

PREMI ALL'ECONOMIA, VALORE AL TERRITORIO



LA SERATA AL TEATRO VERDI DI PORDENONE E LE FOTO DEI 74 PREMIATI DA PAG. 2 A PAG. 5

GLI 80 ANNI DI CONFCOMMERCIO

Pag. 6



LO SPORTELLLO ETICHETTATURA

Pag. 14



"MALVASIA SENZA CONFINI"

Pag. 15



NEL CORSO DELLA SERATA I MESSAGGI DI SOLIDARIETÀ AI CORREGIONALI COLPITI DAI DANNI DEL MALTEMPO

CULTURA, COMPETENZE E INNOVAZIONE PER PROGETTARE IL FUTURO DEL FVG

SONO STATI 74 I PREMI CONSEGNATI A IMPRENDITORI DI PORDENONE E UDINE CHE SI SONO PARTICOLARMENTE DISTINTI

In una città che nel 2027 sarà Capitale italiana della cultura e che già oggi vive stabilmente come un laboratorio creativo di respiro nazionale e internazionale, la Camera di Commercio Pordenone-Udine ha celebrato lunedì 17 novembre la Premiazione dell'economia e dello sviluppo 2025, consegnando i suoi 74 riconoscimenti tra imprese, lavoratori, scuole e istituzioni. Un'edizione che proprio sul binomio cultura ed economia ha realizzato la cornice simbolica e concreta dell'evento, collegandolo a sostenibilità, formazione, digitalizzazione e semplificazione come driver per il futuro della regione. Ma che si è aperta necessariamente con un applauso commosso e i messaggi di solidarietà da parte di tutti gli intervenuti sul palco verso i corregionali in gravissime difficoltà a causa dei pesanti danni causati dal maltempo che ha flagellato il Fvg proprio la notte precedente e la mattina stessa.

Il presidente **Giovanni Da Pozzo**, nel suo intervento, ha esordito «con la forte speranza che la situazione meteo ritorni presto sotto controllo e i cittadini più colpiti possano trovare ricovero, aiuto e ristoro».

La serata è stata condotta da **Alessandra Salvatori**, direttrice di Te-lefriuli. A portare i saluti sono stati il sindaco **Alessandro Basso** (che ha ricordato l'importante riconoscimento di Pordenone Capita-



le della cultura, ma anche la genesi della provincia di Pordenone, «nata dalle imprese di questo territorio») e il ministro per i Rapporti con il Parlamento **Luca Ciriani** (ha sottolineato l'importanza «del fare, di creare sviluppo dei nostri imprenditori, sapendo reinvestire nel territorio, facendo anche cultura, arte e bellezza»). Il pubblico ha ascoltato poi il contributo dell'assessore regionale alle attività produttive **Sergio Emidio Bini**, che ha esordito inviando «un abbraccio a cittadini e imprenditori delle aree colpite dal maltempo». Bini ha poi richiamato la funzione civile dell'impresa nel tessuto friulano. «È l'impresa a mantenere viva e forte una comunità. È l'impresa che ne garantisce il benessere e la prosperità – ha rimarcato Bini. Il culmine della cerimonia, come sempre, sono state le Targhe dell'Eccellenza, consegnate da Da Pozzo e dal vicepresidente camerale **Michelangelo Agrusti**. Tre figure accomunate da una traiettoria esemplare: **Massimo Robiony**, per l'alto profilo scientifico e professionale e per una ricerca che ha dato prestigio internazionale alla sanità regionale; **Silvia Franceschi**, per una carriera che l'ha resa punto di riferimento mondiale nell'epidemiologia oncologica; **Maurizio Cini**, per aver saputo coniugare creatività, industria e design, riportando in primo piano marchi storici del made in Italy. Tre storie che, come ha sottolineato Da Pozzo, «raccontano meglio di qualunque statistica la qualità del capitale umano del Friuli Venezia Giulia».

Lungo il corso della serata, si sono alternati i riconoscimenti dedicati ai diversi settori dell'economia regionale.

L'OSPITE SPECIALE MASSIMO BRAY

«QUI LA SPINA DORSALE DEL PAESE»

L'ospite speciale **Massimo Bray**, direttore generale Treccani, ha aggiunto ulteriore significato al filo rosso dell'edizione: cultura come infrastruttura di futuro. Bray ha esordito dicendosi profondamente colpito dagli eventi calamitosi accaduti in regione e ha ricordato ciò che disse da ministro, ricordando l'importanza degli investimenti di risorse a favore delle manutenzioni. «Noi, di questo straordinario territorio, non siamo i possessori: dobbiamo saperlo mantenere e consegnare a chi verrà dopo di noi, come disse Papa Francesco», ha ricordato Bray. «Mi piace essere qui, perché nei 74 esempi di eccellenza premiati c'è l'Italia capace di stare in piedi, che lavora, che spesso non fa ferie: la spina dorsale del Paese». Parole che hanno riecheggiato quelle del presidente **Da Pozzo**. «La cultura è sviluppo – ha detto nel suo intervento il presidente Cciao –. Manifestazioni come Pordenonelegge sono nate e cresciute anche grazie alla Cciao e sono diventate riferimento internazionale. Ma più in generale è l'intero Friuli ad aver saputo trasformare istituzioni ed eventi culturali in leve di crescita, attrattività e identità». Da Pozzo si è poi soffermato sugli altri driver di sviluppo su cui la Cciao, anche attraverso le tante partecipate in cui può esercitare la sua azione su più livelli, è al lavoro: innovazione, Ai e formazione, sostenibilità ambientale ed economica, digitalizzazione e semplificazione della Pa.



Massimo Bray,
direttore generale Treccani



TARGHE DELL'ECCELLENZA

RICERCA E INNOVAZIONE MEDICA

MASSIMO ROBIONY

Il professor **Massimo Robiony**, ordinario di chirurgia Maxillo-Facciale all'Università di Udine, dirige dal 2015 la clinica e la scuola di specializzazione di Chirurgia Maxillo-Facciale dell'Asufc. Dal 2023 è anche direttore del Dipartimento Testa-Collo e Neuroscienze, dove ha avviato un progetto centrato su umanizzazione delle cure e benessere organizzativo. Nella sua visione scientifica e umanistica, l'umanizzazione è un percorso emotivo, relazionale e formativo che integra tecnologia e innovazione in una prospettiva etica della cura. Pioniere nell'uso degli ultrasuoni in chirurgia maxillo-facciale, Robiony ha portato a Udine un modello di chirurgia personalizzata e di precisione basato su realtà virtuale, stampa 3D, realtà aumentata, bioprinting e intelligenza artificiale, trasformando la sanità friulana in un riferimento nazionale e internazionale. Ha coniato il concetto di "tecnoumanizzazione", inteso come alleanza tra scienza, tecnologia e responsabilità, dove l'IA deve essere trasparente, etica e sostenibile.

Membro del tavolo tecnico del Ministero della Salute per l'Umanizzazione delle Cure e il Benessere Organizzativo e del tavolo per le Patologie Oncologiche del Distretto Testa-Collo, è anche componente del Comitato Etico della Lilt nazionale. Attraverso ricerca e pratica clinica, promuove un modello di sanità evoluta che pone al centro la persona e in cui competenza, empatia e innovazione convergono nel "golden circle" dell'ecosistema salute.



ECONOMIA

MAURIZIO CINI

Maurizio Cini, presidente e amministratore delegato di Sim2 Multimedia e di Brionvega Srl, rappresenta un modello di imprenditore che unisce innovazione tecnologica e cultura del design. Entrato nel 1977 in Zanussi Elettronica, poi Séleco, ha ricoperto ruoli chiave in ricerca e sviluppo, marketing e pianificazione, diventando nel 1989 direttore generale di una joint venture tra Séleco e la Jvc giapponese. Dal 1995 guida Sim2 Multimedia, azienda nata come Seleco Multimedia e divenuta eccellenza internazionale nel settore dei videoproiettori e dei sistemi Hdr per home cinema e applicazioni professionali. In un mercato dominato da multinazionali, Sim2 ha costruito il proprio successo su innovazione, eccellenza, etica e passione, con prodotti di alta tecnologia e design raffinato, interamente Made in Italy. Nel 2004 Cini rilancia Brionvega, marchio storico dell'elettronica di design, acquisendone il ramo d'azienda e il brand. Celebre per oggetti iconici come la RadioCubo, il Totem e il Radiofonografo Rr126 firmati da maestri come Zanuso, Sapper, Bellini e i Castiglioni, Brionvega continua oggi a produrre pezzi unici, numerati e certificati, interamente realizzati in Italia da artigiani specializzati.

La sinergia tra Sim2 e Brionvega celebra l'ingegno italiano fondendo tecnologia e cultura, innovazione e memoria, in una continuità tra passato e futuro che restituisce valore al design e all'artigianalità. Cini ha ricoperto anche la presidenza di Finest Spa e dell'Associazione degli Industriali di Pordenone.



RICERCA E INNOVAZIONE MEDICA

SILVIA FRANCESCHI

Silvia Franceschi, epidemiologa di fama internazionale, si è laureata in medicina e chirurgia a Milano specializzandosi in ginecologia e statistica medica. È tra le ricercatrici più autorevoli al mondo nel campo dell'epidemiologia dei tumori, con un H-Index di 196, oltre 168.000 citazioni e quasi 1.500 pubblicazioni al 2025.

Dopo gli esordi all'Istituto Mario Negri e all'Università di Oxford sotto la guida di Sir Richard Doll e Richard Peto, ha lavorato a lungo al Cro di Aviano; prima come responsabile del Servizio di Epidemiologia e Statistica (1984-1999) e, in tempi più recenti, come Direttore Scientifico (2018-2025).

Dal 2000 al 2017 ha diretto l'Unità di Infezioni e Tumori dell'International Agency for Research on Cancer (Iarc) di Lione dove ha condotto ricerche internazionali cruciali sulla prevenzione dei tumori nelle donne nei Paesi a basso reddito, contribuendo in modo decisivo alla valutazione e all'introduzione del vaccino contro il Papillomavirus. Insignita di numerosi premi, tra cui il titolo di Commendatore (2007), il "Donna Maior" (2010), il Rosalind E. Franklin Award (2017) e il Maurice Hilleman Award (2018), è stata l'unica europea a ricevere quest'ultimo. Nel 2024 ha ottenuto la cittadinanza onoraria di Aviano e nel 2025 il riconoscimento "Celebrating the Legacy of Scientific Progress in Hpv" di Eurogin. La sua opera ha contribuito in modo determinante alla crescita del Centro di Riferimento Oncologico di Aviano come polo di eccellenza internazionale e alla formazione di nuove generazioni di ricercatori.



LORENA LONGO



GIANFRANCO PILOSIO



MARA TOPPANO



ENNIO BIVI



STEFANO MALISANO



GIANNI SCODELLARO



GRAZIELLA MASOLIN



LUCIANA MARIA GUJON



CLAUDIO POLANO



IVANO DI FANT



MAURO CASASOLA



PIERRETTA TOMASELLA



AZ.AGRICOLA
ZORZETTIG ANNALISA



AZIENDA FORCHIR



SOC.AGRICOLA SORGIVA



VENDRAME DANIELE



COOPERATIVA DI CONSUMO
TORREANO



COOPERATIVA PRECASA



COOPERATIVE AGRICOLE



FVG SERVIZI



ABRAMO IMPIANTI



STEFANO AMERIO



CLAUDIO DOMINI



IDROSPURGHI PLAINO



METTI LA TESTA A POSTO



PMI



BIESSE CREA



BOER GROUP



COMEC GROUP



I.D.I.R





IV > PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA E DELLO SVILUPPO

MOLARO ALDO
SERRAMENTI



NIÙ



VALERIO SABINOT



FARMACIA ZAPPETTI



MININ



MUGHERLI MICHELA



PANE E BONTÀ



REMISPED



UNIFLORA



BUONOCORE
BONAVENTURA



FOOD ART



LUNA



MEDITERRANEA



PIAN DEI TASS



DA MODESTO



FALEGNAMERIA
PELLEGRINI



CERTIGEM



4DODO



FARFALLE NELLA TESTA



POLINOTE



INFOSTAR



TOP CLASS PROMOTION



GHOSTREAM



MCZ GROUP



EMALAB



O.E. SOLUTIONS



ORIOLO MORTORSPO



I.S.I.S. MATTIUSSI-PERTINI



GIOVANE IMPRENDITORE -
LUCREZIA ZILLI (ETRA SRL)



IMPRENDITRICE -
ELENA ZULLI (CORTE SPA)



RICONOSCIMENTI SPECIALI

GIANLUCIO ZULIANI



La Trattoria Da Primo, fondata nel 1954 e rilevata nel 1972 dai coniugi Anna e Lucio Zuliani, rappresenta da oltre mezzo secolo un punto di riferimento della ristorazione tradizionale friulana a Pozzuolo del Friuli. Il locale ha conservato il nome originario in omaggio al padre fondatore. Con passione e spirito di accoglienza, Anna e Lucio l'hanno guidata per 53 anni, trasformandola in un luogo familiare dove la cucina casalinga si unisce alla convivialità tipica del Friuli. La trattoria è apprezzata per risotti, selvaggina e piatti tradizionali. I coniugi Zuliani incarnano i valori autentici dell'imprenditoria familiare friulana.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

PAOLO MAZZOLINI



Il negozio "Mazzolini Gioielli e Oggetti d'Arte" nasce a Ovaro nel 1957 dall'abilità di Renato Mazzolini, falegname ebanista e antiquario. L'offerta di mobili antichi, argenti, oggetti d'antiquariato, quadri d'autore e gioielli d'epoca ha reso il negozio una realtà conosciuta anche fuori regione. Con il passaggio della gestione al figlio Paolo quasi 50 anni fa, grande appassionato e raffinato conoscitore, l'attività si è consolidata. Il reparto gioielli è diventato il fiore all'occhiello, punto di riferimento nel settore. Oggi la collezione conta oltre un migliaio di gioielli d'epoca garantiti, tutti pezzi unici con lavorazioni straordinarie.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

MASSIMILIANO PRATESI



Massimiliano Pratesi rappresenta un esempio di professionalità che unisce competenza e impegno associativo. Agente di commercio dal 1992, ha collaborato con importanti multinazionali. Parallelamente ha intrapreso un intenso percorso in Confcommercio e Fnaarc: presidente provinciale Fnaarc Udine, presidente regionale Fnaarc Friuli Venezia Giulia e oggi vicepresidente nazionale Fnaarc. Dal giugno 2025 è Delegato dell'Assemblea della Fondazione Enasarco. Dal 2022 offre consulenza imprenditoriale e gestionale. Professionalità, dedizione e spirito di rappresentanza fanno di Pratesi un riferimento per il terziario e il tessuto economico del territorio.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

FRIULTROTA DI PIGHIN SRL



FriulTrotta nasce nel 1984 a San Daniele del Friuli quando Giuseppe Pighin trasforma la sua passione per la pesca in mestiere, rivoluzionando il mercato della trota con tecniche artigianali d'eccellenza. Prodotto simbolo è la Regina di San Daniele, trota affumicata a freddo con metodo tradizionale, divenuta riferimento in Italia e all'estero. L'azienda ha esteso la produzione ad altre specie ittiche, mantenendo elevati standard: selezione delle migliori materie prime, lavorazioni manuali curate e attenzione nutrizionale. I prodotti sono destinati a negozi gourmet e ristorazione d'eccellenza. FriulTrotta collabora con università e centri di ricerca.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

COMITATO FRIULANO DIFESA OSTERIE



Fondato il 21 settembre 1985, il Comitato ha lo scopo di ridare valore all'osteria salvaguardandone il valore culturale e sociale come luogo di civile convivenza, riscoprendo il gusto del mangiare antico e preservando vini e bevande come patrimonio tradizionale. In quarant'anni di attività ha avuto sette presidenti, pubblicato per trent'anni il bimestrale "l'osteria friulana", conta duecentocinquanta soci e trenta osterie iscritte nei territori di Udine e Pordenone. Il Comitato Difesa Osterie Friulane, insieme al Ducato dei Vini Friulani, l'Ente Friuli nel Mondo e il Club della Minestra, rappresenta un simbolo dell'identità friulana.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

SINA SPA - SOCIETÀ INDUSTRIALE AUTOVEICOLI



L'attività nasce negli anni '60 dall'intuizione dei fratelli Duilio e Michele Sina, che acquistavano auto semestrali Fiat a Torino per rivenderle nel pordenonese. Con la sorella Livia l'azienda si è espansa costantemente. Oggi opera in sette sedi come concessionario ufficiale dei brand Fiat, Fiat Professional, Abarth, Jeep, Lancia, Alfa Romeo, Nissan, Volvo e DR. Specializzata anche in veicoli usati certificati, offre showroom moderni, centri assistenza avanzati, servizi di noleggio, carrozzeria e soluzioni finanziarie. L'azienda investe in sostenibilità e digitalizzazione, promuovendo veicoli elettrici e servizi smart, garantendo passione, professionalità e trasparenza.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

LATTONERIE TREVISAN SRL



Nel 1968 si costituisce l'azienda individuale Trevisan Ettore per impianti termoidraulici, specializzandosi subito in lattoneria grazie all'intuizione del fondatore. Forte della capacità di adattarsi ai cambiamenti di mercato e di personale qualificato, Lattonerie Trevisan si è affermata come leader nel settore, vantando commesse da imprese edili, privati e edilizia pubblica. Offre sistemi integrati di rivestimento tetti, coperture e tamponamenti con pannelli precoibentati. Con 57 anni di attività, da oltre 30 anni il fondatore Ettore ha passato il testimone al figlio Valter, che guida l'impresa con competenza. Dal 2001 la figlia Sonia collabora in azienda curando l'amministrazione.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

PETRAS SRL



Fondata nel 2017, Petras sviluppa il suo core business negli alimentari con l'obiettivo di gestire una mini-catena di negozi di prossimità nelle zone periferiche di montagna, offrendo un servizio di vicinato per tutelare consumatori a rischio emarginazione. I negozi non solo vendono prodotti di prima necessità ma fungono da centri di aggregazione sociale e offrono servizi necessari ai cittadini. A quasi dieci anni dall'avvio, l'azienda copre quattro comuni in Carnia e dà lavoro a una decina di persone stabili. Il modello imprenditoriale è vincente grazie alla vicinanza territoriale, gestione professionale e servizio attento alle fasce più deboli.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

LA STELLA DI CLEVA REGIS DI BERTOLISSI GIULIANA & C. SAS



Nel 1993 Regis Cleva, con la famiglia, apre a Meduno l'osteria "La Stella". La moglie Giuliana affianca la suocera ai fornelli mentre il padre coltiva l'orto e alleva animali da cortile. L'edificio è una dimora del 1867 con interno riscaldato a legna, pavimenti originali e antico focolare. I profumi della cucina accolgono gli ospiti nelle tre salette curate nei dettagli. Regis si occupa dei vini ad accompagnare i piatti della tradizione: salumi tipici, prodotti caseari locali, gnocchi di patate, lumache, gallo in tecchia, animali da cortile con erbe aromatiche. Recentemente hanno aperto anche una gastronomia con piatti veloci e ampia selezione di vini.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

LUXURY HAMMERACK SRL



Hammerack è un hotel 5 stelle nato dal recupero di un edificio del XV secolo, antica fucina del ferro. Sorge a Malborghetto, nel cuore della Valcanale, lungo la ciclovía Alpe Adria. Il nome significa "campo del maglio". Oggi è boutique hotel con ventuno camere dove legno, pietra e design si intrecciano. Simbolo dell'hotel è la "Macchina del Tempo" del maestro Alberto Gorla, congegno unico in Europa. La struttura ospita Spa da 900 mq, bistrot, lounge e ristorante gourmet. Numerose opere d'arte lo rendono una "living art gallery". Le camere offrono comfort, arredi su misura e vista sulle Alpi Giulie, punto di partenza per escursioni, sci e cicloturismo.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

LUIGI CAMPELLO



Luigi Campello, nato a Conegliano nel 1951, laureato in Ingegneria Elettronica a Padova, dopo un master alla Bocconi nel 1981 entra in Zanussi settore componenti. Con l'arrivo di Electrolux gestisce l'integrazione e dirige la fabbrica frigoriferi di Susegana. Assume poi responsabilità europee con sede a Pordenone, Stoccolma e Bruxelles, occupandosi di strategia e innovazione. Dal 2005 al 2012 è Direttore Generale di Electrolux Italia, dove gestisce delocalizzazioni e valorizza produzioni e centri R&D italiani. Il suo impegno ha contribuito a mantenere Pordenone polo rilevante nell'elettrodomestico globale. Dal 2013 opera come Business Angel, mentore e fondatore di startup.



Il ministro
Luca Ciriani



L'assessore regionale
Sergio Bini



Il sindaco di Pordenone,
Alessandro Basso



Foto di gruppo
delle targhe dell'eccellenza

L'ANNIVERSARIO CELEBRATO AL TEATRO MODENA DI PALMANOVA

CUSTODI DEL VALORE DI PROSSIMITÀ

GLI ESERCIZI E I LOCALI SONO SIMBOLI DI VITALITÀ DEI LUOGHI E AGGREGATORI SOCIALE. IL RUOLO DI CONFCOMMERCIO CHE IN 80 ANNI HA COSTRUITO ECONOMIA, DIGNITÀ E APPARTENENZA

Un anniversario carico di storia e visione, segnato anche dalle suggestioni musicali dell'ensemble Aria, che ha portato in scena "Le emozioni del grande cinema", viaggio tra le colonne sonore più amate. Al Teatro Modena di Palmanova la grande festa per gli 80 di Confcommercio Udine ha visto sul palco il presidente nazionale **Carlo Sangalli**, che ha aperto il suo intervento con una citazione da Il Signore degli Anelli: «Non tocca a noi scegliere. Tutto ciò che possiamo decidere è come disporre del tempo che ci è dato».

Da questa riflessione è partito il racconto di 80 anni di impegno associativo, attraversati da una scelta costante, «esserci per le imprese, crescere nella rappresentanza, promuovere l'interesse generale del terziario di mercato». Sangalli ha quindi ricordato come la nascita di Confcommercio, nel 1945, sia stata «un atto di libertà e responsabilità», capace di unire differenze nel nome della ricostruzione. Oggi, ha sottolineato, «Confcommercio è la più grande organizzazione datoriale del Paese, custode della vita delle città e del valore della prossimità». Una prossimità che va difesa dalla desertificazione commerciale: «Non è solo un problema economico, ma anche sociale: significa perdita di qualità e identità dei luoghi».

Nel corso della cerimonia, aperta dai saluti del sindaco **Giuseppe Tellini**, il presidente della Regione **Massimiliano Fedriga** e l'assessore alle Attività produttive **Sergio Emidio Bini** hanno sottolineato, tra l'altro, «il contributo fondamentale di Confcommercio nella stesura della legge del terziario». Quindi, il presidente provinciale e vicepresidente nazionale di Confcommercio **Giovanni Da Pozzo** ha rimarcato il legame tra la città ospite e la storia dell'associazione: «Palmanova, con le sue mura e la sua visione, è il simbolo perfetto di questa giornata. Come la città stellata, Confcommercio



Udine nasce da un progetto di comunità: da uomini e donne che hanno voluto costruire non solo economia, ma società, dignità e appartenenza». Ripercorrendo i momenti chiave, Da Pozzo ha citato la nascita dell'associazione nel 1945, la ricostruzione del dopoguerra, il sostegno dopo il terremoto del 1976, fino alle sfide della globalizzazione e del digitale».

Nel corso della serata, Confcommercio Udine ha reso omaggio a nove aziende che risultano iscritte in modo continuativo a Confcommercio Udine sin dal 1945, anno della nascita dell'organizzazione; le sole sempre associate, senza interruzioni, per ottant'anni: Croatto 1901, S.O.M., Itatico Ronzoni di A. Gremese & C., Ottica Emilio Giacobbi, Tellini e Fiascaris di Fiascaris S. & C. di Udine, Verzeznassi di Verzeznassi Alessandra di Manzano, Saef di Gonano Dorina & C. di Rigolato, Il Fornaio di Tolmezzo.

Confcommercio Udine ringrazia per l'evento gli sponsor Cciaa Pn-Ud, Confcommercio nazionale, Fidimpresa Friulveneto, Moroso, C.D.A. di Cattelan e il plan director dello stabilimento Witor's di Gorizia Orazio Civello.

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

L'IMPORTANZA ETICA DI CONFCOMMERCIO

Confcommercio Udine nacque dopo la Seconda guerra mondiale, lo statuto iniziale venne siglato il 30 giugno 1945 per "l'Associazione dei Commercianti della Provincia di Udine".

Il 2025 segna l'80° anniversario dell'attività, che rappresenta non solo un "rito di passaggio" simbolico, ma un'opportunità per riflettere sul ruolo anche etico dell'associazione nel tempo.

I settori del commercio, turismo e servizi sono diventati "asset" fondamentali per l'economia del Friuli. Ad esempio, viene rilevato che i servizi stanno da tempo "trainando l'occupazione" nella regione. I dati mostrano che, nonostante un contesto macroeconomico complicato, il terziario (commercio, servizi, turismo) In Friuli è risultato stabile nel 2024 e nel 2025, con alcuni comparti che mostrano forte resilienza. Le imprese commerciali e dei servizi non servono solo all'economia "pura": contribuiscono alla vivibilità delle città, alla qualità dei centri urbani, alla socialità. L'associazione offre servizi alle imprese (consulenza legale, formazione, accesso al credito) che aiutano le aziende a reggere i cambiamenti di mercato. L'associazione funge da interlocutore per le istituzioni, per discutere politiche economiche territoriali, contratti collettivi (con Manageritalia ad esempio), condizioni di lavoro nei settori del commercio e dei servizi. La rappresentatività del CCNL del Terziario, Distribuzione e Servizi è un pezzo importante della regolamentazione del lavoro nei settori rappresentati da Confcommercio.

Garantire regole chiare e condizioni sostenibili etiche per imprese e lavoratori è parte del ruolo di detta importante associazione. Rammentiamo che Confcommercio Udine ha richiamato l'attenzione sul fenomeno del "dumping contrattuale" che può compromettere una concorrenza leale.

Nella brochure dedicata si richiamano la crescita della digitalizzazione, la sostenibilità e l'innovazione come temi per il futuro. Le imprese del territorio devono adattarsi a nuovi modelli di consumo, e l'associazione ha il ruolo di supportarle in questo percorso (formazione, servizi). L'anniversario è un'occasione per rilanciare politiche di sostegno, innovazione e progetti sul territorio: formazione, digitalizzazione, nuove imprese. Rafforzare la rete tra imprese, istituzioni e associazione può generare maggiore coesione e risposte più efficaci alle trasformazioni economiche.

Danielle Damele

FIDIMPRESA FRIULVENETO

PLAFOND DA 100 MILIONI PER L'ALBERGHIERO



La firma dell'accordo tra Federalberghi Veneto e Fvg, Fidimpresa Friulveneto e Unicredit

Un plafond da 100 milioni per le imprese alberghiere del Friuli Venezia Giulia e del Veneto. A Mestre, grazie all'unione di intenti tra le associazioni albergatori e con l'intervento come garante a sostegno degli affidamenti di Fidimpresa Friulveneto, si è chiuso un accordo di grande valore. Alla firma, per Federalberghi Veneto il presidente **Massimiliano Schiavon**, per Federalberghi Fvg il presidente **Enrico Guerin**, per Fidimpresa Friulveneto il presidente **Massimo Zanon** e il vice Cristian Vida, per UniCredit il Regional Manager Nord Est **Francesco Iannella**.

Si prevede la possibilità per le imprese associate a Federalberghi Veneto e Fvg di accedere a finanziamenti a breve e medio termine per far fronte ai fabbisogni stagionali o per sostenere investimenti in strutture, impianti e attrezzature. Le linee di credito? Da 12 mesi, per coprire esigenze di liquidità legate alla stagionalità, a 36 mesi, per interventi di ristrutturazione, ampliamento o acquisto di beni strumentali, con condizioni economiche agevolate e garanzia fino all'80% da parte di Fidimpresa Friulveneto.

«È la prima volta di un accordo interregionale di tale portata a sostegno del settore alberghiero – dichiarano Zanon e Vida –. Un risultato possibile grazie alla nascita di Fidimpresa Friulveneto, frutto della fusione tra Fidi Impresa & Turismo Veneto e Confidi Friuli, che ha dato vita al settimo Confidi italiano per dimensioni». «Questo accordo rappresenta un segnale di fiducia verso le nostre imprese, che ogni giorno investono in qualità, accoglienza e sostenibilità», affermano Schiavon e Guerin. «Siamo orgogliosi di estendere il nostro supporto alla rete Federalberghi di Veneto e Friuli Venezia Giulia – aggiunge Iannella – sulla scia della convenzione nazionale "UniCredit per il Turismo"».

CARLO SANGALLI

«MODELLO CHE DÀ FORMA ALLE CITTÀ»

Era il 29 aprile 1945. Il presidente nazionale di Confcommercio, **Carlo Sangalli**, parte da lì per ricordare che allora «una manciata di commercianti si mettono assieme, per arrivare, nel febbraio del '46, alla prima Assemblea nazionale, con quasi 90 associazioni territoriali e di categoria aderenti. Una pluralità, unita nella diversità e, ieri come oggi, capace di scegliere le ragioni che uniscono a quelle che dividono». È cominciata così quella che Sangalli definisce una "storia di popolo" chiamata Confcommercio.

E cos'è diventata? «Oggi – afferma – sottoscriviamo i più grandi contratti collettivi nazionali. Oggi siamo l'organizzazione datoriale più grande e radicata nel Paese. Oggi valorizziamo un modello di vita e di lavoro che dà forma alle città, ai territori e alla qualità del vivere comune». A posteriori, rimarca, sembra sia stato tutto facile, ma in realtà «è stata una scelta moderna e coraggiosa fondata sul principio di libera partecipazione e libera iniziativa economica, esercitate con la responsabilità di non guardare soltanto ai propri interessi». Da qui il suo grazie, «innanzi tutto agli imprenditori che ci hanno scelto nel tempo. Gli imprenditori che nel tempo hanno dedicato le loro energie all'associazione». Sangalli non nasconde l'orgoglio di rappresentare chi è oggi il custode della storia materiale delle città: «Le botteghe, i luoghi di aggregazione sono la vita quotidiana e parte fondamentale dell'identità dei luoghi». Non solo, ma "restituire pieno valore alla presenza fisica al presidio del territorio, alla prossimità" non è "una battaglia di retroguardia" perché anzi "soni elementi che fanno la differenza nella vita delle comunità e nella competitività del territorio". Ed «ecco perché – insiste – la desertificazione commerciale non è un problema solo per il commercio, ma è un problema anche sociale e di politiche economiche». Gli 80 anni devono allora guardare al futuro "per fare la differenza, per cogliete le opportunità del presente, in ogni angolo del Paese".

Domenico Pecile



Il Presidente nazionale di Confcommercio, Carlo Sangalli

GIOVANNI DA POZZO

«INNOVARE SENZA PERDERE IDENTITÀ»

Orgoglioso ed entusiasta per quello che ha definito «un momento intenso perché ricordare un pezzo di storia del Friuli con una categoria radicata nel territorio significa essere consapevoli di avere oltrepassato un pezzo di storia importantissima, che va dal dopoguerra e arriva fino a oggi passando attraverso momenti difficili come il terremoto e la pandemia». In tutti quegli anni, soprattutto nei periodi difficili – aggiunge – abbiamo saputo cambiare senza perdere identità. Innovare ma rimanendo radicati nel nostro territorio». Il presidente provinciale e vice presidente nazionale di Confcommercio, **Giovanni Da Pozzo**, non ha nemmeno timore nell'affermare che in tutto questo arco di tempo, con gli alti e bassi che ci sono stati, «il mondo del commercio è stato il perno della nostra economia»: E se tale deve rimanere – com'è il suo auspicio – è necessario, come ha indicato il presidente Sangalli, fare aumentare i consumi attraverso la riduzione del cuneo fiscale? Questo, nella consapevolezza, «dell'importanza delle attività di vicinato cui si deve dare il massimo impulso perché sono il punto di ritrovo della gente, sono una sorta di collante delle nostre città e dei nostri paesi». Insomma, massima condivisione degli obiettivi prefigurati anche da Sangalli anche laddove questi ha invitato la categoria a prendere per mano il futuro da cui il tema scelto per l'anniversario «Ricordare il futuro». Per Da Pozzo il titolo dato non significa «essere nostalgici, perché il ricordo di quello che è stato è, casomai, energia vitale». Certo, insiste, «il futuro che ci attende sarà diverso anche per noi perché in questi anni è cambiato il commercio e sono cambiati i consumi e il turismo, perno del nostro terziario». «Sia il turismo – che è in costante aumento – sia il terziario in genere – insiste Da Pozzo – rappresentano grandi e interessanti opportunità destinate ad aprire molti nuovi scenari». Proprio per questo «Confcommercio deve essere pronta a captare il nuovo e dare segnali di cambiamento per non ritrovarci impreparati».

(d.p.)



Giovanni Da Pozzo, Presidente provinciale di Confcommercio e vice presidente nazionale

L'ECONOMIA REGIONALE SI STA ADATTANDO A SCENARI MUTEVOLI E INDIVIDUA NUOVE TRAIETTORIE DI SVILUPPO

SEGNALI DI TENUTA TRA INCERTEZZE GLOBALI

EXPORT IN CRESCITA DEL 6,6%, PIL +0,3%, INFLAZIONE IN CRESCITA STABILE
E CREDITO ALLE IMPRESE IN LIEVE CALO

Dopo un semestre attraversato da tensioni geopolitiche e nuovi dazi commerciali, l'economia del Friuli Venezia Giulia mostra nel complesso una tenuta moderata ma significativa, sostenuta dall'export e dalla solidità di alcuni settori industriali. È quanto emerge dall'Osservatorio sull'economia del Fvg realizzato a inizio novembre della Camera di Commercio Pordenone-Udine. L'incontro è stato introdotto dal presidente **Giovanni Da Pozzo**, si è concluso con l'intervento dell'assessore regionale alle attività produttive e al turismo **Sergio Emidio Bini** e ha visto gli interventi della responsabile del Centro studi camerale **Elisa Qualizza** e dell'economista **Marco Martella**, già direttore della sede di Trieste della Banca d'Italia.

«Il quadro che emerge – ha commentato il presidente Da Pozzo – conferma una tenace resilienza del sistema economico regionale, la sua capacità di adattarsi a scenari mutevoli e di individuare nuove traiettorie di sviluppo in un contesto internazionale complesso e incerto. È soprattutto in momenti come questi che dobbiamo impegnarci, soprattutto come istituzioni, per trovare nuove strade e non abbandonarci al declinismo, cercando di fornire strumenti concreti alle imprese e ai lavoratori, anche infondendo fiducia, che non significa ottimismo immotivato, ma capacità di agire orientata al superamento dei problemi». «In un contesto internazionale in profondo cambiamento – ha evidenziato l'economista Martella –, dove le regole del gioco economico sono in piena ridefinizione e l'incertezza pervasiva agisce come una sorta di tassa occulta sulle decisioni di investimento, è fondamentale leggere i dati in un'ottica pluriennale, e non focalizzandosi sul singolo sbalzo. L'economia del Friuli Venezia Giulia non dorme: è molto



La presentazione dell'Osservatorio sull'economia del Fvg

solida, sia per reddito pro capite che per occupazione, ed è in grado di reagire. Lo dimostra una rotazione settoriale in atto, a conferma che, se siamo solidi fisicamente, possiamo anche prenderci un raffreddore senza conseguenze letali».

Qualizza ha illustrato i principali indicatori economici Fvg. «L'introduzione della nuova classificazione Ateco 2025, operativa dal 1° aprile, è strategica – ha inoltre evidenziato –. Ci permette oggi di descrivere in modo più puntuale le attività economiche emergenti, come quelle che operano in settori tecnologici, nelle energie rinnovabili e anche nelle nuove forme dell'ospitalità».

«Abbiamo la responsabilità di sostenere il mondo delle imprese e lo stiamo dimostrando con i fatti – ha concluso l'assessore Bini –. Il nostro sistema sta rispondendo. Il vero limite che dobbiamo superare, però, è dimensionale. Ma il mercato globale è spietato e noi abbiamo bisogno di sostenere la patrimonializzazione, la capitalizzazione e le fusioni».

Inflazione

2.2%Inflazione Settembre
In aumento dal 2,0% di agosto

Servizi

Lievemente salita al 3,2%

Beni Industriali

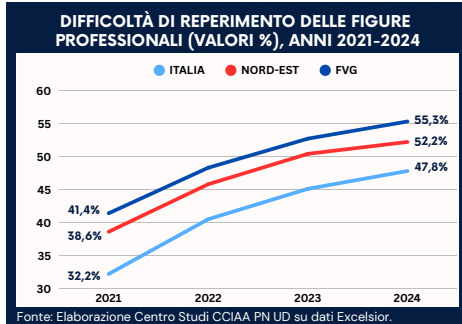
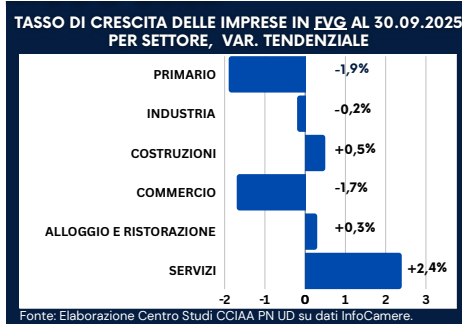
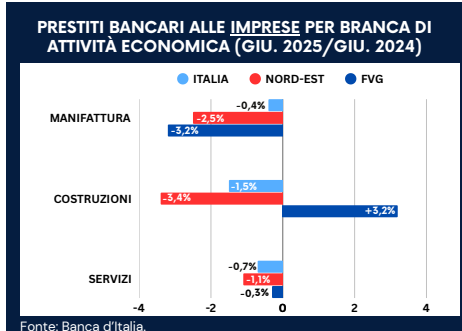
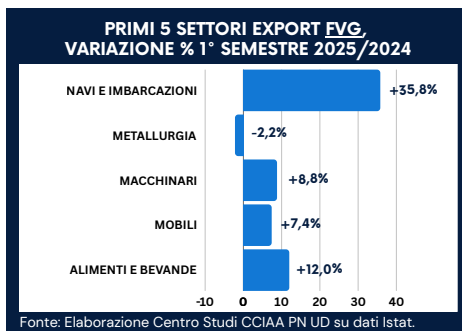
Contenuta al 0,8%

2.3%Inflazione di Fondo
Stabile da maggio,
esclude beni alimentari ed energetici

Beni Alimentari

Ridotta al 3,0% grazie a
decelerazione prodotti freschi

Si è attenuato il calo dei prezzi dei beni energetici.



“STORIE DI ALTERNANZA E COMPETENZA”

ECCO I TALENTI PREMIATI PER I MIGLIORI VIDEO RACCONTI

Udine e Pordenone hanno celebrato il talento degli studenti impegnati nei percorsi per le competenze trasversali, il Premio “Storie di alternanza e competenza”, iniziativa promossa da Unioncamere attraverso le Camere di Commercio per valorizzare i migliori video racconti realizzati dalle scuole. A Udine l'IT Zanon e il Liceo Marinelli si sono aggiudicati la vittoria nelle categorie Istituti tecnici e Licei.

Lo Zanon ha presentato “Imprenditorialità e Csr”, un lavoro dedicato al valore dell'imprenditorialità, intesa anche nelle sue ricadute sociali e ambientali. Il Marinelli, con “Next generation goals”, ha utilizzato il linguaggio della danza per lanciare un messaggio di sensibilizzazione contro la violenza di genere. A consegnare i maxi-assegni da 900 euro è stato **Luca Rossi**, presidente del Comitato imprenditoria giovanile della Cciaa Pn-Ud, che ha sottolineato «l'originalità e l'importanza formativa di due progetti».

A Pordenone alla presenza del vicepresidente camerale **Michelangelo Agrusti**, i riconoscimenti in forma di assegno sono andati al Liceo Galvani, con i progetti «Mani in pasta» e «Kids» ex aequo per la categoria Licei, e Il Tagliamento («Segreti dell'olivo») e Mattiussi Pertini («Stage Connect») per la categoria Tecnici, con i secondi posti a «Extra» dell'Isis Sacile Brugnera e «Chatbot» dell'Isis Il Tagliamento. Agrusti ha ricordato come l'esperienza sul campo permetta agli studenti di capire inclinazioni, opportunità e trasformazioni del sistema produttivo. Ha richiamato gli investimenti delle imprese in formazione e la centralità delle competenze digitali,



della manifattura 4.0 e della robotica, oltre a soffermarsi sul tema dell'equità e del merito, invitando in particolare le studentesse a non escludersi dai percorsi tecnici. «La competenza – ha concluso Agrusti – è ciò che dà voce ai ragazzi, la condizione per scegliere e non subire».

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



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

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@DFORMSRL

PUNTO D'INCONTRO TRA IMPRESA E PATRIMONIO ARTISTICO

DFORM, CON SEDE A PASIANO DI PORDENONE, FIRMA PROGETTI
COMPLETI DI RESTAURO E CONSERVAZIONE DI CHIESE E NELLE GALLERIE

«Sono straordinarie le relazioni che si creano a livello culturale».

Michele Filippi, amministratore unico di Dform di Pasiano di Pordenone, racconta con passione l'essenza del suo lavoro, punto d'incontro tra impresa e patrimonio storico, tra innovazione e tutela. Fondata nel 2006 come azienda dell'arredo e complementi d'arredo per il B2B, Dform ha vissuto una svolta dopo il 2012, quando ha intercettato un'esigenza ancora poco esplorata: la mancanza di un general contractor nell'arredo museale. Nasce così il progetto museologico con il brand Theke, che integra architettura, esposizione e conservazione, coinvolgendo un team multidisciplinare di elevatissima qualificazione e un comitato scientifico di 12 esperti.

Oggi Dform lavora per il 70% in Italia e per il 30% all'estero (soprattutto Germania e Austria) e ha firmato progetti complessi, tra cui, tanto per restare in zona, il restauro della Chiesa di Sant'Antonio

Abate a Udine e interventi alla Gipsoteca del Canova di Possagno e alle Gallerie del Tiepolo.

L'innovazione - nel profondo, totale rispetto del patrimonio culturale - è continua. Nel 2022, grazie al progetto europeo DIVA, nasce

**BEAPART È UNA STRUTTURA
IN ALLUMINIO RIVESTIBILE CON
MATERIALI INTERCAMBIABILI
E RIGENERABILI, PENSATA
PER EVITARE LO SPRECO**

BeAPart: un sistema espositivo modulare, riutilizzabile, concepito nel segno dell'economia circolare. Sviluppato con Creaa e un team



Michele Filippi

di progettisti, BeAPart propone una struttura in alluminio rivestibile con materiali intercambiabili e rigenerabili, pensata per evitare lo spreco degli allestimenti "usa e getta" delle mostre. Una soluzione che unisce estetica, logistica intelligente e rispetto per l'ambiente. Michele Filippi, che è anche componente di giunta in Confapi Fvg, crede fortemente nel lavoro di squadra e nell'importanza di creare sinergie tra impresa e cultura. Lo dimostra ogni giorno, guidando un'azienda hi-tech che lavora con materie solide e idee fluide, capace di dialogare con l'arte senza tradire la funzione.



Marisa Molaro

Marisa è figlia d'arte: è nata e cresciuta tra frammenti di pietra, tessere colorate e creatività, affiancando fin da piccola il padre, diplomato alla Scuola Mosaicisti del Friuli e fondatore di ArteMosaico, il primo nucleo dell'impresa di famiglia. Al suo fianco e con lo stesso talento nel dna, ha sentito del tutto naturale proseguire sullo stesso percorso, affinando il suo personalissimo stile, che è diventato parte integrante della ideazione e della realizzazione dell'azienda. Oggi che lui è in pensione, è lei il cuore operativo e visionario del progetto, con un nuovo nome che è già un manifesto: MosaicLife.

@ENJOYMOSAICLIFE

UN LUOGO DI CREAZIONE, FORMAZIONE E SCAMBIO

MOSAICLIFE È UN LABORATORIO CHE REALIZZA OPERE UNICHE CHE SI
POSSONO COMPRARE ANCHE NELL'E-SHOP. E OGGI È ANCHE SCUOLA

A Tarcento, MosaicLife è molto più di un laboratorio: è una bottega viva, un luogo di creazione, formazione e scambio. Dal core business della tradizione — mosaici per edilizia, cupole, restauri e

**DAL CORE BUSINESS – MOSAICI
PER EDILIZIA, CUPOLE, RESTAURI E
OPERE PER LE CHIESE – MARISA
HA SAPUTO AMPLIARE L'IDENTITÀ
DELLA SUA ATTIVITÀ**

opere per le chiese — Marisa ha saputo reinventare continuamente e ampliare l'identità della sua attività.

Ci sono le grandi opere pubbliche, come i mosaici per il Comune di

Tramutola, in Basilicata — uno all'ingresso del paese, un altro di 4x4 metri nella piazza centrale — e ci sono soprattutto una miriade di creazioni uniche, che si possono vedere e anche acquistare nell'e-shop mosaiclife.it: ritratti, specchi, oggetti d'arredo, bomboniere, gioielli e soprattutto uno dei prodotti che piacciono (e che vende) di più: il kit fai-da-te per creare il proprio mosaico, perfetto come idea regalo.

Ma MosaicLife è anche scuola: Marisa tiene corsi per tutte le età, dai bambini alle mamme, fino ai pensionati dell'Università della terza età. Chi va da Marisa, non cerca solo un hobby. Cerca un'ispirazione, un modo originale di condividere e stare insieme, cerca bellezza, precisione, silenzio.

Ogni tessera trova il suo posto e così le persone, a MosaicLife. Marisa lo sa bene: una tessera alla volta, si costruiscono cose meravigliose.

@CYNEXO

LA RICERCA... CHE "SI SENTE"

AL CENTRO DI CYNEXO CI SONO L'OLFATTO E LE SUE APPLICAZIONI
NELL'AMBITO DELLE NEUROSCIENZE, DELL'APPRENDIMENTO E
ADDIRITTURA DELL'INTRATTENIMENTO

Fabrizio ha una dote rara: sa rendere semplici anche le cose più complesse. E di complessità, nel suo lavoro, ce n'è davvero tanta, anche quando non "si vede", ma... "si sente". Sì, perché al centro della ricerca quotidiana della sua impresa c'è proprio l'olfatto, ci sono la sua misurazione con strumenti innovativi ad altissima precisione e ci sono innumerevoli applicazioni, con riflessi significativi in campo neuroscientifico, della salute, dell'apprendimento, come pure in quello dell'intrattenimento.

Ingegnere biomedico per formazione, Fabrizio è il ceo di CyNexo, azienda partita dal suo primo impegno alla Sissa di Trieste, poi diventata srl in Friuli, a Trivignano Udinese, e quindi cresciuta praticamente in tutto il mondo. La sua forza? Un team affiatato di ingegneri e ricercatori e una rete di collaboratori altamente qualificati, che stanno davvero segnando il passo e avvicinando il futuro.

CyNexo (<https://www.cynexo.com/>) ha sviluppato varie tecnologie

— anche per l'integrazione dell'olfatto nelle esperienze di realtà virtuale —, aprendo nuove possibilità applicative, con importanti connessioni, come detto, in ambito neuroscientifico, formativo e riabilitativo, particolarmente importanti perché utili anche come supporto predittivo di alcune malattie neurodegenerative.

**LA REALTÀ OPERA
PREVALENTEMENTE NELL'UNIONE
EUROPEA, MA ANCHE NEGLI STATI
UNITI, IN CINA, E STA
COSTRUIENDO NUOVE RELAZIONI**

Sebbene anche in Friuli Venezia Giulia, ci ha spiegato Fabrizio, ci siano strumenti interessanti a sostegno dell'innovazione —



Fabrizio Manzino

bandi, incentivi, una buona volontà istituzionale —, CyNexo è una realtà per sua natura fortemente internazionalizzata e opera prevalentemente nell'Unione Europea, ma anche negli Stati Uniti, in Cina, e sta costruendo nuove relazioni anche con l'Australia e il Sud-est asiatico.

CyNexo è l'esempio concreto di un'impresa capace di unire scienza e applicazione, ricerca avanzata e mercato globale, senza perdere contatto con le proprie radici territoriali. Un progetto che racconta bene come l'innovazione vera sia fatta di rigore scientifico, visione e semplicità operativa.

FESTEGGIAMENTI CON UNA SERATA DI BENEFICIENZA

UNA STORIA DI FARINA, INNOVAZIONE E COMUNITÀ

MOLINO MORAS HA COMPIUTO 120 ANNI ED È SEMPRE RIMASTO AL PASSO CON I TEMPI AUMENTANDO LA DIGITALIZZAZIONE E LA SOSTENIBILITÀ

120 anni, 6 generazioni, 3 donne: sono questi i numeri che balzano all'occhio per Molino Moras, storica azienda di Trivignano Udinese, che ha festeggiato appunto il traguardo dei 120 anni di attività. Nata nel 1905 da Geremia, che prese in gestione l'allora mulino comunale, l'azienda è tra le pochissime realtà moltiplicate ancora attive in regione; ed è oggi guidata da tre donne, **Nicoletta Moras** e le figlie **Anna** e **Sara Pantanali**.

Come per tutte le aziende che attraversano le generazioni, tradizione e innovazione devono andare di pari passo: non solo digitalizzazione e e-commerce (cresciuto del 22% nel 2024), ma anche ricerca e sviluppo sui prodotti. «Nel nostro settore, innovazione significa non aggiungere nulla al grano macinato, salvaguardare al massimo la terra, il prodotto biologico e la sicurezza alimentare – spiega Anna –. Per questo abbiamo anche cofinanziato un progetto di ricerca con la Regione mirato in particolare ad una farina con un tenore di micotossine particolarmente basso, così da essere adatta anche ai bambini piccoli».



I 120 anni di Molino Moras sono stati festeggiati con una serata di beneficenza a Villa Manin Guerresco a Clauiano, organizzata insieme alla Caritas Diocesana di Gorizia: l'azienda collabora infatti dal 2020, anno in cui il Covid ha messo tutti davanti a significative difficoltà, agli Empori della Solidarietà – sorta di supermercati destinati a famiglie in necessità – gestiti dalla diocesi isontina, donando regolarmente farina. «Erano i tempi in cui la farina non si trovava – ricorda Anna – e siamo venuti a conoscenza di questa realtà, di cui ci siamo messi subito a disposizione: non è un caso che la parola più usata per i nostri 120 anni è stata comunità, un valore che ci ha accompagnato sin dalla fondazione. Da allora è nata una collaborazione continuativa, che ci ha portati a donare da 1000 a 5000 euro annui di farina».

La serata ha quindi avuto lo scopo di raccogliere ulteriori fondi: 5000 euro circa sono stati donati in quell'occasione, ma la raccolta rimarrà aperta ancora per la prima metà del 2026 sul sito aziendale, da dove è possibile fare un'offerta direttamente agli Empori. È da ricordare poi che dal 2022 Molino Moras è società benefit, andando quindi ad istituzionalizzare gli obiettivi sociali accanto a quelli economici: nel 2024, su oltre 2,4 milioni di euro di fatturato, il 73% del valore economico è stato redistribuito alla filiera locale e il 15% ai collaboratori.

Molino Moras continua ora a guardare al futuro: «Stiamo



lavorando innanzitutto per rendere più strutturale la nostra presenza all'estero, che al momento costituisce poco meno del 3,5% del nostro fatturato – riferisce ancora Anna –. Poi abbiamo investito in un nuovo macchinario per le miscele di farine per pizza, che ci permetterà di andare incontro in maniera sempre più personalizzata alle esigenze dei clienti. Riguardo alla comunità, ci stiamo attivando per avviare un teatro per bambini a Trivignano Udinese».

Chiara Andreola



“LA RADICE” IN VIA POSCOLLE A UDINE

IL VEGANO CHE UNISCE TRADIZIONE E CREATIVITÀ

Un incontro sorprendente tra Friuli Venezia Giulia e Spagna, un concept vegano che unisce tradizione e creatività, sapori familiari e gusti inaspettati. Il risultato? Un menù che racconta due culture attraverso ingredienti verdi, prodotti a chilometro zero, ricette della tradizione (rivisitate) e proposte innovative, una scelta etica, ma senza rinunciare al piacere del palato. “La Radice” è il locale di via Poscolle che **Irene Segalto** assie-

me al compagno **Jairo**, spagnolo di Siviglia, ha deciso di avviare un anno fa offrendo una selezione di piatti vegani e vegetariani. Due vegani con la passione per la cucina, che hanno deciso di abbandonare i precedenti mestieri –



lei erborista e insegnante d'inglese, lui artista dei tatuaggi – per portare le ricette della tradizione nel mondo vegano. «È una bella sfida ed è molto stimolante: il nostro obiettivo è far conoscere questo tipo di cucina sempre con un occhio alla sostenibilità, al territorio e alla stagionalità dei prodotti – racconta Irene -: la scorsa estate abbiamo trovato questo locale ed era perfetto per le nostre esigenze». Verdure, cereali, legumi, frutta e semi sono i protagonisti in cucina, trasformati e combinati con le spezie per rendere unici i sapori: «Il menu varia tutti i giorni, a pranzo la proposta è più nutrita, ma anche la sera non delude, con

la possibilità di comporsi un piatto bilanciato a un prezzo moderato», aggiunge. Le zuppe del giro, piatti a base di proteine vegetali e legumi, la pasta al forno e lo spezzatino, comfort food, tutto, rigorosamente, vegan. «Vengo da una famiglia di ristoratori – sottolinea Irene – e grazie a questa esperienza ho imparato l'amore per il territorio e i suoi prodotti, per questo l'attenzione nelle nostre preparazioni è molto sensibile nei confronti dei produttori locali».

Tra i piatti da non perdere la tortilla spagnola, le polpette a base di tofu e tempeh e le paste al forno, anche senza glutine con diverse combinazioni e varianti. «L'interesse verso questa cucina c'è e ci scoprono

sempre nuovi clienti – aggiunge l'imprenditrice -: anche chi è scettico poi si ricrede assaporando alcuni piatti, magari non si convertirà al vegano, ma rimane sorpreso assaggiando pietanze che mai avrebbe immaginato fossero plant based». Il locale, aperto dal lunedì al sabato dalle 11.30 alle 15 e dal giovedì al sabato anche dalle 17.30 alle 21, ha una dozzina di posti a sedere per un pasto veloce. «La nostra è una scelta e ci teniamo molto a portare avanti questo messaggio etico – conclude – ma anche di territorialità, stagionalità e qualità degli ingredienti».

Giulia Zanello

BAR GASTRONOMIA AL MERCATO

UNA CUCINA CHE NASCE DAL TERRITORIO

C'è un'aria nuova in via Bellini, 1 a Lumignacco. Lo scorso febbraio le porte dello storico locale, vicino alla chiesa di Sant'Andrea, si sono riaperte per accogliere il Bar Gastronomia Al Mercato, un nome che evoca tradizione, comunità e sapori autentici. A guidare questa “rinascita” è **Kevin Gaddi**, chef e ambasciatore del gusto del Friuli Venezia Giulia, che con passione e determinazione ha voluto restituire al paese un punto di riferimento della vita quotidiana. Gaddi, classe 1988, non è nuovo alle sfide. Nel 2022 ha ricevuto dal presidente della regione Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga e dall'assessore alle attività produttive e turismo Sergio Bini la targa di “Ambasciatore del Gusto del FVG”, un riconoscimento che ha sancito il suo impegno nel promuovere la cucina regionale e il marchio “Io Sono FVG” nel Belpaese. Oggi, con “Al Mercato”, prosegue quel percorso, portando nel cuore di Lumignacco la sua idea di convivialità friulana: una cucina che nasce dal territorio e ritorna alla comunità.

Il locale è stato oggetto di un accurato restyling che ha saputo fondere tradizione e modernità. Tra i pavimenti in seminato veneziano e i tavoli da osteria, rive l'atmosfera di un tempo, quella dei circoli popolari dove ci si incontrava per una partita a carte o un “tajut”. Accanto ai dettagli storici spiccano nuovi elementi di design e un banco gastronomia ricco di eccellenze tipiche e locali: dai prodotti dell'azienda Luigi Vida ai piatti preparati dal team di Gaddi nelle cucine del Mercato di Udine.

Il locale - aperto tutti i giorni dalle 7:30 alle 15:00 e dalle 17:00 alle 21:00, resta chiuso solo il lu-



Kevin Gaddi, chef e ambasciatore del gusto del Friuli Venezia Giulia

nedi e la domenica pomeriggio -, accompagna la vita del paese, tra colazione, pranzi, aperitivi e ottimi piatti da gustare anche per asporto.

«Al Mercato Gastronomia è fatto di persone, incontri e momenti da vivere insieme - commenta lo chef Kevin Gaddi -.

Per me è stata una sfida. Io e miei soci abbiamo intrapreso un percorso diverso: non volevamo fosse “solo un bar” ma che questo locale diventasse un punto di riferimento per il paese, offrendo molti servizi alla comunità. Da lì è nata l'idea di fare gastronomia, rivendita del pane e dei salumi, tutti rigorosamente a marchio “Io Sono FVG”, di offrire un servizio di pranzo veloce, ad esempio il venerdì prepariamo calamari fritti, baccalà, gamberi in saor, e piatti in base alla stagionalità dei prodotti. Prepariamo cibi della tradizione come ad esempio i nervetti, la parmigiana, i fagioli con la cipolla e molto altro. Volevo che questo locale tornasse a essere una casa per tutti, dove il cibo racconta chi siamo e da dove veniamo. Sono felice che il paese risponda molto bene alla nostra realtà» conclude l'Ambasciatore del Gusto.

Giada Marangone

PRIMA AZIENDA IN FVG A INTRODURRE LA GRAFICA IN 3D SU CRISTALLO

LABORATORIO FOTOGRAFICO DA TRE GENERAZIONI

L.F.C DI ULIANO MONTI&C È UNA STORIA DI PASSIONE CHE SI TRAMANDA, NATA DAL SERVIZIO MILITARE TRA LE CASERME

Parte da lontano la storia di L.F.C. di Ing. Uliano Monti&C. Snc, il laboratorio fotografico professionale di Pordenone che vanta ormai tre generazioni. Oggi a gestirlo è **Luca Monti** assieme al papà **Uliano** che nel 1975 ebbe l'idea vincente di aprire questa attività assieme al padre **Guido** che già faceva il fotografo e sviluppava le foto a mano. «La società tra mio padre e mio nonno è nata ufficialmente il primo agosto del '75 – racconta Luca Monti – ed è una passione che si tramanda». Il padre, dopo la laurea, fece il servizio militare e, primo del suo corso, chiese di essere trasferito a Casarsa. «Li ha notato che c'erano tanti militari che facevano fotografie – ricorda Luca Monti – e si è chiesto perché non aprire un laboratorio. I militari portavano i rullini in un negozio e mio padre li sviluppava nella sua nuova

I SERVIZI DI SVILUPPO E STAMPA, NEGLI ANNI '80, HANNO PORTATO L'AZIENDA A LAVORARE CON 250 FOTOGRAFI DELLA REGIONE E ALCUNI VENETI

azienda». Visto che il servizio piaceva, il padre Uliano si spostò in diverse caserme del Fvg e del vicino Veneto arrivando, nell'arco di un anno, a fornire questo servizio a 300 caserme. L'azienda si è poi ingrandita iniziando a lavorare con i fotografi del pordenonese con i servizi di sviluppo e stampa arrivando, negli anni '80 a lavorare con 250 fotografi della regione e alcuni veneti. Negli anni '90 è nata l'idea di stampare magliette goliardiche per i militari che andavano in congedo, arrivando a farne 200 a settimana. Numeri che hanno portato l'azienda a creare un punto vendita anche per i cittadini privati e, tra i principali clienti, c'erano tutti gli operai dell'allora Zanussi dove il nonno aveva lavorato a suo tempo come fotografo. Erano gli anni del boom, ma l'avvento del digitale aveva



Da sinistra Uliano e Luca Monti

trasformato il modo di lavorare, comportando anche un calo del lavoro stesso. Luca Monti arriva in azienda nel 2010, portando idee fresche e innovative per risollevare l'attività. «Abbiamo provato a introdurre lavorazioni differenti, come le stampe su tela e vari gadget dalle tazze ai portachiavi – In questo modo abbiamo iniziato a concentrarci di più sui privati e un po' meno sulle aziende che, proprio per l'arrivo del digitale, iniziavano a stamparsi i prodotti all'interno». Le idee, però, non si sono fermate qui e nel 2015, L.F.C. introduce, prima in tutto il Fvg, la grafica in 3D su cristallo, ovvero un foto ritratto tridimensionale all'interno di un cristallo, «la nostra chicca – spiega Monti – un prodotto molto elegante. Poi – prosegue – dal 2017 abbiamo proposto un'altra novità, le statuette in 3D, ovvero l'avatar, del tutto fedele alla persona. Anche questo è un prodotto unico che piace molto e che porta la gente a venire da noi anche per altri lavori. La nostra idea è quella di diversificarci rispetto agli altri e non solo per questi prodotti – conclude – ma anche per il rapporto che abbiamo con i clienti».

Lisa Zancaner

SERATA DI DIVULGAZIONE, CREATIVITÀ E CONSAPEVOLEZZA

CLIMAX 2025 CONQUISTA IL SOLD OUT

OLTRE 300 PERSONE AL CAPITAL DI PORDENONE. AL CENTRO IL RAPPORTO TRA PERSONE, TECNOLOGIA E NATURA

Climax 2025 ha riempito il Capitol di Pordenone sabato 8 novembre, confermandosi sold out per il secondo anno consecutivo. Oltre 300 persone hanno preso parte allo spettacolo ideato e condotto da **Davide Franzago** ed **Enrico Chiari**, un format che porta sul palco temi contemporanei con un linguaggio accessibile, ironico e coinvolgente.

Realizzato grazie ad AICS FVG, con il contributo della Regione Friuli Venezia Giulia e il patrocinio dell'Università di Udine, Climax si è nuovamente affermato come un appuntamento culturale capace di creare connessioni e nuovi modi di leggere il presente.

La serata si è aperta con **Francesco Sordi**, consulente di marketing scientifico, docente universitario e autore, che ha approfondito il delicato equilibrio tra benessere organizzativo e performance nel mondo del lavoro contemporaneo.

È poi salito sul palco **Mattia Iannantuoni**, autore e creatore di contenuti sui temi del cambiamento climatico, della biodiversità e dello sviluppo sostenibile. Autore della newsletter Ride verde chi ride ultimo su Substack, unisce divulgazione e ironia nel raccontare la crisi ambientale.

Il terzo intervento è stato affidato ad **Alice Pomiato**, conosciuta come Aliceful: tra le Top Green Influencer italiane e Voice Ambiente, è divulgatrice, consulente e formatrice. La seconda parte è stata aperta da **Fabio Bortolotti**, conosciuto come Kenobit, uno dei principali esponenti mondiali della scena musicale 8 bit. Nel suo intervento ha riflettuto sulle dinamiche dei social network e su



una domanda cruciale: li utilizziamo, o sono loro a utilizzare noi? A chiudere l'edizione 2025 è stata **Silvia Gavarotti**, attrice e cantante lirica con oltre trent'anni di carriera nei teatri italiani, nonché vocal coach di numerosi professionisti dello spettacolo. La sua performance, intensa e partecipata, ha esplorato la voce come strumento identitario e relazionale.

Ideato da **Enrico Chiari** e **Davide Franzago**, Climax è più di un evento: è un progetto culturale che ambisce a generare connessioni tra persone, istituzioni e realtà del territorio, affrontando i grandi temi del nostro tempo – dalla sostenibilità ambientale alla comunicazione digitale, dal lavoro alle relazioni umane.

«Climax è certamente uno spettacolo di divulgazione interattiva, ma in realtà è molto di più,» affermano Chiari e Franzago. «È un esperimento culturale che nasce dalla necessità di affrontare, insieme, i temi urgenti del nostro tempo. Biodiversità, stili di vita, intelligenza artificiale, social network, lavoro e relazioni: sono argomenti che ci riguardano come persone e come comunità, e che oggi chiedono nuovi linguaggi per essere compresi e condivisi.

Con Climax vogliamo creare consapevolezza e costruire ponti tra generazioni che spesso faticano a comprendersi. Lo facciamo attraverso la divulgazione, ma anche attraverso il coinvolgimento, l'interazione e la partecipazione attiva del pubblico. Per noi questo significa prenderci una responsabilità generazionale: quella di provare, con creatività, a immaginare insieme un futuro migliore.»



A VALVASONE ARZENE

“IDEALE ACCONCIATURE”, TANTE IDEE... PER LA TESTA



Il salone appena inaugurato in piazza Mercato

“Ideale acconciature” dallo scorso giugno si trova in piazza Mercato a Valvasone Arzene (Pordenone). Una nuova sede per un'attività storica che ora prosegue in un ex farmacia del 1800. La proprietaria è **Vanessa D'Andrea**, parrucchiera, con alle spalle una lunga esperienza nel settore.

«Ho iniziato nel marzo del 2003, con quest'anno sono 22 anni di attività. Da pochi mesi mi sono spostata in uno spazio più grande, passando da essere in affitto alla proprietà» - racconta Vanessa.

Quali sono i servizi che offrite?

«Parrucchiera uomo e donna, da sempre. Facciamo molta attenzione alla formazione, al tenersi sempre aggiornati e in linea con le nuove tendenze. Al momento siamo in tre».

In che cosa siete specializzati?

«Sicuramente il colore, ma anche la stilistica, le extension e le microlinee».

Cosa sono?

«Le microlinee sono delle extension in rete da applicare sul capello naturale per correggere i diradamenti. Una tecnica poco conosciuta ma molto adatta per venire incontro a determinati problemi come la calvizie o l'alopecia. Inoltre sono facili da gestire a casa».

Vendete anche prodotti?

«In teoria il parrucchiere non vende il prodotto ma consiglia il giusto mantenimento».

Quali sono le vostre tipologie di clienti?

«Spaziamo attraverso ogni fascia d'età. Adesso lavoriamo molto con le nuove generazioni. Ad esempio è tornata di moda, tra i giovani, la permanente. Diciamo che i nostri clienti hanno un'età all'incirca tra i 18 e i 65 anni».

Idee per il futuro? Progetti?

«Sono sempre in evoluzione, ho molte cose per la testa: vorrei lavorare con i Beauty day, portare avanti le consulenze di armocromia e proseguire con la cura complessiva dell'immagine del cliente. Tutto la mia professionalità è orientata al singolo e alle sue caratteristiche, puntiamo a fornire un servizio personalizzato. Tengo molto anche alla cura dell'ambiente. Anche in questa sede, più grande della precedente, cerco di far sì che non ci si trovi dentro al caos: voglio che il cliente si senta accolto e coccolato, per restare a suo agio».

Emanuela Masseria



Vanessa D'Andrea e il sindaco di Valvasone Arzene. Fulvio Avoleo

SUSTAINABILITY AWARD 2025

COOPERATIVA ITACA TRA LE AZIENDE TOP

La Cooperativa sociale Itaca, associata a Legacoop Fvg, conquista un risultato senza precedenti al Sustainability Award 2025, promosso da Kon Group ed Elite in partnership con Forbes Italia. È infatti l'unica cooperativa, e l'unica impresa del Terzo Settore in assoluto, a entrare contemporaneamente nella Top 100 Esg Excellence e nella Top 75 Innovation for Sustainability, due delle classifiche più selettive del premio.



Il Consiglio di Amministrazione di Itaca

Un riconoscimento che conferma la solidità del modello cooperativo e arriva a pochi giorni dall'inserimento della realtà pordenonese tra i "Best Employers 2026". «La nostra mission si fonda sul prendersi cura delle persone – sottolinea il presidente **Paolo Castagna** dedicando questo successo alle lavoratrici e ai lavoratori della cooperativa – e questo risultato dimostra che l'impresa sociale non è solo etica, ma capace di generare valore economico e sociale. La sostenibilità per noi non è un costo, ma una strategia che produce qualità del lavoro e benessere per le comunità».

L'accesso alla Top 100 Esg Excellence premia la capacità della cooperativa di integrare in modo rigoroso i criteri ambientali, sociali e di governance nelle proprie scelte, con una particolare rilevanza per il pilastro "sociale", legato ai suoi mille e 800 soci lavoratori e alle politiche di inclusione e parità testimoniata anche dalla certificazione Uni PdR 125:2022.

È L'UNICA COOPERATIVA, E L'UNICA IMPRESA DEL TERZO SETTORE IN ASSOLUTO, A ENTRARE CONTEMPORANEAMENTE NELLA TOP 100 ESG EXCELLENCE E NELLA TOP 75 INNOVATION FOR SUSTAINABILITY

La presenza nella Top 75 Innovation for Sustainability riconosce invece il ruolo di Itaca come motore di innovazione sociale, capace di anticipare bisogni, introdurre nuovi modelli di servizio e contribuire allo sviluppo sostenibile dei territori, in linea con il Green Deal europeo e con gli obiettivi dell'Agenda 2030. Grande soddisfazione anche da parte di Legacoop Fvg. «Questo doppio traguardo – commenta la presidente di Legacoop Fvg, **Michela Vogrig** – conferma come l'impresa cooperativa sia in grado di raggiungere livelli di eccellenza assoluta. La sua vocazione alla sostenibilità, unita a un profondo radicamento nel territorio, si traduce in un investimento continuo nelle comunità e, soprattutto, nelle nuove generazioni, che ne garantiranno la guida e l'evoluzione futura. Un modello intergenerazionale che, concretamente, genera valore e costruisce sostenibilità. Itaca – prosegue – dimostra che sostenibilità, innovazione e attenzione alle persone non sono slogan, ma scelte strategiche che rendono le imprese più forti e il territorio più coeso. È un orgoglio per tutto il movimento cooperativo regionale».



Attimi di vita. Casa Carli e Studio danza tra i boschi, 2019

LAVORO, COMPETENZE E CURA DEL TERRITORIO

LA MONTAGNA CHE RESISTE

COOP AGRIVERDE DI CHIUSAFORTE COMPIE 25 ANNI. DA UNA PICCOLA REALTÀ DI LAVORI MANUALI A UN'IMPRESA CON UNA SESSANTINA DI MEZZI E APPALTI STRATEGICI IN TUTTO IL FVG

Ventiquattro anni al servizio della montagna e delle comunità. Un quarto di secolo che ha visto crescere una piccola cooperativa di lavori manuali per la tutela del paesaggio fino a diventare una realtà con oltre 40 dipendenti, una sessantina di mezzi e appalti strategici in tutto il Friuli-Venezia Giulia.

La cooperativa Agriverde di Chiusaforte ha festeggiato il 19 novembre l'anniversario con un evento al Teatro comunale, raccontando come sia possibile fare impresa in montagna senza perdere le proprie radici. Dopo i saluti del sindaco **Fabrizio Fuccaro** e del presidente **Elio Piussi** e l'intervento di **Mauro Pascolini**, già professore di Geografia all'Università di Udine, si sono confrontati nella tavola rotonda "Fare impresa in montagna" **Michela Vogrig**, presidente Legacoop Fvg, **Ivan Buzzi**, presidente della Comunità di Montagna, **Barbara Matellon**, direttrice di Open Leader, ed **Elena Matiz**, presidente della cooperativa La Chiusa. Le conclusioni sono state affidate all'assessore regionale alle Finanze, **Barbara Zilli**. «Un esempio – ha commentato l'assessore – di come un'impresa nata in montagna possa diventare parte attiva della comunità, creando lavoro, competenze e cura del territorio».

L'anniversario è stato anche un momento di riflessione sul ruolo delle imprese di montagna nel costruire futuro nelle aree interne del Friuli-Venezia Giulia.

«Questi 25 anni di Agriverde dimostrano che la cooperazione è uno strumento moderno ed efficace per tenere viva la montagna – ha sottolineato Vogrig –. Quando impresa, territorio e comunità camminano insieme nascono realtà capaci di creare lavoro di qualità e presidio ambientale».



Una parte del gruppo di Agriverde con il presidente Elio Piussi



Da sinistra, Elena Matiz, Michela Vogrig, Elio Piussi, Barbara Zilli, Ivan Buzzi, Fabrizio Fuccaro e Barbara Matellon

«LA COOPERAZIONE È UNO STRUMENTO MODERNO ED EFFICACE PER TENERE VIVA LA MONTAGNA», HA SOTTOLINEATO LA PRESIDENTE DI LEGACOOOP FVG, MICHELA VOGRIG

Fondata nel 2000, Agriverde Piccola Soc. Coop. Arl è nata per lavori di tutela del paesaggio, sentieristica, piantumazioni e piccole opere di ingegneria naturalistica, consolidando nel tempo tecniche innovative di idrosemina e triplicando il parco macchine. «Abbiamo iniziato in pochi, con tanta volontà e pochi mezzi – ha ricordato il presidente Elio Piussi –. In questi 25 anni siamo cresciuti, ci siamo strutturati, abbiamo investito in persone, formazione e attrezzature, senza perdere il legame con la nostra montagna».

Dal 2020 la cooperativa, associata a Legacoop Fvg, ha compiuto un ulteriore salto di qualità, competendo con successo negli appalti pubblici, tra cui sgombero neve e manutenzione per Autostrade per l'Italia, Ente di Decentramento Regionale e Friuli-Venezia Giulia Strade.

UNA STORIA DI TANTI CAMBIAMENTI E DI SUCCESSO

DAL LICEO DI TIRANA AI CANTIERI DI AZZANO DECIMO

LUAN META È UN IMPRENDITORE EDILE CHE HA COSTRUITO LA SUA AZIENDA SULLA QUALITÀ E LA FIDUCIA DEI CLIENTI

Cinquantuno anni, un passato da insegnante e un presente da imprenditore instancabile. **Luan Meta** è arrivato in Italia nel 2004 da Tirana, in Albania, con la voglia di cambiare vita. «Ero giovane, avevo bisogno di una svolta», racconta. Cittadino italiano da dieci anni, oggi è un punto di riferimento nel settore edile della provincia di Pordenone, dove nel 2017 ha fondato la sua ditta individuale con sede in via Toti, ad Azzano Decimo.

META SI OCCUPA PERSONALMENTE DI OGNI FASE DEI LAVORI: RIFACIMENTO DI TETTI E BAGNI, POSA DI CAPPOTTI ISOLANTI, PIASTRELLATURE, CARTONGESSO E TINTEGGIATURE

Dopo quattordici anni di lavoro come dipendente in un'impresa locale, Meta ha scelto di mettersi in proprio quando l'azienda per cui lavorava ha chiuso. «Conoscevo già molti clienti, ho mantenuto i contatti e ho deciso di rilevare le attrezzature e i ponteggi», spiega. Oggi dispone di tutto il necessario per gestire i cantieri in autonomia e si occupa personalmente di ogni fase dei lavori: rifacimento di tetti e bagni, posa di cappotti isolanti, piastrellature, cartongesso e tinteggiature.

Il passaparola è il suo biglietto da visita principale. «La qualità dei

lavori e la correttezza nei rapporti con i clienti sono la mia forza», afferma. L'impegno costante e la reputazione costruita nel tempo gli hanno permesso di lavorare in tutta la provincia e talvolta anche oltre. Tra i progetti più recenti, il rifacimento di cappotti danneggiati dalle grandinate a San Martino al Tagliamento.

Sposato, padre di due figlie, Meta gestisce la sua attività senza dipendenti, ma guarda avanti. «Sto seguendo corsi RSPP e di aggiornamento per i datori di lavoro, così da potermi attrezzare se un giorno deciderò di assumere personale», spiega.

Ogni estate torna in Albania, ma è in Friuli che ha costruito la sua seconda casa e la sua impresa. Un percorso che dimostra come la determinazione e la serietà possano trasformare un sogno di cambiamento in una storia di successo. Per informazioni, telefonare al numero 348/5487063.



Alberto Rochira

È NATA A PALMANOVA “RESPIRA LA CULTURA”

LA PRIMA COOP CONSORTILE CULTURALE DEL FVG



Da sinistra, il sindaco di Palmanova Giuseppe Tellini, il presidente della cooperativa “Respira la Cultura”, Nicola Fiorino, Marco Rossi di Confcooperative e il vicepresidente della Pro Palma, Luca Pitton

Un nuovo respiro per la cultura friulana arriva da Palmanova, dove è nata ufficialmente “Respira la Cultura”, la prima Società Cooperativa Consortile dedicata alla cultura in Friuli Venezia Giulia. L'inaugurazione si è svolta nelle scorse settimane, in Borgo Udine 14, a pochi passi da piazza Grande, sede condivisa con l'Associazione Pro Palma, alla presenza del sindaco **Giuseppe Tellini**, della giunta comunale, di **Marco Rossi** per Confcooperative FVG e di numerosi cittadini. L'iniziativa, scaturita dall'unione di nove realtà associative e imprenditoriali del territorio, rappresenta un passo decisivo verso una gestione condivisa e innovativa delle attività culturali. Ne fanno parte l'Accademia musicale Città di Palmanova, Ideartistica, Associazione culturale Libermente, Espressione Est, Le Ombre – Desto o son sogno?, Pro Loco Associazione Pro Palma, Assopletro, SVAB e la ditta Allegrini Filippo. Altri soggetti, tra cui il Coro Iuvenes Armonie di Sedegliano, il Coro di Castions delle Mura e il Gruppo Storico Città di Palmanova, hanno già chiesto di entrare a far parte del progetto. «Respira la Cultura nasce dall'incontro tra esperienza e innovazione,» ha spiegato **Nicola**

Fiorino, presidente della cooperativa, che ha voluto ringraziare Confcooperative per aver reso possibile la nascita della nuova cooperativa. «Il nostro obiettivo è costruire un forte spirito comunitario e valorizzare il territorio partendo dai bisogni della società. È un progetto aperto, che potrà accogliere nuove realtà per crescere insieme» Soddisfazione anche da parte del sindaco Giuseppe Tellini, che ha sottolineato come l'iniziativa sia frutto del “fermento culturale” generato dal riconoscimento Unesco e dai continui investimenti dell'amministrazione comunale nel turismo culturale. «Da anni invitiamo le associazioni a collaborare nei grandi eventi cittadini – dalla Pasquetta alla Rievocazione storica, fino all'Ottobre palmarino e al Natale. Oggi questo spirito trova nuova linfa in una forma d'impresa cooperativa capace di unire e innovare.» La cooperativa, che già guarda al futuro con entusiasmo, ha iniziato la propria attività con una serie di appuntamenti di rilievo. Dopo l'inaugurazione, il Teatro Gustavo Modena ha ospitato il primo spettacolo della rassegna “Palma a Teatro”, dedicata al teatro amatoriale e realizzata in collaborazione con l'Associazione Pro Palma. Successivamente è stata ospitata, nella suggestiva Polveriera Garzoni, la mostra fotografica “L'uomo d'Oriente” di **Davide Kay Paderni**, arricchita da tre eventi collaterali: il concerto “Corde tra mondi” dell'Associazione Assopletro, la presentazione del libro “Un altro mondo” di **Stefano Silvio Dragani** e la performance musicale “Ta ki ta loops” di **Samuel Codarin**.

PROGETTO CONDIVISO CON L'ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE TAGLIAMENTO

DALLA COMMUNITY ALLO SNOWBOARDING: GLI STUDENTI CREANO LE COOPERATIVE



In alto, la classe 5ª AT, che ha proposto la cooperativa “Digitalife società cooperativa”; in basso, la classe la 5ª BT che ha progettato “Snowpas società cooperativa”



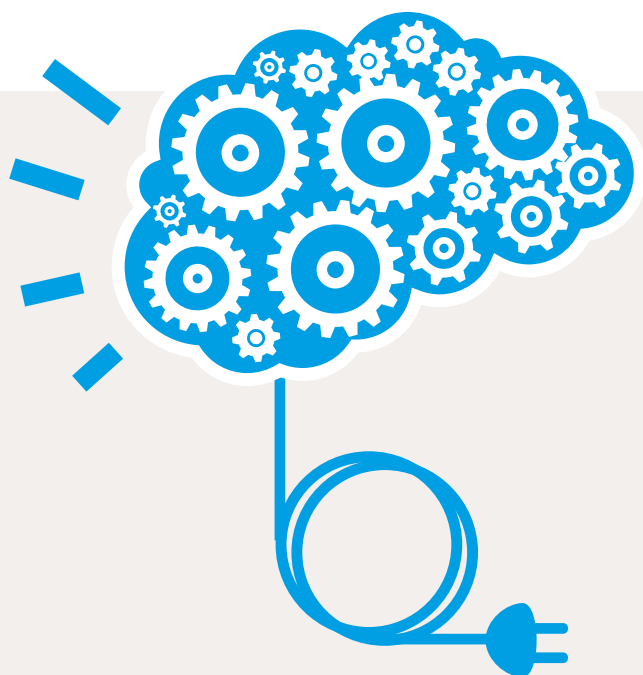
Giovani studenti creano la propria cooperativa: è successo a Spilimbergo dove è entrato nel vivo il progetto “In viaggio verso la cooperazione”, condiviso da Confcooperative Pordenone con l'Istituto d'Istruzione Superiore Tagliamento. Grazie al progetto la cooperazione è entrata nell'attività didattica. Le classi 5ª AT e 5ª BT dell'indirizzo turistico, coordinate dalla professoressa Rivaroli, hanno potuto non solo frequentare lezioni sul tema insieme ai responsabili di Confcooperative Pordenone ma hanno anche potuto “toccare con mano” realtà cooperativistiche attive sul territorio grazie all'uscita a Barcis. Qui hanno potuto conoscere i servizi e l'organizzazione del lavoro nelle cooperative Albergo Diffuso Lago di Barcis e della

Valcellina Cooperativa. Da questi spunti hanno elaborato una propria idea imprenditoriale di impresa cooperativa simulata. A sancirne la nascita il presidente di Confcooperative Pordenone **Fabio Dubolino** che nel ruolo di notaio ha visitato la scuola insieme al direttore **Marco Bagnariol**. La classe 5ª AT ha proposto la cooperativa “Digitalife società cooperativa” incentrata sulla creazione di una community su piattaforma digitale per l'erogazione di servizi formativi mentre la 5ª BT la cooperativa “Snowpas società cooperativa” con un'offerta di servizi e noleggio attrezzatura snowboarding. «Attraverso questi progetti sviluppati con le scuole - ha commentato Dubolino -, puntiamo a coinvolgere gli studenti in un percorso culturale d'impresa con la cooperazione come protagonista. Le sfide del mondo che verrà sono in mano a questi ragazzi ed il nostro compito è di poterli accompagnare offrendo loro un'esperienza immersiva, portarli a conoscere e toccare con mano cos'è e come si fa cooperazione. Ringrazio l'Istituto Tagliamento, la Dirigente scolastica D'Andrea e il corpo docente per la preziosa collaborazione e soprattutto gli studenti per essersi messi in gioco insieme a noi. Nei loro occhi ho visto passione, voglia di mettersi in gioco e costruire il futuro partendo da temi quali sostenibilità, impatto sociale, attenzione all'ambiente e al territorio. Tutti elementi fondanti del nostro modello d'impresa».

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



NEL CUORE DI LIGNANO SABBIADORO

FRESCHEZZA E QUALITÀ, TRA MARE E MONTAGNA

IL PROGETTO GASTRONOMICO DI "MANDI PARENTESI FRIULANA" PREVEDE PIATTI DI PESCE FRESCO, ANCHE CON IL PROCESSO DELLA FROLLATURA, E PIATTI DI CARNE CON I SAPORI DELLE ALPI

» MARCO BALLICO

Nel cuore di Lignano Sabbiadoro, a pochi passi dalla spiaggia, cucina, sotto l'insegna Mandi Parentesi Friulana, la famiglia Cepele: lo chef **Egi**, assieme a papà **Sherif**, mentre in sala lavorano mamma **Nada** e il secondo figlio **Mali**. «Volevamo un ristorante dove la freschezza e la qualità si fondessero – raccontano i Cepele –, in un contesto in cui il pescato dell'Adriatico incontra i prodotti delle nostre montagne». Lo hanno trovato proprio a Lignano, dove Egi e Mali, gemelli classe 1995, sono cresciuti quando i genitori hanno lasciato l'Albania per il Friuli. Per i due giovani, negli anni, sono seguite varie esperienze professionali fuori regione (tra l'altro nello stellato milanese Joia di chef Pietro Leemann) e all'estero (nei bistellati Taillevent e Les Climats a Parigi). Quindi, nel 2021, l'apertura in viale Italia 16 di un locale rilevato in pieno Covid, spiega Mali, «perché l'adrenalina del ritorno a casa ci ha spinto a non temere la sfida».

IL LOCALE, GESTITO DALLA FAMIGLIA CEPELE, DI ORIGINE ALBANESE MA ORMAI "FRIULANA" D'ADOZIONE, FA PARTE DEL CONSORZIO FVG VIA DEI SAPORI

Il nome stesso è una dichiarazione d'intenti: dal mare alle Alpi è la sintesi di un progetto gastronomico che, seguendo le stagioni, propone piatti di pesce fresco, anche con il processo della frollatura, «una tecnica che valorizza consistenza e sapore attraverso una maturazione controllata, esaltando il prodotto». Le pareti alternano tonalità muschio verde a fotografie storiche di Lignano, raccontando la memoria del territorio. La carta propone due menù degustazione fissi – uno a base di pesce, l'altro di carne –, che includono amuse bouche, sorbetto e, tra i piatti, il carpaccio di volpina, il polipo arrostito, il ribeye di manzo in jus, frico e cjarsons alle erbe. Non mancano proposte più informali: taglieri friulani con salumi e sarde impanate alla coreana, oppure piatti classici: linguine alla busara, tortellini in brodo di mare, trancio di pescato, mazzancolle ai ferri. Tra i dolci, cheesecake, tiramisù, torta al limone. La carta dei vini aggiunge alle etichette friulane e di altre regioni alcune bottiglie francesi, tedesche e slovene.

Mandi Parentesi Friulana (348/1619336 per le prenotazioni) fa parte del Consorzio Fvg Via dei Saporì. Aperto tutto l'anno dal lunedì alla domenica (unica chiusura il mercoledì a pranzo), il ristorante mette a disposizione 35 coperti d'inverno, una novantina d'estate.

A CODROIPO

FURLAN PUB LÀ DI GALÀS, SAPORI 100% REGIONALI



Marzia Turolla e Teddy Romano

Il luogo di ristoro, con origini ottocentesche, "Là di Galàs", a Codroipo (via Roma 72), cambia pelle, ma non tradisce le proprie radici. **Marzia Turolla e Teddy Romano**, una coppia affiatata che sprizza energia e passione, hanno deciso di dare una nuova immagine al locale, ma rimanendo pur sempre un'osteria con cucina, nel cuore del capoluogo del Medio Friuli. «Siamo qui da 16 anni e, a un certo punto, dopo esserci guardati indietro e attorno – spiega Marzia –, abbiamo deciso di dare un volto più giovane alla nostra offerta tradizionale». Da ottobre 2025, è nato così il "Furlan Pub Là di Galàs", dove Furlan non sta solo per ubicato in Friuli, ma riflette un progetto e un'offerta autenticamente del Friuli Venezia Giulia. In pratica, dall'aperitivo, ai liquori, alla birra, al caffè, passando per il pasto completo, fino al dolce, tutto parla di sapori regionali, con quasi nessuna deviazione (comprese le bibite gassate...). «Desideriamo mantenere uno strettissimo legame con il territorio, se possibile di prossimità, ma comunque all'interno dei confini regionali – aggiunge convinta Marzia -. La scelta dei fornitori, infatti, cade sui prodotti di qualità, ma espressione di piccole aziende, spesso poco conosciute dai consumatori, ma non per questo meno valide, anzi». E i clienti paiono apprezzare, soprattutto i giovani e i turisti che transitano da Codroipo prima o dopo una visita alla vicina Villa Manin. Marzia cucina a vista e, al contempo, intrattiene gli ospiti preparando e servendo cjarsons e toç in braide; frico e trippe; muset e baccalà; crauti e brovada; gubana e tiramisù.

I 40 coperti disponibili sono divisi in tre stanze con anche la possibilità di intrattenersi a cena in maniera più riservata. L'arredo è quello tipico delle osterie friulane, semplice, caldo e piacevole. Il "Furlan Pub" chiude il lunedì. Dal martedì al giovedì apre dalle ore 17.30 alle 23.30; dal venerdì alla domenica, dalle 11.30 alle 23.30. Per info e prenotazioni: 349 4331917.

Adriano Del Fabro

RICCA OFFERTA SOTTO LE FESTE

LE BIRRE DI NATALE, STILE UNICO E TANTA FANTASIA

Come ogni anno, con l'avvicinarsi del Natale, i birrifici artigianali friulani mettono in campo le proprie novità per la stagione. Va ricordato che sotto l'etichetta "birra di Natale" ricadono birre molto diverse tra loro, accomunate da un grado alcolico più elevato e da un profilo "caldo" – spesso con l'aggiunta di spezie, a mo' di vin brulé: non c'è quindi uno stile unico, e la fantasia può sbizzarrirsi. L'agribirrificio Birrò di Sedgiano propone ad esempio la "Beer Brulé", una lager con chiodi di garofano, cannella e scorza d'arancia dolce. Garlatti Costa di Flagogna offre invece la sua "storica" birra natalizia, la Rudolph, in versione Italian Grape Ale (Iga, birra con mosto d'uva) con l'aggiunta di vinacce di Picolit passito prodotto da Marco Sara di Savorgano del Torre; nonché due nuove Iga Malvasia su base Blonde e Tripel, battezzate Iggy e Ziggy. Nel segno della collaborazione con altre aziende del territorio è anche l'edizione 2025 della Nadàl di Foglie d'Erba di Forni di Sopra: una Tripel – tipico stile belga particolarmente corposo – con miele di taglio della locale apicoltura Zanini, in uscita per il weekend dell'Immacolata. Il birrificio Bondai di Sutrio torna con la sua Olaf, aromatizzata con cannella e buccia d'arancia, prodotta una volta l'anno all'inizio dell'inverno; ma fa uscire anche una scura di impronta tedesca, la München Dunkel Hasel, e un'ambrata sempre di tradizione germanica, la Märzen Miss Baker. Spostandoci a Castions di Strada, al birrificio Foràn, torna la Lugh: una birra senza glutine al miele – questa volta castagno, dai toni balsamici – di un produttore locale, con aggiunta di cannella, vaniglia, chiodi di garofano, scorza di arancia e limone, e presentata quest'anno nel formato magnum in scatola di legno con due calici da degustazione.



Chiara Andreola

UN SERVIZIO VELOCE E SEMPLICE DI SUPPORTO ALLE AZIENDE

UNA GARANZIA PER IL CONSUMATORE

ALLA SCOPERTA DELLO SPORTELLO ETICHETTATURA E SICUREZZA PRODOTTI DEL LABORATORIO CHIMICO DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

L'etichetta di un prodotto è una garanzia per il consumatore per le informazioni che trasmette e la tracciabilità che consente. Tuttavia, dietro quella semplice etichetta si cela un complesso dedalo di norme e costanti aggiornamenti che possono essere di non facile accesso e interpretazione per le aziende obbligate ad apporle. Un dato di fatto con cui si è confrontato il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, un'Azienda speciale dell'ente camerale torinese che, prima a livello locale e nel settore alimentare e poi a livello territoriale sempre più ampio e nel settore food e non food, ha sviluppato lo Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti «un servizio veloce e semplice per supportare le aziende fornendo informazioni di primo orientamento correlate all'etichettatura e alla sicurezza dei prodotti, al commercio internazionale e alla tutela e valorizzazione della proprietà industriale e intellettuale», spiega **Salvatore Capozzolo**, responsabile del Settore progettualità del Laboratorio Chimico di Torino per il Sistema camerale torinese.



Oggi lo Sportello Etichettatura, grazie ad accordi con il Laboratorio chimico, è erogato in 80 province italiane attraverso le Camere di Commercio di riferimento, quella di Pordenone-Udine compresa. Per le aziende interessate, tutto è molto semplice: accedendo alla piattaforma dedicata al servizio – il Portale Etichettatura e Sicurezza Prodotti - si può porre il quesito d'interesse e richiedere una risposta scritta o un appuntamento online. Il servizio locale attinge alle conoscenze e competenze della task force che il Laboratorio torinese è riuscito a costruire mettendo insieme una pluralità di soggetti istituzionali e non, esperti sulle diverse tematiche trattate

nell'ambito del servizio, la quale fornisce le risposte ai quesiti attraverso l'ente camerale del territorio. «Sia chiaro – specifica Capozzolo -, non viene realizzata l'etichetta del prodotto, poiché il servizio non si sostituisce all'impresa e non si assume le sue responsabilità, ben definite dalla normativa. Gli strumenti messi a punto forniscono, invece, l'informazione e l'accompagnamento necessario e utile per giungere a una realizzazione dell'etichettatura efficace, prevenendo possibili errori e, quindi, sanzioni».

Antonella Lanfrit

A RISPONDERE GLI ESPERTI

IL PORTALE PER I QUESITI

Qualche dubbio sull'etichettatura del proprio prodotto? La risposta è a portata di mano sul portale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, accedendo al Servizio Etichettatura e Sicurezza Prodotti. Possono accedervi le imprese che sono regolarmente iscritte al Registro delle imprese della Camera e che abbiano la sede operativa nelle province di Udine e Pordenone. Ampio il ventaglio di ambiti rispetto ai quali è possibile formulare un quesito su etichettatura e sicurezza dei prodotti e richiedere la risposta degli esperti. Sono compresi i temi in materia di sicurezza alimentare, etichettatura alimentare, etichettatura ambientale, vendita in Ue ed esportazioni extra Ue di prodotti alimentari, vendita negli Usa di prodotti alimentari, etichettatura dei prodotti del comparto moda, del settore energetico, dei prodotti di pelletteria marcatura Ce. Disponibili anche informazioni a corredo dei prodotti ricadenti nell'ambito del Codice del consumo. Per accedere al servizio è necessario registrarsi al portale <https://www.portale-etichettatura.lab-to.camcom.it/> (a.l.)

LUNEDÌ 1 DICEMBRE

TURISMO ESPERIENZIALE CON L'AI

Cresce la domanda di esperienze autentiche e radicate nei luoghi; parallelamente, l'intelligenza artificiale entra nel lavoro degli operatori. Per orientarsi in questo scenario, la Camera di commercio Pordenone-Udine promuove un incontro in programma lunedì 1° dicembre, alle 9.30, nella Sala Valduga della sede udinese. La mattinata si aprirà con gli interventi del presidente Cciao **Giovanni Da Pozzo** e di **Massimo Giordano**, Direttore centrale attività Produttive e turismo Regione Fvg. A seguire, la presentazione in esclusiva dei risultati del sondaggio su Ai e imprese, con focus turismo, effettuato dalla Cciao Pn-Ud in novembre e quindi il focus dell'esperto Ai **Andrea Boscaro**, partner The Vortex: dai motori di ricerca che diventano motori di risposta al ruolo dei siti web nell'era di ChatGPT, dai nuovi strumenti di produttività per le imprese (chatbot, agenti Ai, automazioni, creazione di contenuti) alle sfide della reputazione digitale. Uno sguardo concreto sulle applicazioni e implicazioni dell'AI nel lavoro quotidiano degli operatori. Iscrizioni entro venerdì 28 novembre su <https://unioncamere.my.site.com/cciaaPordenoneUdine>. Per assistenza: urp@pnud.camcom.it.

GIOVEDÌ 11 DICEMBRE

WEBINAR SULLA CYBERSECURITY

La crescente esposizione delle imprese ai rischi digitali rende urgente comprendere come cambia oggi la cybersecurity. La Camera di Commercio Pordenone-Udine propone per giovedì 11 dicembre, dalle 14.30 alle 16.30, un webinar dedicato a norme, responsabilità e adempimenti che già coinvolgono la maggior parte delle aziende, anche le più piccole. L'incontro offrirà una panoramica chiara sui nuovi criteri che definiscono chi rientra nel perimetro regolamentato, sulla governance interna richiesta e sulla gestione concreta del rischio, fino agli aspetti di vigilanza e alle possibili sanzioni. Relatore sarà **Claudio De Rossi**, chief information security officer InfoCamere, professionista con oltre 25 anni di esperienza nel settore e una profonda competenza che unisce sicurezza informatica, cyberpsicologia e analisi geopolitica. La partecipazione è gratuita. Adesioni entro il 5 dicembre sulla piattaforma Unioncamere, accessibile dalla pagina dedicata all'evento su www.pnud.camcom.it. Per informazioni: pid@pnud.camcom.it.

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 BASE DI CONTABILITÀ
250 ore - febbraio 2026 - gratuito - in presenza

Corsi SNI
BUSINESS MODEL CANVAS (SECONDA PARTE)
4 ore - 27 novembre - gratuito - online

LE DIVERSE TIPOLOGIE DI CONTRIBUTI
4 ore - 02 dicembre - gratuito - online
COLLABORARE: FIDUCIA, STRATEGIA, METODO
4 ore - 12 dicembre - gratuito - online

Corsi FINANZIATI
LAVORARE IN TEAM PER UN'IMMAGINE COORDINATA DEL CLIENTE TURISTA
3,5 ore - 03 dicembre - 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

IL MEDITERRANEO DEL VINO DIVENTA UN ITINERARIO DI TERRITORI E CULTURE

"MALVASIA SENZA CONFINI"

AL MERANO WINE FESTIVAL PRESENTATO IL PROGETTO NAZIONALE E INTERNAZIONALE CON CAPOFILA LA CCIAA PN-UD ASSIEME ALLA CCIAA DI MESSINA

Dal prestigioso palcoscenico del Merano Wine Festival è stato presentato a inizio novembre "Malvasia senza Confini", progetto che trasforma un vitigno millenario in un itinerario del Mediterraneo attraverso tante regioni italiane e anche fuori dai confini nazionali. Voluto e promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine (capofila) e dalla Camera di Commercio di Messina (partner fondatore) con la collaborazione del Forum delle Camere di Commercio dell'Adriatico e dello Ionio, il progetto, che mira a coinvolgere le realtà camerali e istituzionali di tutte le zone del Malvasia nazionali e internazionali, nasce da una collaborazione inedita che unisce in partenza due aree agli antipodi d'Italia per valorizzare la secolare cultura vitivinicola della Malvasia e farne un



Da destra, Tortorelli, Da Pozzo, Blandina e Filiputti

set Basilicata **Angelo Tortorelli**, partner progettuale di "Malvasia". «L'obiettivo – ha spiegato il presidente Da Pozzo a Merano – è valorizzare un patrimonio comune e trasformarlo in opportunità originali e concrete. La Malvasia è il filo che unisce storie e paesaggi diversi, ma legati da una stessa anima nel variegato bacino del Mediterraneo». «La Malvasia è un vino "mitico" – ha aggiunto il presidente messinese Blandina –. Un vitigno dal valore culturale profondo e radicato nell'identità di più luoghi, che questa iniziativa intende mettere in rete, promuovendo un'alleanza strategica e generando occasioni di sviluppo per le aree coinvolte». La prima fase è dedicata alla mappatura delle Malvasie tra Adriatico, Ionio ed Egeo. Dall'Alto Adige al Piemonte, dall'Emilia alla Toscana, dal Lazio alla Puglia, fino a Calabria, Sicilia e Sardegna, l'itinerario italiano comprende tutte le principali espressioni del viti-

gno. Oltre i confini nazionali si includono Croazia, Ucraina e Grecia, dove la Malvasia di Monemvasia, scoperta dai veneziani nel XIII secolo, diede origine al nome stesso del vitigno.

La seconda fase del progetto prevede l'ampliamento dell'itinerario con percorsi di turismo lento, itinerari ciclabili e pedonali che collegheranno cantine e luoghi di interesse culturale, insieme a iniziative dedicate alla Dieta Mediterranea e alla Cucina Italiana, candidata a patrimonio immateriale Unesco.



INCONTRO ORGANIZZATO DA TEF

L'IA GENERATIVA ENTRA NELL'AGROALIMENTARE

L'intelligenza artificiale entra nei campi e nei laboratori di trasformazione; non come un concetto astratto, ma come un aiuto concreto per le piccole imprese dell'agroalimentare. A dimostrarlo, l'incontro "L'Intelligenza Artificiale a supporto delle piccole imprese dell'agroalimentare", organizzato da TEF, la società consortile della CCIAA di Pordenone – Udine, condotto da Andrea Boscaro, fondatore e partner di The Vortex.

I rappresentanti delle aziende agricole e alimentari hanno potuto esplorare le applicazioni più immediate dell'IA: dai chatbot per la gestione della relazione con i clienti alla computer vision per il controllo qualità dei prodotti, fino all'uso dell'IA generativa per realizzare testi, immagini, etichette e materiali di comunicazione in grado di valorizzare identità e origine dei prodotti.

«Quando si parte dai processi reali, l'intelligenza artificiale smette di essere qualcosa di lontano – ha spiegato **Andrea Boscaro** –. Le piccole imprese possono trarne benefici immediati, dal miglioramento della qualità alla semplificazione delle attività quotidiane. L'importante è adottarla in modo pratico e consapevole, con obiettivi chiari e strumenti sicuri».

L'incontro, di taglio operativo, ha unito teoria e laboratorio,



offrendo ai partecipanti un'introduzione accessibile ma concreta alle tecniche di prompt design e agli strumenti più diffusi di AI generativa. Un'occasione per capire come la tecnologia possa davvero integrarsi nella filiera, diventando un fattore di competitività senza tradire la natura e la storia del comparto.

IL PROGETTO MIRA A COINVOLGERE LE REALTÀ CAMERALI E ISTITUZIONALI DI TUTTE LE ZONE DEL MALVASIA NAZIONALI E INTERNAZIONALI. SI VA DALLA MAPPATURA A PERCORSI DI TURISMO LENTO CHE COLLEGHERANNO CANTINE E LUOGHI DI INTERESSE CULTURALE

racconto condiviso. Il progetto è stato tenuto a battesimo dai presidenti dei due enti camerali, **Giovanni Da Pozzo** e **Ivo Blandina**, dal wine manager **Walter Filiputti**, ma anche dal presidente e fondatore di Merano Wine Festival **Helmut Köcher** e dal presidente di As-

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>.

NOVEMBRE

(UD) DIGITEXPORT (online)

25 novembre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) INFOEXPORT - SERVIZIO DI ASSISTENZA ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE (online)

25 novembre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) STRATEGIE DIGITALI PER L'EXPORT - SEO PER L'EXPORT - Prima parte (online)

27 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) MORNING TALK: FINANZIARE L'EXPORT DELLE PMI - FOCUS E-COMMERCE (online)

28 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

DICEMBRE

(UD) STRATEGIE DIGITALI PER L'EXPORT - SEO PER L'EXPORT - Seconda parte (online)

03 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) RICERCA PARTNER CON INCONTRI D'AFFARI IN TURCHIA (in presenza)

11-12 dicembre | Istanbul | Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) MORNING TALK: FINANZIARE EXPORT PMI - FOCUS PRESTITI PARTECIPATIVI (online)

12 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

GENNAIO 2026

PROGRAMMA "DIREZIONE EXPORT" (online)

gennaio - marzo 2026 | Arredo Design, Meccanica Elettronica, Altro

FEBBRAIO

(PN) PARTECIPAZIONE COLLETTIVA - FIERA AMBIENTE (in presenza)

06-10 febbraio 2026 | Francoforte sul Meno (Germania) | Arredo Design, Altro

LA VISITA DELL'AMBASCIATORE

OPPORTUNITÀ DI COOPERAZIONE CON LA CINA



L'Ambasciatore della Repubblica Popolare Cinese JIA Guide è stato ricevuto a Pordenone dal Presidente di Confindustria Alto Adriatico Michelangelo Agrusti

L'Ambasciatore della Repubblica Popolare Cinese JIA Guide è stato ricevuto a Pordenone dal Presidente di Confindustria Alto Adriatico **Michelangelo Agrusti**, nell'ambito di una serie di visite istituzionali organizzate per celebrare

il 55° anniversario delle relazioni diplomatiche tra Roma e Pechino. Un incontro che ha messo al centro le opportunità di cooperazione nei campi dell'economia, della ricerca scientifica e dell'innovazione tecnologica. Alla delegazione cinese si sono affiancati **Renato Puiatti**, Presidente della Fiera di Pordenone, e diversi dirigenti dell'associazione imprenditoriale. Durante il colloquio, JIA Guide ha evidenziato come la Cina consideri l'Italia il suo interlocutore privilegiato in Europa, quello con cui ha costruito le relazioni più durature. A riprova di questo legame, il diplomatico ha fatto riferimento alle recenti trasferte del Presidente Mattarella e della Premier Meloni a Pechino, che hanno condotto all'adozione di un programma triennale destinato a rafforzare la partnership bilaterale su più fronti: dal commercio all'ambiente, dalla finanza alla ricerca. Non sono mancati i riferimenti a esempi pratici di sinergia già operativa, come l'alleanza tra Fincantieri e società cinesi. Sul fronte della connettività, è stato annunciato l'avvio di un collegamento aereo diretto tra Venezia e Shanghai, con la prospettiva di attivare anche una rotta su Pechino. Riguardo al disavanzo commerciale, l'Ambasciatore ha precisato che non si tratta di una scelta strategica cinese: Pechino desidera accogliere una maggiore quantità di prodotti italiani di eccellenza. Agrusti ha rimarcato come le relazioni italo-cinesi costituiscano un punto fermo in uno scenario globale incerto. Il Presidente ha illustrato le caratteristiche del tessuto produttivo dell'Alto Adriatico: dagli elettrodomestici al legno-arredo, dalla meccanica alla carpenteria metallica fino all'agroalimentare. Settori che possono trovare spazi importanti nel mercato cinese. L'Ambasciata ha manifestato disponibilità a lavorare con Confindustria per approfondire i settori di reciproco interesse. Agrusti ha sottolineato l'importanza degli investimenti cinesi nelle aziende italiane e della necessità di favorire il dialogo tra centri di ricerca e hub tecnologici. Le parti hanno concordato di avviare un canale permanente tra Confindustria e l'Ambasciata, in particolare con l'ufficio commerciale, per sostenere l'export italiano verso la Cina.

ESPOSIZIONI FINO A DOMANI

PORDENONE WITH LOVE, TRA VINO E OGGETTI ARTIGIANALI

Prosegue a Pordenone il percorso della Vetrina Pordenone with Love, iniziativa promossa dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine attraverso la società consortile TEF – Territorio Economia Futuro, con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze locali e restituire centralità ai luoghi del commercio come spazi di incontro tra persone, imprese e valori.

Le vetrine del centro cittadino, trasformate in piccole gallerie di identità produttive, accolgono ogni mese realtà rappresentative del territorio. Nel mese di novembre i riflettori si sono accesi su due realtà diverse ma accomunate da una profonda vocazione al fare bene e con significato: Fondazione Bambini e Autismo e I Magredi. Entrambe le esposizioni resteranno aperte fino a domani, 26 novembre, offrendo ancora per un giorno l'occasione di scoprire da vicino il valore del "fare friulano".



Al civico 56/A, il Temporary Shop dell'Officina dell'Arte propone oggetti artigianali nati dall'incontro tra creatività e inclusione: mosaici, addobbi natalizi, ciondoli, oggettistica, cesti, dolci e vini frutto del lavoro condiviso tra persone con autismo e neurotipiche. Un'esperienza che unisce arte, manualità e solidarietà, offrendo al pubblico l'opportunità di sostenere un progetto che accompagna anche l'età adulta delle persone autistiche. Pochi passi più in là, al civico 54/E, spazio invece al profumo della terra e alla cultura del vino con I Magredi, azienda vitivinicola fondata nel 1968 dalla famiglia Tombacco. Il nome, che richiama le «terre magre» della DOC Friuli Grave, racconta la forza di un territorio capace di trasformare la sua essenzialità in qualità e carattere. Oggi i Magredi rappresentano una realtà moderna e sostenibile, dove innovazione, etica e rispetto per l'ambiente si fondono in vini che raccontano una storia autentica di tradizione e contemporaneità.



Al civico 56/A, il Temporary Shop dell'Officina dell'Arte propone oggetti artigianali nati dall'incontro tra creatività e inclusione: mosaici, addobbi natalizi, ciondoli, oggettistica, cesti, dolci e vini frutto del lavoro condiviso tra persone con autismo e neurotipiche. Un'esperienza che unisce arte, manualità e solidarietà, offrendo al pubblico l'opportunità di sostenere un progetto che

accompagna anche l'età adulta delle persone autistiche. Pochi passi più in là, al civico 54/E, spazio invece al profumo della terra e alla cultura del vino con I Magredi, azienda vitivinicola fondata nel 1968 dalla famiglia Tombacco. Il nome, che richiama le «terre magre» della DOC Friuli Grave, racconta la forza di un territorio capace di trasformare la sua essenzialità in qualità e carattere. Oggi i Magredi rappresentano una realtà moderna e sostenibile, dove innovazione, etica e rispetto per l'ambiente si fondono in vini che raccontano una storia autentica di tradizione e contemporaneità.

IL WEBINAR

INTELLIGENZA ARTIFICIALE LEVA PER L'IMPRENDITORIA FEMMINILE

L'intelligenza artificiale come leva strategica per l'imprenditoria femminile è stata al centro del webinar promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine nell'ambito del «Giro d'Italia delle donne che fanno impresa», iniziativa di Unioncamere oggi integrata nel Piano Nazionale per l'Imprenditorialità Femminile. L'incontro ha riunito esperte e imprenditrici per analizzare come il digitale possa potenziare competenze, marketing e modelli di business, senza ignorare i rischi etici e organizzativi.

Barbara Nicoletti, Vicedirettore Promozione/Formazione di TEF, la società consortile dell'Ente camerale, ha aperto i lavori ricordando che l'IA è ormai una realtà capace di incidere su innovazione ed efficienza, richiedendo però un approccio consapevole alle sue implicazioni. **Renata Lirussi**, Presidente del Comitato Imprenditoria Femminile della CCIAA, ha illustrato missione e composizione del Comitato, che riunisce le principali sigle imprenditoriali del territorio e 19 imprenditrici tra i 30 e i 65 anni. Ha richiamato il valore delle reti femminili nei momenti di difficoltà, la capacità di coniugare impresa e vita familiare e la necessità di sostenere le donne nella comprensione delle reali potenzialità e dei limiti dell'IA.

Michela Minigher, formatrice e consulente in marketing digitale



e AI, ha offerto una lettura pratica della tecnologia, ricordando come l'IA sia già parte della quotidianità, dai filtri antispam agli assistenti vocali. Citando Clarke, ha sottolineato che ogni tecnologia avanzata può sembrare "magia", ma richiede comprensione dei suoi meccanismi. Per micro

e piccole imprese, l'IA rappresenta uno strumento concreto per migliorare organizzazione, comunicazione e relazione con i clienti; al tempo stesso impone di affrontare temi come bias, dipendenza dagli algoritmi e impatto sui processi decisionali. Il futuro, ha concluso, sarà nelle mani di chi saprà integrare competenze, collaborazione e sensibilità umana nella progettazione delle tecnologie emergenti.

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE

Corso Vittorio Emanuele II, 47

tel. 0434 3811

urp@pnud.camcom.it

Ci trovi a

UDINE

Piazza Venerio, 5

tel. 0432 273111

urp@pnud.camcom.it

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

L'APP "IMPRESA ITALIA" SI RINNOVA

Per una gestione dell'impresa più semplice e intuitiva

PERITI ED ESPERTI

Iscrizioni online sulla piattaforma ServiziOnline

UNICADESK

Servizio di consultazione delle norme UNI

SPORTELLI ETICHETTATURA E SICUREZZA PRODOTTI

Orientamento normativo per prodotti sicuri

PUNTO ORIENTAMENTO PROPRIETÀ INTELLETTUALE

Servizio di consulenza su deposito e tutela titoli

DIFENDERSI DALLE TRUFFE

Attenzione ai falsi bollettini o richieste di pagamento!



"Cybersecurity: cosa cambia per le imprese e perché la tua azienda è già coinvolta" - 11 dicembre 2025

Webinar gratuito dedicato a imprese, professionisti, enti pubblici con sede in FVG per comprendere gli impatti delle nuove norme europee sulla sicurezza informatica su imprese, filiere produttive e strategie digitali.

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 dicembre (dalle 13:00)

REPORT ECONOMICO STATISTICO

Aggiornamento mensile sulla situazione regionale

PREZZI PRODOTTI PETROLIFERI

Diffusione quindicinale

PREZZI PRODOTTI RILEVANTI

Rilevazioni settimanali

LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO

Rilevazioni mensili

OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA DEL FVG

Diffusione 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!

