merita rispetto e l'ambiente pure.

Michele è una persona che sa ascoltare. Ascolta il materiale,



Michele Gottardi

ascolta i clienti e ascolta se stesso. Perché fare impresa significa anche convivere con le incertezze, e lui lo sa bene. «I motivi per smettere, lungo la strada, sono sempre tantissimi, ma devi sempre credere al giorno dopo», ci racconta con un sorriso. Ed è con questa buona disposizione che ha costruito la sua storia: un pezzo di legno alla volta, un'idea dopo l'altra, un progetto concretizzato dopo l'altro, con serenità, impegno e fiducia.

L'EVENTO NELL'AMBITO DEL CONVEGNO NAZIONALE DI SETTORE

I 100 ANNI DELLA SOCIETÀ COOPERATIVA IDROELETTRICA

PRESENTATO IL SECONDO VOLUME STORICO DELLA REALTÀ CON SEDE FORNI DI SOPRA: I SOCI SONO 850

Forni di Sopra e il Friuli Venezia Giulia sono stati, per tre giorni, il cuore del mondo cooperativo italiano. La località carnica ha ospitato, infatti, il convegno delle Cooperative Elettriche Storiche Italiane, un appuntamento che ha assunto un significato ancora più rilevante perché coincideva con i 100 anni della Società Cooperativa Idroelettrica di Forni di Sopra, anniversario che è stato celebrato con un evento aperto alla comunità.

Era, infatti il 1925 quando nel paese carnico fu ufficialmente istituita la Cooperativa Idroelettrica, anche se vi sono documenti che attestano la sua presenza sul territorio sin dagli inizi del Novecento. Un dato storico che si aggiunge a un primato della località fornese:



fu la prima in Friuli ad avere l'illuminazione elettrica pubblica in funzione.

«Siamo orgogliosi di essere arrivati al centenario – ha osservato il sindaco **Iginio Coradazzi** – un traguardo importante e affatto scontato. I nostri avi hanno avuto un'intuizione brillante in quanto le Cooperative idroelettriche dell'arco alpino sono meno di una

ventina. Per la nostra comunità è un fiore all'occhiello, che oggi conta ben 850 soci. Due le centraline di produzione: una del Comune e una privata, oltre agli impianti fotovoltaici a terra».

Il cuore del mondo cooperativo italiano, dunque, si è riunito a Forni di Sopra, con esperti, istituzioni e rappresentanti del settore. «È stata una grande soddisfazione poter ospitare, proprio in Friuli Venezia Giulia, un incontro di tale importanza», hanno dichiarato **Daniele Castagnaviz**, presidente di Confcooperative Fvg, e **Giulio Antoniutti**, presidente della Società Cooperativa Idroelettrica di Forni di Sopra, sottolineando come la tradizione cooperativa e la vocazione all'energia pulita rendano questo contesto la cornice ideale per celebrare un secolo di storia e guardare al futuro con fiducia.

Ai lavori hanno partecipato anche **Paolo Tonassi**, direttore generale Confcooperative Alpe Adria, e **Fabio Scoccimarro**, assessore regionale alla Difesa dell'Ambiente, Energia e Sviluppo sostenibile. Apprezzati gli interventi di **Daniele Domanin** – coordinatore delle Cooperative Elettriche Storiche Italiane – e **Roberto Savini**, presidente Confcooperative Consumo e Utenza. Ospite d'onore **Vannia Gava**, viceministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica, che ha preceduto le osservazioni di **Franco Baritussio**, presidente della Società Fvg Energia e del direttore della medesima **Piero Mauro Zanin**.

L'intera comunità ha anche preso parte alla presentazione del libro “La Società cooperativa idroelettrica di Forni di Sopra: Nascita, fondazione ed espansione di una realtà locale” Volume 2 e del video-documentario sui cento anni di attività della cooperativa.

Una storia di cooperazione che ha contribuito in modo importante allo sviluppo del territorio.



PROGETTO COOP VALLI

UN NUOVO MODELLO D'IMPRESA PER RIGENERARE LA MONTAGNA

Costruire il futuro della zona montana del Friuli occidentale insieme alle sue comunità e attraverso la cooperazione: è questo l'obiettivo del progetto Coop Valli di Confcooperative Pordenone, presentato nel municipio di Barcis nella tappa dedicata alla Valcellina e a palazzo Colossis in quella dedicata a Valmeduna e Valtramontina. Il direttore di Confcooperative Pordenone **Marco Bagnariol** e **Giovanni Teneggi**, responsabile area ricerca e sviluppo di Confcooperative Terre d'Emilia hanno illustrato questa iniziativa che vuole promuovere lo sviluppo imprenditoriale nell'area montana pordenonese al fine di favorire la creazione di occasioni di lavoro e migliorare la qualità della vita.

Proprio nelle zone montuose dell'Emilia questo è divenuto realtà grazie alle cooperative di comunità, nelle quali associandosi in una cooperativa i residenti rispondono a varie esigenze della vita quotidiana, dalla gestione del negozio di generi alimentari all'accoglienza dei turisti, solo per fare due esempi. Anche in Veneto si stanno concretizzando le prime cooperative di comunità, come quella Alberi di Mango a Danta di Cadore visitata recentemente dai partecipanti al progetto.

IL PIANO VUOLE PROMUOVERE LO SVILUPPO IMPRENDITORIALE NELL'AREA MONTANA PORDENONESE AL FINE DI FAVORIRE LA CREAZIONE DI OCCASIONI DI LAVORO

«E - ha dichiarato il direttore Bagnariol - apriremo una postazione operativa di Confcooperative Pordenone: sarà un luogo di accoglienza, organizzazione e gestione di servizi, di iniziative e proposte culturali. Vi saranno anche rilasciati certificati, firma digitale, elaborazione 730 e consulenze specialistiche».



L'iniziativa è stata presentata nel municipio di Barcis nella tappa dedicata alla Valcellina e a palazzo Colossis in quella dedicata a Valmeduna e Valtramontina

Il presidente di Confcooperative Pordenone **Fabio Dubolino**, che ha portato i saluti dell'organizzazione che raggruppa 120 cooperative provinciali. «Questo progetto - ha dichiarato - è una scommessa importante, che vuole rigenerare il territorio attraverso un modello d'impresa attento alle comunità. Una realtà, quella montana, che riteniamo debba essere rivalorizzata come merita».

Tra il pubblico presenti numerosi amministratori locali, nonché i rappresentanti di Comunità di Montagna delle Prealpi Friulane Orientali, Montagna Leader, Ecomuseo Lis Aganis e delle cooperative che operano sul territorio.

TRA LE INNOVAZIONI DELLA FIERA HOST MILANO

LA LEGNA CHE RIVOLUZIONA I FORNI PER LA PIZZA

DI FILIPPO LEGNAMI HA PRESENTATO INSIEME A LEAF OVEN IL NUOVO PRODOTTO CAPACE DI ABBATTERE DEL 90% LE EMISSIONI DI POLVERI SOTTILI

Tra le innovazioni presentate alla fiera Host Milano, dal 17 al 21 ottobre scorsi nel capoluogo lombardo, ce n'è una che porta anche una firma udinese: parliamo della Di Filippo Legnami, nata nel 1952 dal capostipite Adriano in via Marsala a Udine, ed ora guidata da **Andrea Di Filippo**.

Tra i prodotti disponibili si trovano svariate tipologie di legna da ardere, pellet, lana di legno, trucioli, lettieri per avicoli; il tutto con una particolare attenzione non solo ad un segmento specifico – quello dei forni per pizza – ma soprattutto alle certificazioni ambientali, ambito in cui l'azienda si è mossa in maniera pionieristica. «Tutto è iniziato nel 2016 – racconta di Filippo –. Stimolato dalle normative comunali sulle emissioni, che riguardavano quindi anche la legna da ardere, mi sono reso conto che era necessario agire subito su questo fronte, facendo certificare man mano tutti nostri prodotti. Ci siamo così posti rapidamente come leader in Italia in quanto a certificazioni internazionali, a garanzia della qualità, della sicurezza e della sostenibilità dei materiali impiegati: tra le più significative ci sono la Fsc, la Iso 17225, la ReadyToBurn e la Halal, che ci ha aperto un potenziale mercato di oltre due miliardi di clienti musulmani». Le certificazioni sono infatti state un importante veicolo per l'export, che oggi pesa per circa la metà del fatturato, arrivando a triplicare la quota che aveva prima di questo



cambio di strategia; ma anche appunto per l'innovazione, grazie anche a partnership con altre aziende. «Ad una fiera a Londra ho conosciuto Leaf Oven, produttore napoletano di forni a legna per pizza – prosegue Di Filippo – che ha creato un prototipo capace di abbattere del 90% le emissioni di polveri sottili e di risparmiare il 15% di legna. Un forno di questo tipo ha però bisogno, per

LA LEGNA DI FAGGIO ESSICCATA DELL'AZIENDA FRIULANA GARANTISCE SIA UN'UMIDITÀ AL DI SOTTO DELLA SOGLIA NECESSARIA, SIA L'AROMA TIPICO

funzionare con queste performance, di combustibile adeguato: e Leaf Oven l'ha trovato nella nostra legna di faggio essiccata, che garantisce sia un'umidità al di sotto della soglia necessaria, sia l'aroma tipico». Un forno che promette di costituire una svolta nel settore pizza: «Tradizionalmente, per i forni a legna di questo tipo, l'unica via praticabile per abbattere le emissioni di polveri sottili è quella dei filtri abbattitori – spiega Di Filippo –; che però, oltre ad essere costosi, non sono nemmeno applicabili ovunque a causa della dimensione dell'impianto. Questo forno, unitamente ai nostri combustibili, può dunque porsi come la soluzione del problema». A Host Milano questa innovazione è quindi stata presentata in maniera congiunta. Tra i presenti c'erano i responsabili della qualità dell'aria di Regione Lombardia, Arpa Lombardia, Amat Milano in rappresentanza del Comune e il responsabile della qualità dell'aria della Regione Campania.

Chiara Andreola

L'HOTEL È STATO OGGETTO DI UN ATTENTO INTERVENTO DI RESTAURO

FASCINO STORICO E COMFORT

L' "ALBERGO RESIDENZA AL TEATRO" È DIVENTATO UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER I TURISTI DI UDINE GRAZIE ALLA VICINANZA AL CENTRO E ALL'ACCOGLIENZA

Nel cuore di Udine, a pochi passi da piazza 1°maggio e dal castello, l' "Albergo residenza Al teatro" offre fascino storico e comfort in una struttura ricettiva che, grazie alla cortesia e alla qualità del servizio, è riuscita a crescere negli anni, divenendo punto di riferimento per i turisti che desiderano scoprire la città a piedi ma anche per chi la frequenta per lavoro. **Roberta Comisso**, titolare dell'albergo, porta avanti con passione questa attività in via Pracchiuso dal 2019, dopo aver gestito per otto anni il "Vecchio Tram" in piazza Garibaldi.

DURANTE LA STAGIONE ESTIVA L'HOTEL LAVORA MOLTO CON I CICLOTURISTI, MENTRE IN AUTUNNO E INVERNO CON UNA FASCIA PIÙ BUSINESS E QUESTO PERMETTE DI LAVORARE TUTTO L'ANNO

L'hotel, oggetto di un attento intervento di restauro conservativo di un palazzo ottocentesco che è ritornato alla luce restituendo valore al suo impianto architettonico originale, si integra con le esigenze di un'ospitalità moderna tra ambienti luminosi, linee sobrie e un'atmosfera che dialoga con la storia del quartiere, anche nelle 14 camere e i cinque appartamenti dotati di tutti i comfort di una struttura a tre stelle. «Abbiamo aperto in un periodo non proprio favorevole, visto che l'anno successivo l'intero settore si è bloccato causa Covid, ma siamo riusciti a recuperare e stiamo lavorando molto bene – rileva la proprietà –: parte della nostra clientela, oltre ai nuovi ospiti, è ormai affezionata, ci conoscono dalla nostra

precedente attività e anche se ci hanno messo un po' per ritrovarci, ora siamo molto soddisfatti».

Oltre al pernottio l'albergo offre anche colazioni, punto di forza della struttura ricettiva: «Poniamo molta attenzione agli ingredienti e alle proposte che i nostri clienti trovano a buffet, cercando di prediligere prodotti, aziende e marchi del territorio - spiega Roberta Comisso -, così come cerchiamo di coccolare i nostri ospiti attraverso la cortesia e la disponibilità».



Due, principalmente, le fasce di clientela di questa struttura ricettiva: «Durante la stagione estiva lavoriamo molto con i cicloturisti, mentre autunno e inverno li copriamo con una fascia più business e questo ci permette di lavorare tutto l'anno – osservano dalla proprietà della struttura -. Alcuni eventi, in particolare quelli culturali, sono in grado di richiamare una buona clientela e siamo convinti che questa città debba sempre più puntare sulla sua offerta culturale, accanto a quella enogastronomica, come ci confermano

molti turisti austriaci che ogni volta che visitano Udine ne rimangono piacevolmente colpiti».

E in un panorama in cui sempre più l'hotellerie dei piccoli alberghi diventa un mestiere complicato, subendo la concorrenza di catene, alloggi privati e affitti brevi, per fare la differenza occorre un forte impegno: «Alle persone interessa il prezzo – conclude la titolare - la nostra è un'attività a gestione familiare e sicuramente la cortesia e le attenzioni che cerchiamo di riservare ai nostri ospiti sono in grado di fare la differenza, o, almeno, noi ci proviamo così».

UN LABORATORIO PERMANENTE DI IDEE E ALLEANZE

LEGACOOP FVG LANCIA IL CANTIERE DELL'ECONOMIA SOCIALE

Una giornata di confronto ha trasformato Gorizia nel baricentro del dibattito internazionale sull'economia sociale. A promuoverla Legacoop Fvg, che il 3 ottobre a Palazzo De Bassa ha riunito istituzioni europee, mondo accademico, cooperative e ospiti internazionali attorno al tema "Economia sociale negli ecosistemi regionali: twin transition e sviluppo di comunità". Un appuntamento organizzato nell'ambito del progetto Edih-Pai in collaborazione con Diesis Network e Legacoop Lombardia, che da convegno si è trasformato in un laboratorio permanente di idee e alleanze.

«L'economia sociale non è un settore residuale, ma un modo diverso di fare impresa che mette al centro le persone – ha dichiarato **Michela Vogrig**, presidente Legacoop Fvg -. E non è a caso che proprio da Gorizia, città che con Nova Gorica è la prima capitale europea transfrontaliera della cultura, vogliamo lanciare un messaggio di pace e responsabilità, convinti che sviluppo e coesione debbano camminare insieme». Accanto a lei, il presidente nazionale di Legacoop, **Simone Gamberini**, che ha ricordato il ruolo strategico del movimento cooperativo. «Investire nella cooperazione – ha spiegato – significa fare politica industriale: non solo aumentare la competitività del Paese, ma costruire comunità più giuste e solidali».

Dal livello europeo, **Juan Antonio Pedreño**, presidente di Social Economy Europe e di Cepes, la Confederazione europea dell'economia



Da sinistra, Simone Gamberini, Michela Vogrig e Juan Antonio Pedreño

sociale e solidale, ha sottolineato come la duplice transizione verde e digitale non potrà realizzarsi senza modelli economici fondati su partecipazione e inclusione.

Particolarmente atteso anche il focus dedicato al "modello Torino", che con **Raffaella Scalisi**, strategic advisor Torino social impact, e la consigliera metropolitana **Sonia Cambursano** ha mostrato come la collaborazione tra soggetti pubblici e privati possa generare ecosistemi territoriali capaci di attrarre investimenti e produrre impatto sociale. Tra le proposte emerse anche la creazione di una "borsa valori" dell'economia sociale italiana.

Il pomeriggio di lavori ha invece dato spazio a esperienze concrete: comunità energetiche rinnovabili, piattaforme digitali per l'agroalimentare, gestione condivisa dei dati e cooperazione tra territori montani.

ANTICIPA IL NUOVO ACCORDO STATO-REGIONI

SICUREZZA AL LAVORO, NASCE IL "METODO SLANCIA"

Garantire sicurezza non è solo rispettare una norma, ma costruire una cultura condivisa. È da questa convinzione che nasce il "Metodo Slancia", il modello formativo messo a punto da Slancia, cooperativa associata a Legacoop Fvg con sede a San Vito al Tagliamento e composta da un team di nove professionisti guidati dal presidente **Paolo Scodeller**. La cooperativa, infatti, supporta aziende e Pa, potenziandole nei fattori più strategici per la sicurezza, la crescita e l'efficienza. Dalla consulenza all'attestato finale, infatti, l'azienda si occupa dell'analisi, della progettazione, dell'organizzazione e dell'erogazione di progetti formativi. Attiva in tutto il triveneto, Slancia si colloca oggi all'avanguardia nell'adeguamento al nuovo accordo Stato-Regioni (ASR 59/2025) sulla formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Il nuovo accordo, che ridefinisce la formazione di lavoratori, preposti, dirigenti e datori di lavoro, introduce criteri più rigorosi di qualità, tracciabilità e verifica delle competenze. Slancia ha scelto di muoversi in anticipo, offrendo alle imprese strumenti pratici per tradurre l'obbligo formativo in una strategia aziendale di prevenzione.

In occasione dell'incontro "ASR 59/2025: soluzioni operative per le aziende – Dalla teoria alla pratica con il Metodo Slancia", svoltosi il 16 ottobre al Consorzio Ponte Rosso di San Vito al Tagliamento, la cooperativa ha illustrato un approccio che unisce rigore normativo e personalizzazione.

Come ha sottolineato Paolo Scodeller, "con Slancia siamo partiti dalla considerazione che non basta un



buon docente per fare una buona formazione sulla sicurezza. La sicurezza inizia con un approccio culturale innovativo e con un'organizzazione che supporta tutte le fasi in modo pieno ed efficace".

Il metodo garantisce conformità totale alle nuove disposizioni, accompagnando le imprese nella programmazione, gestione e valutazione della formazione. Tra gli elementi distintivi figurano l'analisi preventiva dei fabbisogni, la possibilità per l'azienda di diventare soggetto formatore, la valutazione post-corso delle competenze attraverso il progetto ReTest, e l'uso del configuratore digitale Boss per la pianificazione pluriennale dei percorsi. Slancia, che collabora con oltre cento docenti selezionati e qualificati e forma ogni anno circa cinquemila persone, fa della sicurezza un valore prima ancora che un adempimento. Un approccio etico e partecipativo che pone la cooperativa friulana come modello di riferimento per il territorio, capace di trasformare l'obbligo normativo in una reale opportunità di crescita e responsabilità condivisa.

FRIULI PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA SALUTE MENTALE

PREMIATA L'INCLUSIONE LAVORATIVA

LA CERTIFICAZIONE DI FIDELITY OTTENUTA DA ASUFC PREMIA LA COLLABORAZIONE CON IL CONSORZIO IL MOSAICO, CHE DIMOSTRA COME 'UNA GIUSTA OCCUPAZIONE PUÒ ESSERE PARTE INTEGRANTE DEL PERCORSO DI CURA'

Un riconoscimento importante per la salute mentale in Friuli Venezia Giulia: due CSM del Dipartimento di Salute Mentale ASUFC hanno ottenuto la certificazione di Fidelity per l'applicazione del metodo Individual Placement and Support (IPS), modello internazionale che sostiene l'inserimento lavorativo delle persone con fragilità psichiche. Il traguardo è il frutto della collaborazione tra il servizio pubblico di ASUFC e il Consorzio Il Mosaico, che da oltre vent'anni opera sul territorio friulano con percorsi di inclusione sociale e lavorativa.



Il Centro di Salute Mentale di Codroipo

Nel 2024 i numeri parlano chiaro: 67 utenti su 114 (58%) hanno trovato lavoro, di cui 42 donne e 25 uomini. Un dato considerevole, considerando che, nella salute mentale, i metodi tradizionali di inserimento lavorativo nel mercato libero presentano risultati ben più bassi, in genere sotto il 10%.

Nel corso dell'anno stati attivati 67 contratti a tempo determinato e 8 a tempo indeterminato, con prevalenza di inserimenti part-time, ma anche full-time. Le fasce più rappresentate sono i giovani adulti (18-34 anni) e le persone tra i 35 e i 50 anni.

« Questa certificazione non è solo un risultato tecnico, ma il riconoscimento di un cambio di paradigma – sottolinea il dottor **Luca Fontana**, Presidente del Consorzio Il Mosaico –. È la dimostrazione che il lavoro può essere parte integrante del percorso di cura e di recovery, restituendo dignità e autorealizzazione alle persone e generando benefici per l'intera comunità».

Positivo anche il commento del dottor Marco Bertoli, Direttore del Dipartimento Dipendenze e Salute Mentale ASUFC: «La certificazione Fidelity rappresenta

una grande opportunità: conferma il valore del lavoro come strumento fondamentale per la ripresa delle persone che vivono una condizione di disagio. È una strada che va perseguita con convinzione, – continua Bertoli – i risultati finora raggiunti sono un motivo necessario e corroborante per ottenere ulteriore benessere e prospettive di vita migliore per tutti coloro che, per vari motivi, vivono delle difficoltà. Proprio grazie a questi traguardi, i servizi di salute mentale sono oggi ancora più impegnati a sviluppare e consolidare la metodologia IPS».

GRAZIE AI PEPTIDI BIOATTIVI

MONTASIO DOP ALLEATO DELLA SALUTE

Il Montasio DOP, eccellenza casearia del Nord-Est, non è solo un formaggio dal gusto unico, ma anche una sorprendente fonte di benessere. Un recente studio ha analizzato i suoi peptidi bioattivi, composti naturali che possono avere effetti benefici sull'organismo, rivelando risultati davvero promettenti per la salute. E i primi significativi dati sono stati presentati dall'Università di Udine in occasione dell'8° Congresso Lattiero Caseario "Nutrire il futuro: sfide ed opportunità per la filiera lattiero-casearia", tenutosi a Milano lo scorso 8 settembre, suscitando grande interesse tra esperti e operatori del settore. A conferma del valore e della portata innovativa di questa ricerca, i risultati presentati sono stati insigniti del premio per l'originalità e la validità scientifica da parte di AiTeL, l'Associazione Italiana Tecnici del Latte. Già dopo 2 mesi di stagionatura il formaggio Montasio DOP presenta una quantità significativa di peptidi bioattivi, che aumentano con la stagionatura.



L'attività antiossidante tende ad aumentare nel tempo, indicando una potenziale capacità di contribuire al contrasto dei radicali liberi. Nelle prime fasi di maturazione i peptidi sembrano poter esercitare un ruolo nella regolazione della pressione sanguigna attraverso l'inibizione dell'enzima ACE. Il vero segreto non è solo la quantità di peptidi, ma il loro profilo unico, che cambia con l'invecchiamento del formaggio.

TUTELA ALLE NEO MAMME

IL MODELLO WELFARE DI WEB INDUSTRY



Alessandro Rubini,
presidente di Web Industry

Mentre l'Italia affronta una storica crisi demografica, da un'azienda del settore digitale arriva un segnale in netta controtendenza. Web Industry, digital company con sede a Udine, ha registrato un piccolo "baby boom" interno: quattro nascite tra i dipendenti in meno di due anni. Un evento che non è una coincidenza, ma il risultato di una cultura del lavoro che mette il benessere delle persone

al centro delle proprie strategie di crescita. La chiave di questo successo è un modello di welfare aziendale basato su azioni concrete. L'azienda ha puntato su ciò che serve davvero ai neo-genitori: massima flessibilità nella gestione dei permessi e un supporto personalizzato per affrontare la delicata transizione al nuovo ruolo. Un'attenzione particolare è stata rivolta alla tutela del percorso professionale delle neo-mamme, garantendo un rientro sereno.

Questo approccio si è dimostrato un potente motore di benessere e lealtà. In un'era definita dalla "Great Resignation" e dalla continua ricerca di talenti, Web Industry dimostra che l'investimento più strategico è quello sul proprio capitale umano. La creazione di un ambiente di lavoro che non costringa a scegliere tra carriera e famiglia non è solo una questione di responsabilità sociale, ma un fattore determinante per la competitività.

L'esperienza di Web Industry suggerisce di come sostenere i dipendenti nei momenti fondamentali della loro vita privata generi un circolo virtuoso che migliora il clima interno, aumenta la produttività e trasforma l'azienda in un polo d'attrazione per i migliori professionisti. Un modello che prova come le imprese possano giocare un ruolo attivo, seppur complesso, nel rispondere alle grandi sfide sociali del nostro tempo, un ruolo che diventa sostenibile proprio grazie a una solida maturità organizzativa, capace di gestire il cambiamento senza sacrificare l'efficienza.

UN IMPORTANTE RICONOSCIMENTO

LTA OTTIENE LA CERTIFICAZIONE DELLA PARITÀ DI GENERE

Livenza Tagliamento Acque, società che gestisce il ciclo integrato dell'acqua in 42 Comuni tra le province di Venezia, Pordenone e Treviso ha raggiunto la certificazione della parità di genere all'interno della propria organizzazione.



Il Presidente di Livenza Tagliamento Acque, Andrea Vignaduzzo

Un riconoscimento che l'azienda ha ottenuto a seguito della valutazione di procedure, azioni e obiettivi nelle sei aree di riferimento, ossia diversità di genere, disabilità, religione, età e differenza generazionale, orientamento sessuale e cultura. Il percorso, coordinato dal Comitato Guida istituito dal Consiglio di Amministrazione, ha portato l'azienda alla definizione di azioni concrete in favore dell'equilibrio di genere nelle assunzioni e nei percorsi di carriera, alle misure per la conciliazione vita-lavoro, fino a programmi di formazione per superare stereotipi e promuovere un ambiente inclusivo, aperto, rispettoso e collaborativo.

L'AZIENDA HA OTTENUTO IL RICONOSCIMENTO A SEGUITO DELLA VALUTAZIONE DI PROCEDURE, AZIONI E OBIETTIVI NELLE SEI AREE DI RIFERIMENTO, OSSIA DIVERSITÀ DI GENERE, DISABILITÀ, RELIGIONE, ETÀ E DIFFERENZA GENERAZIONALE, ORIENTAMENTO SESSUALE E CULTURA

"Il raggiungimento della certificazione di Parità di Genere rappresenta un passo importante verso il consolidamento di una cultura interna fondata sui valori dell'inclusività – spiega il Presidente **Andrea Vignaduzzo**; non è un punto di arrivo ma una scelta strategica, che rafforza il nostro modello di crescita sostenibile e ci consente di rispondere in modo sempre più efficace alle esigenze di cittadini, comunità e territori, operando in un ambiente sicuro e positivo.



La diversità è un valore che arricchisce l'organizzazione e che stimola nuove prospettive, aggiunge Vignaduzzo; la parità di genere diventa così parte integrante del modello industriale e organizzativo di LTA, capace di generare valore non solo per l'azienda, ma per l'intero territorio con un impegno che guarda alle generazioni future e si traduce in nuove opportunità, maggiore benessere lavorativo e crescita condivisa".

Con questo traguardo, LTA conferma la propria adesione ai principali riferimenti nazionali e internazionali in materia di sostenibilità, responsabilità sociale e diritti umani.

OASY LONGEVITY SPA

IL NUOVO CONCETTO DI BENESSERE

*La giovane terapeuta olistica Maria Victoria Tomadini*

Nel cuore di Udine, Oasy Longevity Spa propone un nuovo concetto di benessere. Fondato dalla giovane terapeuta olistica **Maria Victoria Tomadini**, il centro si presenta come uno spazio dedicato alla rigenerazione profonda, dove il tempo rallenta; uno spazio pensato per chi vive sotto pressione, sportivi in fase di recupero, professionisti e imprenditori in cerca di relax o di stimoli creativi. «I trattamenti olistici personalizzati offrono un'esperienza che si basa su ascolto autentico, empatia e rispetto» spiega Tomadini, che ha inaugurato la sua "creatura" solo da poche settimane, ottenendo già ottimi riscontri. Quando si parla di "esperienze", si intendono suggestivi rituali che regalano relax e rigenerazione profonda: è il metodo Flowsense, che parte da un avvolgente galleggiamento asciutto (non si entra in contatto con l'acqua) in una vasca di deprivazione sensoriale. «Lo stato di sospensione predispone il cervello a ricevere stimoli mirati come luci, suoni, aromi, manualità - spiega la titolare -. Libera il corpo da tensioni con multipli benefici: riduzione dello stress e dell'ansia, miglioramento della qualità del sonno, sollievo da dolori muscolari e articolari, maggiore lucidità e concentrazione, recupero fisico, nuova energia». Grazie al "floating", si arriva quindi già predisposti al massaggio, pronti ad accogliere uno dei cinque percorsi tematici proposti (Fire, Moon, Ice flow, Plant, Vibroacoustic), a seconda

di cosa si intende risvegliare (vitalità, energia) o dello stato che si desidera raggiungere (calma, armonia). Alla fine del percorso, immersi nell'atmosfera scelta (il bosco, il mare, ecc.), ecco l'ultima coccola: una speciale tisana allo zafferano, ricca di antiossidanti. «Voglio che le persone possano restare dopo il trattamento, gli ultimi minuti sono i più importanti: è lì che si interiorizza tutto», sottolinea l'imprenditrice.

Diplomata allo Stringher di Udine, Tomadini prima di iniziare questa entusiasmante avventura lavorava nell'azienda di famiglia. «Col tempo,

ho sentito il bisogno di una dimensione più sensoriale. La svolta è arrivata quando mi sono sottoposta a un trattamento olistico: il professionista che mi ha accolto, senza sapere nulla di me, mi ha incoraggiato a intraprendere questa strada perché riteneva fossi portata. Dopo due anni di formazione, ho acquistato un locale tutto mio in centro a Udine, in via Savorgnana, attrezzandolo con macchinari innovativi come il

IL METODO FLOWSENSE PARTE DA UN AVVOLGENTE GALLEGGIAMENTO ASCIUTTO (NON SI ENTRA IN CONTATTO CON L'ACQUA) IN UNA VASCA DI DEPRIVAZIONE SENSORIALE

drain floating, pensati per migliorare la qualità della vita. Non si tratta solo di estetica, bensì di un approccio profondo, perché corpo e mente sono un riflesso l'uno dell'altro: se uno soffre, anche l'altro ne risente".

Obiettivi futuri? «Continuare a formarmi, soprattutto nel campo della longevità e del biohacking, e creare piattaforme di supporto magari coinvolgendo mio fratello, che è un mental coach, e altre figure professionali. Il sogno è aprire una seconda sede, più grande, e ampliare il progetto con chi ne condivide la visione».

Rosalba Tello

AZIENDA A CONDUZIONE FAMILIARE

GAMMA LEGNO, PRODOTTI SU MISURA E KNOW HOW TECNOLOGICO

*Giulia Roman insieme al fratello Paolo*

Un'attenzione peculiare per le richieste del cliente, una continua evoluzione tecnologica, delle precise scelte di mercato. Queste sono solo alcune delle caratteristiche di Gamma Legno, srl con sede a Cecchini di Pasiano (PN), guidata da **Giulia Roman** insieme al fratello. Un'azienda a conduzione familiare nata negli anni '80 del secolo scorso di cui oggi ci parla Giulia: «Gamma legno è una realtà che si occupa della fornitura di componenti per mobili ma anche di lavorazioni per l'arredamento come di prodotti finiti: articoli a catalogo, in scatola, direttamente da spedire. Siamo anche fornitori contract, che è quello che ci permette di vivere. Seguendo questa strada lavoriamo sui progetti dei nostri clienti, che supportiamo dallo sviluppo alla realizzazione del prodotto. Siamo flessibili, quindi, alle più varie esigenze. Fare questo lavoro ci ha portato a fare delle scelte - continua l'imprenditrice - Abbiamo quindi puntato sul mercato medio-alto, non sulla grande distribuzione. Siamo anche molto attenti alle nuove esigenze e richieste nel mercato, proponendo alla clientela tecnologie sempre aggiornate per i loro progetti». Ad ottobre Gamma Legno era alla fiera internazionale Sicam a Pordenone, importante realtà di settore.

Una dimensione in più dove presentare prodotti personalizzati e un know how tecnologico in continua evoluzione. Gamma Legno mantiene allo stesso tempo anche solide radici e una sua tradizione.

«La nostra è un'azienda a conduzione familiare, fondata mio padre con mia mamma. Ora siamo io e mio fratello e stiamo cercando di portare avanti quello che hanno iniziato in un mondo che oggi è più difficile, esigente e attento. Facciamo del nostro meglio e allo stesso tempo cerchiamo di costruire buone relazioni» - conclude Giulia. Gamma Legno può contare su una struttura di oltre 5600 metri quadri di capannone coperto e su un ulteriore magazzino di 1000 mq per un totale di 15000 mq. L'azienda produce internamente singoli componenti e forniture complesse, composizioni articolate e pannellature in grado di soddisfare le esigenze più ricercate. Oltre che nella progettazione, segue il cliente anche nel supporto logistico, programmando le consegne per singole fasi, anche per il mercato estero. Gamma legno è dotata in più di diverse certificazioni, anche nel campo della tutela ambientale.

Emanuela Masseria

MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

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

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

Regolazione del Mercato

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

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



**CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE**



DA SOGNO IMPRENDITORIALE A REALTÀ GASTRONOMICA

TRA BRASSERIE E RISTORANTE GOURMET

DOPPIA PROPOSTA ALL'INTERNO DELL'HOTEL LE FUCINE, A BUTTRIO.
«IL PROGETTO NASCE DA UN'INTUIZIONE DELL'INGEGNERE BENEDETTI»

» MARCO BALLICO

Da sogno imprenditoriale a realtà gastronomica, con un'offerta differenziata tra Brasserie e ristorante Gourmet, doppia proposta all'interno dell'hotel Le Fucine, a Buttrio. «Il progetto nasce da un'intuizione dell'ingegnere Benedetti, che voleva uno spazio a beneficio dei clienti, ma comunque aperto al territorio», ricostruisce **Beatrice Nardini**, direttrice de La Corte delle Fucine, progetto allargato a Caffè e Bistrot, sempre a Buttrio, e ora pure a Villalta Bistrot, inserito nell'edificio, ex birreria Dormisch, che ospita l'Its Academy a Udine, dove si preparano colazioni, pranzi veloci e cene informali. Brasserie e Gourmet? Hanno lo stesso executive chef, **Andrea Fantini**, già al lavoro nella Locanda Alle Officine, esperienze al Four Seasons a Milano e all'Orsone a Cividale, al via della gestione Bastianich. Ma i menù sono diversi. In Brasserie al centro di tutto c'è il Josper, griglia spagnola celebre per le cotture a braci controllate. «Lo usiamo per la carne, ma anche per pesce e verdure, in un contesto in cui pasta, tortelli, grissini sono preparati in casa. Una cucina del territorio in chiave moderna», spiega Nardini.

IN BRASSERIE AL CENTRO DI TUTTO C'È IL JOSPER, GRIGLIA SPAGNOLA CELEBRE PER LE COTTURE A BRACI CONTROLLATE. IL GOURMET È RISERVATO A 25 COPERTI CON LA POSSIBILITÀ DI TRE DIVERSE DEGUSTAZIONI

Il Gourmet è invece un'offerta più ambiziosa, riservata a 25 coperti (sono una sessantina quelli della Brasserie), con la possibilità di tre diverse degustazioni, un laboratorio che punta a coniugare tradizione e sperimentazione: "Savor di Chiase", frutto della ricerca – anche con il contributo del quadernetto della nonna di chef Fantini – di ricette antiche riproposte «con curiosità, studio ed un pizzico di irriverenza» (ecco, tra l'altro, Trota in savour, Pasta e fagioli, Capriolo, cicoria e mela); "Torzeon", un mix di culture, un percorso che trae ispirazione dai viaggi della brigata in cucina (citiamo Chevice di lampuga, Raviolo e pollo al curry, Ombrina, scarola, daikon e pepe); "Für x Für", i piatti a scelta dello chef che prende un po' da uno e un po' dall'altro menù. I dolci? Riso e latte per "Savor di Chiase", la millefoglie Nocciola, miso e aglio nero per "Torzeon".

La Brasserie è aperta dal lunedì al sabato per la cena e dal martedì al venerdì per il pranzo (per le prenotazioni il contatto è 0432/1833253). Il Gourmet solo per la cena da mercoledì al sabato (0432/1833254).

IN VIA CASTELLANA

DA MARTIGNACCO A UDINE... MA SEMPRE "AGLI AMICI"



Stefano Nonis

"Agli Amici" non è un nome scelto a caso da **Stefano Nonis** che, dal maggio del 2025, ha preso in gestione l'omonimo bar di via Castellana 5, a Udine. «In precedenza – spiega –, gestivo un bar a Martignacco che aveva lo stesso nome e me lo sono portato dietro. Con mio fratello **Michele** e con il socio **Massimiliano Masin**, desideriamo veramente che questo posto sia caratterizzato

dalla convivialità e dallo stare bene in compagnia». Per questo, il bar è tante cose insieme: caffetteria, paninoteca, birreria e ricevitoria: un modo di offrire servizi per tutte le tipologie di clienti, a tutte le ore. Non c'è la cucina ma, a pranzo, la lista dei piatti caldi offre la possibilità di scegliere fra una decina di primi (con ricette "Made in Italy") e una certa varietà di secondi che possono pure essere recapitati a casa dai servizi di consegna a domicilio delle app più conosciute. Ampia anche la scelta dei tramezzini (preparati freschi), delle brioches, dei toast e dei panini sui quali spicca il richiestissimo "Agli Amici", con doppia salsiccia, cipolla, peperoni e salse a piacere. Ci sono pure i gelati confezionati e, d'estate, compaiono anche quelli artigianali e le granite.

Per una buona birra si può scegliere tra quelle alla spina o una decina di marche in bottiglia. Lo stesso vale per il vino dove, per le etichette, si privilegiano quelle che escono dalle cantine regionali. I posti a sedere, all'interno, sono una trentina (compresi alcuni divanetti per godere comodamente degli eventi sportivi che passano in TV) e altrettanti nello spazio esterno.

«In questi primi mesi di apertura penso che io, i miei soci e la nostra collaboratrice, abbiamo lavorato bene per rilanciare il locale e la proposta è stata capita da chi frequenta il quartiere: siamo abbastanza contenti», sottolinea Stefano.

"Agli Amici" è sempre aperto con orario continuato: dal lunedì al sabato, dalle ore 7.00 alle 21.00 e la domenica, dalle 9.00 alle 21.00. Info: 366 7026869.

Adriano Del Fabro

IL BIRRIFICIO

BORDERLINE, AL "CONFINE" TRA TRADIZIONE E SPERIMENTAZIONE

Un nome – Borderline – che richiama il confine tra tradizione e sperimentazione; sito a Buttrio, terra di grande cultura enogastronomica, questo birrificio confini non se ne pone, dato che come distribuzione punta al largo raggio. Parliamo di Borderline Brewery, fondato nel 2014, e che da allora ha sfornato oltre un centinaio di birre diverse. «Sono cuoco di formazione – racconta il birraio **Eros**, socio fondatore insieme a **Marco** – e quindi mi piace trovare sempre modi diversi di solleticare i sensi, creare nuove ricette con una propria identità e sapienza. E quindi ho portato questo approccio nel fare la birra, una propensione alla sperimentazione e all'innovazione che ricorda la vera artigianalità italiana».

Il repertorio copre tutti i gusti e gli stili, compresi quelli meno noti: da grandi classici come Pale Ale e Pils, a etichette come Ipa americane e inglesi, Bitter, Ginger Golden Ale, Farmhouse Ale e Barley Wine, barrel aged e qualche sperimentazione sulle fermentazioni spontanee. Tra le creazioni più interessanti ci sono le varianti della Berliner Weisse, birra di frumento tedesca dalle note acidule, che classicamente si usa "ingentilire" tramite aromatizzazioni fruttate: ma io «la produco sempre con la frutta fresca – spiega Eros – scegliendola in base alla stagionalità. Nel 2024, e quindi per la Berliner attualmente disponibile, ho utilizzato per la prima volta l'olivello spinoso; mentre la nuova 2025 appena nata è con ananas Costa Rica». Le birre di Borderline sono disponibili in pub e ristoranti in tutta Italia: «Le nostre sono birre, appunto, fuori dai soliti canoni – osserva ancora Eros – per cui hanno facilmente trovato accoglienza nei contesti più propensi alla sperimentazione delle grandi città, come Roma». Appunto per questo Borderline ha collezionato numerosi inviti a festival e manifestazioni di rilievo. Info sulla pagina Facebook e su borderlinebrewery.it



Chiara Andreola

INIZIATIVA IN DUE FASI

LA DIGITALIZZAZIONE ENTRA NELLA CASA PER ANZIANI

PROGETTO INNOVATIVO A CIVIDALE GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON LEAN EXPERIENCE FACTORY. NUOVE SOLUZIONI PER MIGLIORARE LA GESTIONE CLINICO-ASSISTENZIALE

La Casa per Anziani di Cividale del Friuli, gestita dall'A.S.P., ha avviato un progetto di innovazione e qualità in collaborazione con LEF – Lean Experience Factory, modello di fabbrica digitale fondato da Confindustria Alto Adriatico e altri partner. L'iniziativa, finanziata dal PNRR attraverso il programma europeo Catch@Mind EDIH (European Digital Innovation Hub), mira a introdurre strumenti digitali e soluzioni basate sui dati per migliorare la gestione clinico-assistenziale e organizzativa nelle strutture sanitarie e socioassistenziali, rafforzandone efficienza, sicurezza e sostenibilità. Il progetto si articola in due fasi. La prima consiste in una formazione esperienziale presso la sede LEF di San Vito al Tagliamento, dove il personale si confronterà con metodologie Lean attraverso attività pratiche e immersive. Nella seconda, il percorso entrerà nella quotidianità della struttura – che ospita 250 persone e impiega oltre 200 operatori – con interventi su due aree pilota: gestione dei farmaci e programmazione del personale, estendendosi poi a tutti i reparti per costruire una cultura del miglioramento continuo.



Il personale della Casa durante il primo corso a San Vito al Tagliamento

la scarsità di risorse e l'invecchiamento della popolazione. «La pandemia – afferma – ci ha insegnato che le fragilità strutturali si superano solo con visione e lungimiranza». L'obiettivo è un approccio integrato che includa anche i processi tecnico-amministrativi, perché «la qualità di una struttura dipende dall'armonia dell'intera macchina organizzativa». L'investimento, aggiunge Tofani, è pensato «per i residenti, per le famiglie e per i lavoratori, che potranno condividere nuove modalità di collaborazione e un linguaggio comune».

La direttrice evidenzia anche la dimensione culturale dell'iniziativa: «Vogliamo consolidare una cultura del miglioramento continuo, non solo orientata all'efficienza ma alla creazione di valore umano. Una Casa per Anziani è un luogo di vita e di lavoro: renderlo più accogliente, sicuro e sostenibile significa investire sul futuro della comunità».

Per **Marco Olivetto**, direttore generale di LEF, il progetto rappresenta un segnale importante: «Il cambiamento non riguarda più solo l'industria. Portare competenze Lean e digitali nel sistema sanitario e sociosanitario significa migliorare la qualità della vita delle persone e il lavoro dei professionisti, generando valore per il territorio». LEF, come partner del programma Catch@Mind EDIH, sostiene infatti progetti orientati all'eccellenza operativa e alla trasformazione digitale della sanità regionale, con l'obiettivo di costruire modelli replicabili di innovazione sostenibile.

A CATANZARO LIDO

OLTRE CENTO INCONTRI DI BUSINESS A MIRABILIA

Sono stati oltre cento gli incontri di business che hanno visto come protagoniste undici imprese e realtà del turismo e agroalimentare friulane presenti a Mirabilia 2025, la due giorni che si è tenuta a metà ottobre a Catanzaro Lido con la XIII Borsa Internazionale del Turismo Culturale e la IX edizione di Food&Drink. Una vetrina internazionale che mette in dialogo aziende italiane e buyer provenienti da numerosi Paesi di tutto il mondo, offrendo al Friuli Venezia Giulia l'occasione di presentarsi come territorio di cultura, gusto e accoglienza.

La partecipazione friulana, promossa dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine e guidata dal segretario generale **Maria Lucia Pilutti**, ha unito imprese del turismo e del settore enogastronomico in una narrazione unica del saper fare friulano. Per il comparto Food&Drink hanno partecipato l'Associazione dei Produttori di Refosco di Faedis, MaGiKa li ki dō, il Salumificio A. Lovison di Spilimbergo e la società agricola Pomis di Pravisdomini, realtà che interpretano l'identità agroalimentare con un linguaggio moderno e autentico. Nel turismo culturale il Friuli è stato rappresentato da Meeting Point di Udine, Clocc's di Tarcento, il Consorzio Sappada Dolomiti Turismo, PromoTurismoFVG Promotion, l'Albergo Ristorante Riglarhaus di Sauris, Udine Chiavi in Mano e Pordenone Turismo, a testimoniare la varietà e la qualità dell'offerta regionale, dai siti Unesco ai borghi di montagna, dalle città d'arte alle esperienze personalizzate.



Mirabilia, che riunisce le Camere di Commercio dei territori italiani che ospitano siti Unesco, ha confermato anche quest'anno la propria forza come piattaforma di promozione e scambio. Per le imprese friulane, la due giorni di Catanzaro non è stata solo occasione di visibilità e internazionalizzazione, ma un passo concreto nella strategia di promozione integrata del territorio, che unisce cultura, turismo e impresa sotto un unico marchio di eccellenza.

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



TECNICHE PAGHE E CONTRIBUTI

250 ore - novembre - gratuito - in presenza

TECNICHE BASE DI CONTABILITÀ

250 ore - novembre - gratuito - in presenza

Corsi SNI

BUSINESS MODEL CANVAS (PRIMA PARTE)

4 ore - 29 ottobre - gratuito - online

DALL'IDEA ALL'IMPRESA: COME AVVIARE LA PROPRIA ATTIVITÀ

18 ore - 04, 06, 11, 13, 18, 20 novembre - gratuito - online

I 10 PRINCIPALI MOTIVI DI SUCCESSO DELLE IMPRESE

4 ore - 06 novembre - gratuito - online



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

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

Ci trovi a UDINE
TEF S.c.r.l.
tel. 0432 273212 273214 273218 273278
formazione.ud@pnud.camcom.it

APPUNTAMENTO DEDICATO AL PROGRAMMA CRESCERE INSIEME

RAFFORZARE LE FILIERE INDUSTRIALI

LA COLLABORAZIONE TRA GRANDE IMPRESA, SISTEMA DELLE PMI E ISTITUZIONI PUÒ TRADURSI IN SVILUPPO TECNOLOGICO E OCCUPAZIONALE PER IL TERRITORIO.
IL CASO DELLA DIVISIONE ELICOTTERI DI LEONARDO

Confindustria Alto Adriatico, in collaborazione con la Regione, il Polo Tecnologico Alto Adriatico e il Cluster M.A.R.E. TC FVG, ha ospitato l'appuntamento dedicato al programma Crescere Insieme, iniziativa della Divisione Elicotteri di Leonardo che offre alle PMI del Friuli Venezia Giulia nuove opportunità di crescita industriale in ambito civile. L'incontro ha evidenziato come la collaborazione tra grande impresa, sistema delle PMI e istituzioni possa tradursi in sviluppo tecnologico e occupazionale per il territorio.

Piero Rancilio e **Diego Michielan**, della Divisione Elicotteri di Leonardo, hanno illustrato le dimensioni strategiche del progetto: ogni anno la Divisione acquista forniture per circa 3 miliardi di euro, di cui oltre il 60% da fornitori internazionali. Con il programma si punta a riportare in Italia più di un miliardo l'anno di componenti strategici, con una domanda in crescita. A fronte di un investimento iniziale di 60 milioni, Leonardo stima un ritorno di circa 100 milioni di ricavi annui per 30 anni, grazie a un effetto leva sul sistema industriale e al trasferimento di tecnologie e competenze alle imprese italiane. L'obiettivo è creare una filiera nazionale del volo verticale, riducendo la dipendenza dall'estero e valorizzando le eccellenze tecnologiche. L'iniziativa coinvolge centinaia di aziende, anche provenienti da altri settori, in un modello di partnership basato su piani di sviluppo congiunto.

Michelangelo Agrusti, Presidente di Confindustria Alto Adriatico, ha sottolineato l'importanza di costruire una catena di fornitura solida, capace di valorizzare le competenze diffuse e di favorire aggregazioni tra piccole imprese per rafforzarne il ruolo nelle filiere industriali. «I protocolli d'intesa con i grandi player rappresentano un modello virtuoso per trasformare il legame in una vera partnership di sviluppo», ha affermato, richiamando una nuova intelligenza



Divisione Elicotteri di Leonardo

industriale fondata su collaborazione, senso di comunità e qualità. **Alessia Rosolen**, Assessore regionale al Lavoro, Formazione e Ricerca, ha ribadito l'impegno della Regione nel rafforzare le filiere tecnologiche e la certificazione delle competenze, concentrando risorse su settori innovativi – dall'intelligenza artificiale alle biotecnologie e alle tecnologie subacquee. **Sergio Emidio Bini**, Assessore alle Attività produttive e Turismo, ha definito Crescere Insieme «un'iniziativa strategica per consolidare la competitività del sistema industriale regionale», ricordando gli investimenti regionali per oltre 150 milioni in cinque anni e i 200 milioni del Piano Manifattura 2030 FVG.

Massimiliano Ciarrocchi, Presidente del Cluster M.A.R.E. TC FVG e Direttore generale di CAA, ha concluso definendo il progetto un esempio concreto di politica industriale e ribadendo il ruolo dei cluster nel facilitare l'accesso delle imprese alle filiere e alle certificazioni, confermando la disponibilità del cluster a supportare le aziende del territorio nei rapporti con Leonardo e nel loro percorso di crescita.

AIPEM AL SERVIZIO DELLE IMPRESE

“L'ARTE DI SAPERLA RACCONTARE”



La presentazione in anteprima del libro di Paolo Molinaro nel dialogo con il vicedirettore del Messaggero Veneto, Paolo Mosanghini

Cinquant'anni di comunicazione, creatività e impresa. È questo il viaggio che propone “L'arte di saperla raccontare”, il nuovo libro di **Paolo Molinaro**, fondatore di Aipem, la più longeva agenzia di comunicazione indipendente italiana, nata a Udine nel 1975. Il volume, edito da Gaspari Editore, è un racconto autentico di mezzo secolo di pubblicità, di storie e di persone che, con passione e visione, hanno contribuito a far crescere il tessuto economico e commerciale del Friuli Venezia Giulia.

Davanti a un pubblico ristretto di collaboratori ed ex collaboratori, il libro è stato presentato in anteprima a Udine lo scorso 6 ottobre, in un dialogo con il vicedirettore del Messaggero Veneto **Paolo Mosanghini**. L'opera ripercorre un'avventura iniziata nella sala da pranzo di casa, con la moglie **Nerina** nel ruolo di segretaria e la convinzione che la pubblicità potesse essere uno strumento di sviluppo, cultura e fiducia. Da lì è nata un'impresa che ha collaborato con oltre 250 aziende in più di 80 Paesi, firmando campagne per marchi come Snaidero, Pittini, Fantoni, Melzi e conquistando nel 1993 anche il Leone d'Argento al Festival di Cannes.

Ma tra le pagine del libro emerge anche un legame profondo con Udine e il suo tessuto commerciale.

«Negli anni Ottanta e Novanta – ricorda Molinaro – la pubblicità era ogni giorno al fianco dei piccoli imprenditori, dei commercianti e degli artigiani. Rappresentava una prospettiva di crescita, un modo per dare voce alle tante attività familiari dove lavoravano insieme mamma, papà e spesso anche i figli o i nonni. Era un mondo senza internet e senza social, in cui la gente affollava i negozi e la comunicazione aveva la forza di unire le persone».

Negli anni della ricostruzione post-terremoto, Aipem fu tra le protagoniste della rinascita friulana: Molinaro fu tra i soci fondatori di Telefriuli nel 1975, contribuendo alla nascita dell'emittente con il marchio, l'immagine coordinata e la raccolta pubblicitaria. Sempre in quegli anni, l'agenzia realizzò il primo catalogo della Trudi per la Fiera del Giocattolo di Milano, aprendo la strada a collaborazioni nazionali e internazionali. La svolta arrivò poi con Segafredo Caffè, il primo cliente portato in televisione da Aipem, segnando un nuovo modo di concepire la comunicazione anche nel Nord Est.

Oggi come allora, l'agenzia continua a evolversi, integrando intelligenza artificiale e creatività umana, senza dimenticare il valore delle persone e delle relazioni.

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>.

L'ANALISI DELL'ECONOMISTA MARTELLA

FMI: "RESILIENZA E INCERTEZZA"

Economista indipendente e già direttore della Banca d'Italia sede di Trieste, **Marco Martella** sarà a Udine giovedì 30 ottobre per il secondo seminario rivolto a imprese e categorie economiche dedicato all'evoluzione del contesto macroeconomico globale, chiave di lettura indispensabile per pianificare le strategie d'impresa (info e iscrizioni su www.pnud.camcom.it). In questo numero di UP!Economia ospitiamo un brano del suo recente intervento, che potete leggere in versione integrale sul profilo LinkedIn della Camera di Commercio Pn-Ud (www.linkedin.com/company/camcompnud).

L'FMI esce dagli Annual Meetings del 13-18 ottobre con un messaggio netto: la congiuntura globale resta resiliente ma entra in una fase di maggiore incertezza, segnata da politiche commerciali mutevoli, digitalizzazione della finanza e pressioni sul debito. Per il 2025 il Fondo vede una crescita mondiale che rallenta al 3,2% (da 3,3% nel 2024), con disinflazione non omogenea tra paesi e rischi in aumento per shock di protezionismo, tensioni geopolitiche e incertezze sulla produttività dell'AI.

Sul lato dei mercati, la fotografia del Global Financial Stability Report è di "condizioni finanziarie ancora distese" ma con vulnerabilità crescenti. Tre pilastri di policy



Marco Martella tornerà a Udine il 30 ottobre con il secondo seminario rivolto a imprese e categorie economiche

1) Finanza

pubblica credibile. L'FMI chiede consolidamenti pluriennali ancora a regole trasparenti, con protezione degli investimenti produttivi e della spesa sociale, ampliamento della base imponibile e miglioramento dell'efficienza della spesa. Per i paesi a basso reddito, priorità alla mobilitazione di risorse interne; per i paesi con vulnerabilità elevate, processi di ristrutturazione del debito più rapidi e prevedibili.

2) Politica monetaria indipendente e focalizzata sui prezzi. Il Fondo ribadisce che l'indipendenza delle banche centrali e una comunicazione chiara restano decisive per ancorare aspettative e contenere i premi per il rischio. Nei paesi che impongono dazi, il compromesso tra inflazione e crescita diventa più acuto; altrove, l'allentamento potrà procedere solo quando la disinflazione sarà "ben avviata". Dove serve, i cambi devono fungere da ammortizzatore.

[leggi l'articolo completo su LinkedIn https://bit.ly/martella_ottobre2025]

AL TTG DI RIMINI

EMALAB SECONDA A TOP OF THE PID

Emalab Srl, agenzia digitale pordenonese, ha conquistato il secondo premio nella categoria "Soluzioni Innovative" al concorso Top of the PID Mirabilia 2025, svoltosi durante il TTG di Rimini. Fondata nel 2020, l'azienda ha quale missione la trasformazione digitale delle imprese: branding, strategie di comunicazione, sviluppo web, SEO, social media e design visivo. L'azienda opera su misura, adattando tecnologie e contenuti alla vocazione del cliente per rendere "parlanti" i brand. Il progetto con cui ha vinto il premio si chiama "Bippo, la guida multimediale che fa parlare i luoghi", un'applicazione innovativa pensata per il rilancio del patrimonio culturale. L'idea è rendere esperienziale la fruizione dei luoghi: contenuti multimediali immersivi, narrazione ambientata e interfacce intuitive rivolte a turisti e cittadini.



Alessio Bottos e Emanuele Flumian

Spiegano i fondatori dell'azienda, **Alessio Bottos** ed **Emanuele Flumian** che «con Bippo vogliamo rendere ogni luogo capace di raccontarsi da solo dando voce ai borghi, ai monumenti e ai territori che spesso restano invisibili; questo riconoscimento conferma che la tecnologia può essere uno strumento potente al servizio della cultura e della promozione turistica». Il premio Top of the PID Mirabilia è promosso dalla rete dei Punti Impresa Digitale (PID) delle Camere di Commercio, in collaborazione con Mirabilia Network, con l'obiettivo di valorizzare progetti digitali per il turismo e la cultura nei territori. Le aziende premiate dimostrano capacità di coniugare innovazione digitale e rilancio territoriale.

IL PROGETTO CON CUI HA VINTO IL PREMIO SI CHIAMA "BIPPO, LA GUIDA MULTIMEDIALE CHE FA PARLARE I LUOGHI", UN'APPLICAZIONE INNOVATIVA PENSATA PER IL RILANCIO DEL PATRIMONIO CULTURALE

Nel contesto dell'evento TTG, Emalab ha affiancato imprese, enti e stakeholder del turismo, mostrando come strumenti digitali possano trasformare beni culturali in esperienze fruibili e memorabili. La vittoria conferma che, anche in realtà provinciali, si può competere con idee creative e tecnologie orientate al futuro.

IMPRESA.ITALIA.IT

CON L'APP DELLE CCIAA, BASTA UN CLIC PER I BILANCI IN QUATTRO LINGUE

Gestire la propria impresa è più semplice, digitale e anche internazionale grazie a impresa.italia.it, il punto d'accesso ufficiale ai documenti del Registro Imprese delle Camere di Commercio italiane. Con la nuova funzione multilingue, spiegano all'ufficio competitività della Cciao Pn-Ud, bilanci e prospetti contabili parlano ora anche in inglese, tedesco e francese, oltre che in italiano.

Un'evoluzione che semplifica la vita delle aziende che guardano ai mercati esteri: in pochi clic, dal proprio smartphone o computer, è possibile consultare, scaricare e condividere i bilanci tradotti con valore legale, in modo rapido, sicuro e gratuito. La traduzione automatica dei documenti ufficiali consente di dialogare in modo più chiaro con partner, investitori e istituzioni estere, migliorando la trasparenza e la credibilità aziendale. È un vantaggio concreto per chi partecipa a fiere, collabora in progetti europei o vuole presentare la propria solidità economica sui mercati globali.

Il servizio è accessibile a tutte le imprese iscritte al Registro Imprese: basta entrare nel portale con Spid o Cns, oppure scaricare gratuitamente l'app impresa.italia.it dagli store Apple, Android o Huawei. Tutti i documenti sono aggiornati alle ultime versioni depositate e garantiti dal sistema camerale. Con impresa.italia.it, dunque, ogni impresa è sempre pronta a dialogare con le controparti di tutto il mondo e a parlare il linguaggio dell'internazionalizzazione.

SPORTELLO ETICHETTATURA

RINNOVATA LA CONVENZIONE CON IL LABORATORIO CHIMICO DELLA CCIAA DI TORINO

La Camera di Commercio di Pordenone-Udine rinnova anche per il 2025 la collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino per lo Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti, servizio gratuito rivolto alle imprese del territorio. Lo sportello fornisce assistenza tecnica e normativa su etichettatura e sicurezza di prodotti alimentari e non alimentari, aiutando le aziende a orientarsi tra regole complesse e in continua evoluzione. Gli esperti offrono risposte su HACCP, tracciabilità, allergeni, marcatura CE, cosmetici e commercio estero, con particolare attenzione alla conformità europea e all'esportazione verso Paesi extra UE. Il portale mette a disposizione schede prodotto, esempi di etichette, aggiornamenti legislativi e un servizio di consulenza scritta. Attivo inoltre un programma di seminari e incontri formativi dedicati alle imprese locali. Uno strumento pratico, aggiornato e affidabile per garantire sicurezza, trasparenza e competitività sui mercati globali.

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.itPEC: 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.

LA NUOVA FRONTIERA DELLA GESTIONE DEL PORTAFOGLIO

Seminario - 30 ottobre 2025

ESAMI AGENTI D'AFFARI IN MEDIAZIONE

Termine presentazione domande: 10 novembre 2025

PERITI ED ESPERTI

Iscrizioni online sulla piattaforma ServiziOnline

RETTIFICA CODICI ATECO ASSEGNATI D'UFFICIO

Termine per imprese attive o sospese: 30 novembre 2025

BANDO ADDETTI AI SERVIZI DI CONTROLLO

Termine presentazione domande: 31 dicembre 2025

UNICADESK

Servizio di consultazione delle norme UNI

SPORTELLLO ETICHETTATURA E SICUREZZA PRODOTTI

Orientamento normativo per prodotti sicuri

PUNTO ORIENTAMENTO PROPRIETÀ INTELLETTUALE

Servizio di consulenza su deposito e tutela titoli



Lunedì 17 novembre (17:00) Teatro Verdi - Pordenone

La Camera di commercio di Pordenone-Udine celebra imprese, lavoratori e personalità del territorio con la VI edizione della "Premiazione dell'economia e dello sviluppo". Un evento dedicato all'eccellenza e all'impegno nel mondo economico locale.

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 17 novembre (dalle 13:00)

REPORT ECONOMICO STATISTICO

Aggiornamento mensile sulla situazione regionale

PREZZI PRODOTTI PETROLIFERI

Diffusione quindicinale

PREZZI PRODOTTI RILEVANTI

Rilevazioni settimanali

LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO

Rilevazioni mensili

OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA DEL FVG

Diffusione semestrale

EXCELSIOR INFORMA

Rilevazioni mensili dei fabbisogni occupazionali delle imprese

Vuoi ricevere notizie su eventi, nuove iniziative, adempimenti, contributi, progetti della Camera di commercio?

SEGUICI SUI CANALI FACEBOOK, YOUTUBE, LINKEDIN E INSTAGRAM E ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

