



# LE NUOVE SFIDE DELLA TECNOLOGIA

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E CYBERSECURITY: IL FVG È PRONTO?  
LE INTERVISTE, I COMMENTI, LE ANALISI DA PAG. 2 A PAG. 5

## SICUREZZA, IN GIUNTA CAMERALE IL BANDO

Pag. 6



## LA VOCE DELLE CATEGORIE DA QUARANT'ANNI

Pag. 7



## SAPERI&SAPORI FVG, L'ECCELLENZA IN FIERA

Pag. 14



DITEDI E LEF OFFRONO CONSULENZA ALTAMENTE QUALIFICATA ALLE AZIENDE

## VIAGGIO TRA I MOTORI STRATEGICI DELL'INNOVAZIONE INFORMATICA

BOSELLO (DITEDI): «L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE È UNA SCELTA OBBLIGATA MA C'È POCA PREPARAZIONE». INTANTO GLI ATTACCHI INFORMATICI SONO ORMAI SETTIMANALI ANCHE IN FVG

» ANTONELLA LANFRIT

Il black out informatico mondiale di pochi giorni fa che ha mandato in tilt soprattutto gli aeroporti ci pone di fronte a una domanda fondamentale: le nostre aziende sono pronte alle nuove sfide tecnologiche? L'Intelligenza artificiale è una risorsa o un danno? Quale è il grado della sicurezza informatica? In queste pagine di Up Economia approfondiamo il tema con un viaggio tra le varie realtà più avanzate della regione.

Ditedi, cioè il cluster delle Tecnologie digitali del Friuli Venezia Giulia con quartier generale a Tavagnacco, e Lef, il più grande centro di formazione esperienziale lean e digitale al mondo con base operativa a San Vito al Tagliamento, sono due motori strategici per l'innovazione tecnologica e il rafforzamento della sicurezza informatica del tessuto imprenditoriale della regione, oltretutto un osservatorio privilegiato per misurare il grado di utilizzo attuale dell'intelligenza artificiale nelle imprese e la maturità acquisita in merito alla cybersecurity.

«Ditedi oggi è chiamato a portare conoscenze di alto livello nelle aziende riguardo all'intelligenza artificiale e a dare una consulenza altamente qualificata affinché le imprese possano capire in che direzione orientarsi rispetto alle innumerevoli possibilità legate a questa tecnologia e alle sue applicazioni». È l'interpretazione della realtà regionale che l'amministratore unico di Ditedi, **Nicola Bosello**, dà rispetto al rapporto tra mondo produttivo e AI. «Interdetto ancora poca preparazione – spiega -. Dobbiamo lavorare moltissimo per una crescita culturale in materia, mettendo bene in chiaro che l'utilizzo dell'AI ormai è una scelta obbligata». Per questo Ditedi continua a essere in prima linea con la Summer School in AI appena conclusa e con il Festival AI che, in cordata con diversi altri

soggetti, è in programma per il 18 e 19 ottobre a Tavagnacco con l'obiettivo di comprendere l'impatto su vita quotidiana, privacy ed etica. Stesso impegno formativo il Ditedi lo pone per la cybersecurity, firmando tra l'altro il patrocinio per il Digital security festival che si terrà ad ottobre e che, partito dal Friuli Venezia Giulia, dopo tre anni ha raggiunto un respiro Nordestino. «Le tecnologie sono sempre più evolute e con esse la necessità di adeguare le soluzioni di protezione», sottolinea Bosello citando il rapporto Clusit per dare la visione del fenomeno: «In Italia gli attacchi sono aumentati del 65% tra il 2022 e il 2023. Ci attaccano di più – spiega -, perché le piccole e medie aziende sono più aggredibili e perché le organizzazioni criminali puntano sulla massa. La gestione di attacchi in Friuli Venezia Giulia è settimanale». Concetti che riprende e rilancia Lef, con il suo core legato alla formazione, e la sua importante curvatura esperienziale. «Intelligenza artificiale e cybersecurity sono due realtà che vanno di pari passo, perché all'evolversi della tecnologia dobbiamo alzare il livello di attenzione sulla sicurezza, per proteggere i dati che stanno acquisendo sempre più valore», sintetizza l'account manager **Lorenzo Giacomini**.



Nicola Bosello  
(amministratore unico Ditedi)



Lorenzo Giacomini  
(account manager Lef)



Il quartier generale a Tavagnacco del Ditedi, il cluster delle Tecnologie digitali del Fvg

Riguardo all'AI, Lef si pone come soggetto facilitatore, «in prima istanza fornendo una formazione adeguata, quindi dando la possibilità di far vedere nei nostri spazi i casi d'uso di questa nuova tecnologia e poi accompagnando le industrie nelle eventuali applicazioni». Perché la messa a terra dell'AI sia efficace, ci sono però alcune avvertenze da considerare. «Se nelle imprese i processi organizzativi e produttivi non sono corretti, l'applicazione dell'AI non dà valore aggiunto – spiega Giacomini -. È, quindi, indispensabile innanzitutto verificare l'efficienza dei propri sistemi perché è l'applicazione dell'AI su queste realtà che fa accrescere valore». Occorre, inoltre, «affinare l'obiettivo che si intende perseguire applicando queste tecnologie, al fine di trarne il miglior vantaggio». Per tutto questo Lef è a fianco delle imprese con consulenze interne ed esterne, mettendo a disposizione anche tutte le esperienze già maturate in diverse realtà e che sono replicabili.

A OTTOBRE AL CARNIA INDUSTRIAL PARK PARTIRÀ IL NUOVO CORSO ITS SULL'AI

## BANDI, SEMINARI E COMPETENZE PER AFFRONTARE IL FUTURO

AL POLO TECNOLOGICO ALTO ADRIATICO E A TEC4IFVG SONO ATTIVI INCENTIVI PUBBLICI PER LA CYBERSECURITY E PER L'ACCESSO AI SERVIZI

Polo tecnologico Alto Adriatico a Pordenone, Tec4I Fvg quale espressione di Friuli Innovazione a Udine, Carnia Industrial Park tra Tolmezzo e Amaro: la rete dei centri di competenza e servizi per AI e Cybersecurity, e non solo, è ben ramificata in Friuli e connotata da importante progettualità.

A Pordenone il Polo tecnologico è organizzato per business unit e due di

queste sono dedicate, rispettivamente, ad AI e Cybersecurity. «Sono tecnologie emergenti, abilitanti, disruptive, e, perciò, non potevano non avere centri di competenza al riguardo. Il che significa avere gruppi di persone interne ed esterne che siano qualificate, abilitate e certificate», premette il direttore **Franco Scolari**. Riguardo alla cybersecurity, sono ora attivi bandi cofinanziati per cui le aziende possono contare su un incentivo pubblico che abbatte del 50% il costo del test anti-hackeraggio. Il costo varia dai 3mila ai 10mila euro, a seconda della dimensione dell'impresa. «La business unit che si occupa di sicurezza informatica lavora molto, ma spesso è interpellata ad attacco è avvenuto – ricorda Scolari -. Per questo continuiamo a fare seminari di sensibilizzazione». Quanto all'AI, «è una tecnologia abilitante – sottolinea il direttore – e chi non l'adopera non è competitivo. Dalla sua applicazione, noi ne abbiamo guadagnato».

Tec4IFvg ha nel nome la sua mission. La strategia su cui ha lavorato nell'ultimo anno, spiega il presidente **Stefano Casaleggi**, ha puntato a «creare cultura, far vedere le applicazioni, dare soluzioni a costi competitivi». E su quest'ultima voce, ricorda il presidente, «per i prossimi 18 mesi ci sono condizioni agevolate» di accesso ai



Stefano Casaleggi  
(presidente di Tec4IFvg)



Franco Scolari (direttore Parco Tecnologico Alto Adriatico)



Danilo Ferrarelli  
(direttore Carnia Industrial Park)

servizi e alle consulenze, in virtù dei fondi messi a disposizione del ministero delle Imprese e del Made in Italy. Entro l'anno sarà attivo il Cybersecurity test per le aziende, dopo le attività di informazione svolte, soprattutto «per mettere in guardia contro le intrusioni silenziose, che possono giungere a modificare i parametri con cui sta lavorando una macchina, creando effetti devastanti

sulla produzione», esemplifica Casaleggi. D-Data è il laboratorio finalizzato alla corretta gestione, valorizzazione e protezione del dato. La terza specializzazione è su design e manifattura additiva tramite stampante 3 D. «In tutti i tre settori è molto esteso l'utilizzo di algoritmi di AI», conclude il presidente.

Al Carnia Industrial Park, cybersecurity e AI sono questioni all'ordine del giorno, con visioni chiare. «La cybersecurity è un rischio, le imprese ne hanno consapevolezza», spiega il direttore, **Danilo Ferrarelli**. «Tutte le imprese, anche le più piccole sono attente – aggiunge -, anche perché si possono avere interventi efficaci con investimenti contenuti». In occasione di un evento sulla sicurezza, «abbiamo verificato una copertura diffusa già importante», aggiorna Ferrarelli.

Quanto all'AI «essa è un'opportunità e di frontiera. Perciò, non ancora del tutto compresa. La sua penetrazione è spesso legata alla tipologia di attività, alcune si prestano di più, altre di meno», evidenzia il direttore. Tuttavia, Carnia Industrial Park ne ha chiara la portata, tanto che a ottobre ad Amaro, in collaborazione con la Fondazione Alto Adriatico, partirà il nuovo corso Its «Tecnico per applicazione AI in contesti industriali».

Mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**

Giovanni Da Pozzo

**Direttore responsabile:**

Chiara Pippo

**Vicedirettore:**

Massimo Boni

**Caporedattore:**

Davide Vicedomini

**Editore e Redazione:**

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

**Per scrivere alla redazione:**

up.economia@pnud.camcom.it

**Progetto grafico:**

Unidea / Udine

**Impaginazione:**

Altrementi ADV / Udine

**Stampa:**

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

**Archivio:**

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



L'AI AUMENTERÀ L'EFFICIENZA AUTOMATIZZANDO I COMPITI RIPETITIVI

## «INVESTIRE NELLA FORMAZIONE E NELLA RIORGANIZZAZIONE»

SONO I SUGGERIMENTI ALLE AZIENDE DI DUE ESPERTI COME GIORGIO JANNIS E GIANPIERO RIVA PER PREPARARSI AL MEGLIO AL CAMBIAMENTO IMPOSTO DALLE NUOVE SOLUZIONI DIGITALI

» GIADA MARANGONE

Intelligenza artificiale: quali sfide, rischi e opportunità per le aziende? Lo abbiamo chiesto a **Giorgio Jannis**, social designer, consulente di innovazione tecnologica e sociale, politiche giovanili, progetta iniziative di promozione territoriale e a **Gianpiero Riva**, ingegnere elettronico, imprenditore, formatore, consulente ICT e strategie digitali per le imprese.

**L'intelligenza artificiale porta con sé una radicale trasformazione nel modo di fare business, nel lavoro e nelle relazioni. Come devono affrontare questa sfida le aziende?**

«Le aziende devono affrontare la sfida dell'IA con una visione strategica chiara – commenta Riva -. Investire nella formazione è essenziale per sviluppare le competenze necessarie. Consiglio di integrare l'IA nei processi aziendali chiave, identificando le aree in cui può aggiungere più valore. Promuovere una cultura dell'innovazione continua e facilitare la collaborazione tra i diversi dipartimenti è cruciale per un'implementazione efficace delle soluzioni IA» puntualizza Riva.

Per Jannis: «Le aziende, per non essere travolte, dovranno sapersi trasformare con agilità e lungimiranza, dove anche le regole e le forme della trasformazione organizzativa dovranno essere strategicamente "laterali", radicalmente innovative... e la stessa IA saprà aiutarci per dipanare la complessità dei mercati e del mondo».

**Che impatto avrà sulle aziende l'IA?**

«L'IA aumenterà l'efficienza automatizzando i compiti ripetitivi, permettendo ai dipendenti di concentrarsi su attività più strategiche

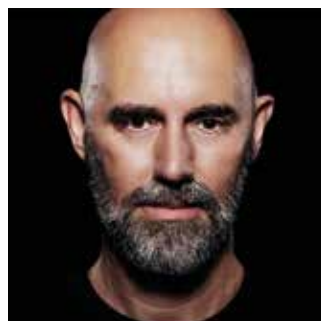
– continua Riva -. Migliorerà il processo decisionale attraverso l'analisi dei dati e personalizzerà l'esperienza del cliente. Inoltre, favorirà lo sviluppo di nuovi prodotti e servizi innovativi, aprendo nuove opportunità di mercato».

«Le Aziende non dovranno temere l'IA – commenta Jannis -. Dovranno abbracciare l'innovazione, viverla, farla diventare quindi fondamento di ogni strategia. Quando l'obiettivo sarà invece dialogare con lei, sarà necessario nutrirla e comprenderla per farci aiutare a re-ingegnerizzare i processi, generare nuove narrazioni e percorsi di senso del fare impresa».

**Come si dovrà affrontare questa trasformazione?**

«Le aziende dovranno adottare un approccio sistematico alla trasformazione digitale – puntualizza Riva -. È fondamentale avere una leadership impegnata che promuova una cultura del cambiamento e dell'innovazione. Investire in infrastrutture tecnologiche adeguate e gestire il cambiamento sono passi cruciali. Sarà necessario creare un piano di gestione del cambiamento per superare le resistenze interne e garantire una transizione fluida».

Concorda Jannis: «Bisognerà investire in ricerca e sviluppo, ovvia-



Gianpiero Riva (consulente ICT)



Giorgio Jannis (social designer)

mente, tanto quanto riformare in qualche modo il lavoro ridefinendo i ruoli lavorativi secondo nuove competenze e abilità da coltivare con formazione continua e riqualificazione del personale».

**Giocherà un ruolo cruciale l'IA per rimanere competitive?**

Per entrambi i consulenti la risposta è assolutamente sì. Nello specifico, per Riva «L'IA è fondamentale per mantenere

la competitività, migliorando prodotti, servizi e processi aziendali. L'IA accelera l'innovazione, ottimizza le operazioni e permette alle aziende di rispondere rapidamente alle esigenze del mercato. Le aziende che adottano l'IA possono ottenere un vantaggio competitivo significativo». Per Jannis, invece, «Le aziende che sapranno mettere a frutto l'IA con lungimiranza investendo nella formazione del personale e valorizzando la sapienza dell'interazione uomo-macchina otterranno innovazione innanzitutto conversazionale (i mercati sono conversazioni, noi abitiamo linguaggi), nel dialogo tra l'impresa e i propri contesti socioculturali, e con le circostanze produttive: bisognerà saper porre le domande giuste, ascoltare molto, aver fiducia nel dialogo con la tecnologia».

IL 2 AGOSTO ENTRERÀ IN VIGORE LA DIRETTIVA UE

## AI ACT: ECCO GLI OBBLIGHI E LE REGOLE DI TRASPARENZA

Venerdì 12 luglio scorso è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea la direttiva Ue sull'intelligenza artificiale - l'Artificial Intelligence Act (AI Act) - che entrerà in vigore il 2 agosto prossimo. Abbiamo chiesto a **Gabriele Franco**, giornalista e avvocato esperto di intelligenza artificiale, privacy e diritto delle nuove tecnologie, Senior Associate di Panetta Studio Legale tutte le novità del Regolamento.



Il giornalista e avvocato esperto in intelligenza artificiale, Gabriele Franco

**AI Act: cosa cambia a livello legale?**

Parliamo della prima legge al mondo che disciplina in modo orizzontale i sistemi di IA. Questo significa che le nuove regole si applicano a ogni fase del ciclo vita dell'IA e senza limitarsi a specifici settori. Ogni azienda da oggi deve porsi una domanda: la mia organizzazione ha a che fare con almeno un sistema di IA? Se la risposta è sì, il passo successivo è la conformità all'AI Act.

**A chi si applica la legge?**

L'AI Act riguarda tutti gli operatori della catena di valore dell'IA. A partire dai fornitori, passando per importatori e distributori. Anche chi la utilizza dovrà rispettare le regole, ad eccezione dell'uso personale.

**Quali sono i principali obblighi?**

Alcune pratiche di IA vengono vietate: è il

caso, ad esempio, di polizia predittiva e riconoscimento delle emozioni a lavoro. Per i casi ad alto rischio, come l'IA per controllare gli studenti agli esami, per analizzare i curricula, o quella usata in banca o dalle assicurazioni, si dovranno rispettare molti obblighi, dalla gestione dei rischi alla data governance, garantendo anche la supervisione umana.

Ci sono poi regole di trasparenza per chatbot e contenuti, come testi e immagini, generati dall'IA.

**Quali le opportunità e i rischi per le imprese?**

Non rispettare l'AI Act costerà caro: le sanzioni arrivano fino a 35 milioni o al 7% del fatturato. Non deve essere però la paura di una multa a muovere le imprese. L'AI Act può diventare una nuova occasione di crescita. L'adeguamento alla legge è già un fattore decisivo sul mercato, per fare affari, distinguersi e conquistare la fiducia dei clienti.

**Cosa devono fare ora le aziende?**

La legge entra in vigore ad agosto, ma l'applicazione delle norme avverrà gradualmente decorsi sei mesi, un anno e più. Il primo passo è la formazione interna. Occorre poi iniziare subito a mappare i propri sistemi di IA, e da lì avviare un percorso di conformità. Il fattore tempo sarà cruciale. (g.m)

AVVOCATI D'AGOSTINI

## NUOVE COMPETENZE LEGALI PER TUTELARE LE IMPRESE

Attacchi informatici, rispetto della privacy, copyright di opere digitali, brevetti tech: sono solo alcune delle estensioni del diritto nello scenario attuale dominato dalla tecnologia. «Il giurista, oggi, deve possedere e mettere in



David e Diego D'Agostini

campo nuove competenze, per tutelare cittadini, imprese e istituzioni», spiega **David D'Agostini**, fondatore a Udine con il fratello **Diego** dello studio legale specializzato in ICT Law, il diritto nel settore digitale.

«Siamo giuristi che parlano di tecnologia», sintetizza David D'Agostini. E mai come oggi è urgente l'esigenza di saper rispondere a quesiti sui reati informatici, sul commercio elettronico, sulla concorrenza sleale nei mercati digitali. Recentemente lo studio udinese ha seguito il caso dell'ex dipendente di una ditta friulana accusato di accessi non autorizzati al sistema informatico aziendale durante la cassa integrazione. Un ambito nuovo e che richiede competenze avanzate, anche per i tribunali. Dopo tre udienze in camera di consiglio, il Giudice per le indagini preliminari del Tribunale di Trieste ha emesso sentenza di non luogo a procedere, perché «gli elementi posti a sostegno dell'ipotesi di reato non consentono di sostenere proficuamente l'accusa in giudizio e non appaiono suscettibili di una probabile validazione processuale».

Non meno complessi sono i contenziosi che riguardano i brevetti industriali. Sempre in Friuli Venezia Giulia, era emersa la controversia tra due imprese della filiera vinicola: l'azienda difesa dall'avvocato D'Agostini ha

ottenuto ragione, «dimostrando la completa infondatezza dell'ipotesi di illecito».

A questi ambiti si aggiungono le sempre più numerose questioni di cybersicurezza. «Solo negli ultimi mesi - spiega David D'Agostini - abbiamo riscontrato un aumento importante dei cyberattacchi. La maggior parte di questi sono ransomware, un'operazione illecita che comincia con la crittografia dei dati per poi chiedere un riscatto. Purtroppo, succede spesso che questi dati non si possano più recuperare: per un'azienda, per le sue politiche industriali è un danno immenso».

Un altro tipo di truffa sempre più invasiva è l'attacco informatico "man in the middle": durante una transazione tra aziende (o tra privati) un criminale informatico si inserisce nella conversazione, via mail per esempio, e dirotta i pagamenti. Fondamentale è la prevenzione. In questo ambito si inseriscono anche le numerose consulenze e azioni legale che riguardano il diritto d'autore di opere digitali, come le fotografie.

IL REPORT DEL CENTRO STUDI CCIAA PN-UD

# IMPRESE KIBS, FVG QUARTO IN ITALIA PER INCIDENZA

IL NUOVO RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE RAPPRESENTA IL "KNOWLEDGE INTENSIVE BUSINESS SERVICE". SONO QUASI 6 MILA LE REALTÀ NELLA NOSTRA REGIONE E SONO IN CRESCITA COSTANTE

La sigla che le definisce è Kibs, sta per Knowledge Intensive Business Service e raggruppa dunque le imprese a elevato contenuto di conoscenza, come Ict, studi di marketing e comunicazione, aziende del design o specializzate in ricerche di mercato e altri servizi professionali. Il Friuli Venezia Giulia, con le sue 5.882 Kibs, pari al 6% delle imprese, è la quarta regione italiana per incidenza percentuale, leggermente superiore alla media nazionale che è del 5,6%. Ai primi posti in classifica troviamo Lombardia (8,6%), Lazio (6,6%), Veneto (6,1%). Il Trentino Alto Adige segue in quinta posizione (5,8%).

A descrivere statisticamente queste realtà produttive è il nuovissimo report del Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine, che evidenzia come le imprese Kibs risultino in crescita, nell'ultimo anno, in tutte le regioni italiane: in media, a livello nazionale, sono aumentate del 3,7% al netto delle cancellazioni d'ufficio e in Fvg la crescita è stata pari al 3%, percentuale che sale al 6,8% analizzando la crescita nel quinquennio 2019-2023. Le 5.882 Kibs del Fvg al 31 dicembre 2023 erano 2.893 nel territorio di Udine (49,2%), 1.398 a Pordenone (23,8%), 1.114 a Trieste (18,9%) e 477 a Gorizia (8,1%).



Il presidente della Cciao, Giovanni Da Pozzo

«Le Kibs in Fvg impiegano 18.323 addetti, in media tre addetti per impresa – evidenzia il presidente della Cciao **Giovanni Da Pozzo** – e va ricordato che si tratta di alcune fra le figure professionali costantemente più ricercate dal mercato del lavoro, negli ultimi

anni, visto l'alto livello di specializzazione che è loro richiesto». Per la loro vocazione, le Kibs sono per la metà (il 48,7%) società di capitale, per il 32,7% imprese individuali, per il 14,9% società di persone e il 3,7% altre forme giuridiche. Emerge dunque una differenza significativa rispetto alla situazione generale delle imprese di tutti i settori, dove il 53,2% del totale delle imprese è individuale e il 26,3% è una società di capitale.

Ma quali sono, nel concreto, i comparti produttivi in cui operano le Kibs regionali? Durante il corso del 2023, evidenzia ancora l'analisi del Centro studi camerale, in totale ci sono state 377 nuove iscrizioni di Kibs e il maggior numero di iscrizioni è stato registrato, in base alle classificazioni Ateco, dalle attività di

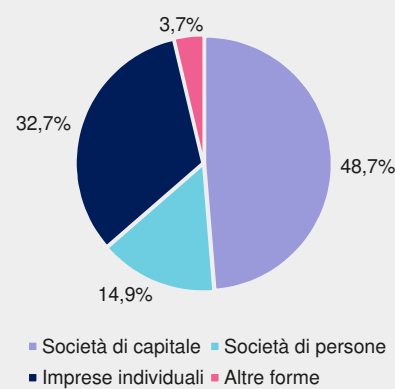
**SONO AZIENDE CHE TRATTANO ICT, STUDI DI MARKETING E COMUNICAZIONE, SPECIALIZZATE NEL DESIGN O IN RICERCHE DI MERCATO. PERLOPIÙ SONO SOCIETÀ DI CAPITALE**

consulenza gestionale (con un'incidenza del 24,4%), produzione di software, consulenza informatica e attività connesse (18,8%), pubblicità e ricerche di mercato (18%). Seguono le attività di design specializzato e l'elaborazione di dati, hosting di attività connesse, portali web.

REGIONE	VARIAZIONE % 2023/2019
ABRUZZO	+17,2%
BASILICATA	+18,4%
CALABRIA	+16,2%
CAMPANIA	+27,7%
EMILIA ROMAGNA	+9,7%
<b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>	<b>+6,8%</b>
LAZIO	+20,6%
LIGURIA	+9,3%
LOMBARDIA	+18,7%
MARCHE	+10,9%
MOLISE	+15,9%
PIEMONTE	+9,8%
PUGLIA	+22,0%
SARDEGNA	+13,5%
SICILIA	+14,8%
TOSCANA	+10,4%
TRENTINO ALTO ADIGE	+17,8%
UMBRIA	+10,3%
VALLE D'AOSTA	+8,8%
VENETO	+12,7%
<b>ITALIA</b>	<b>+16,1%</b>

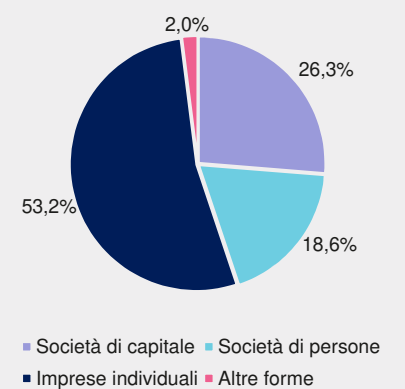
Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati InfoCamere.

IMPRESE KIBS IN FVG PER NATURA GIURIDICA AL 31.12.2023



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

IMPRESE TOTALI IN FVG PER NATURA GIURIDICA AL 31.12.2023



Intelligenza artificiale e cyber security. Impossibile oggi farne a meno. Ma saranno il futuro? A mettere sotto la lente questo aspetto **Sandro Sana**, direttore della divisione di Cybersicurezza di Eurosystem SpA che nasce a Treviso per accompagnare le aziende nella trasformazione digitale e che ha una filiale anche a Udine. Secondo Sana arriverà il giorno in cui si creerà un paradosso tra chi userà l'IA per attaccare e chi per difendersi. «Negli ultimi anni la IA è diventata uno degli argomenti più discussi nel mondo della tecnologia. Simula l'intelligenza umana veramente bene, ma non lo è. Rimane un sistema statistico che associa cose con un certo grado di probabilità. Può essere migliore di un essere umano non preparato ed esperto? Purtroppo sì. Che in sicurezza informatica servano software che analizzino e rispondano è fuori discussione – precisa – un malware agisce in millisecondi, la difesa deve fare altrettanto. Ma la sicurezza informatica non inizia e finisce con un software. La comprensione del contesto, delle minacce, del grado di rischio accettabile sono fondamentali e in questo noi umani siamo decisamente migliori.»

L'evoluzione sarà dunque un'unione tra IA e fattore umano. La cyber security rimane comunque fondamentale a causa degli attacchi che in Italia raddoppiano anno dopo anno. Se il bisogno di sicurezza non viene messo in discussione, sul fronte dell'IA c'è ancora molta confusione come conferma **Marco Giacomini**, Ceo e amministratore di Real Comm, l'azienda con sede a Porcia che produce software, eroga servizi Cloud e ha una divisione di cyber security. «Il mercato è molto preso dal clamore dell'IA, ma non sa esattamente cosa può fare. Molti, ad esempio, credono che si tratti di ChatGpt, per questo cerchiamo di far capire come declinarla e siamo tra i pochi in Italia a fare una road map per inserire determinate funzionalità che introduciamo nelle soluzioni software». Così Real Comm diventa tutrice delle aziende finali cercando di orientarle nel mondo dell'IA: «È un tema complesso che il marketing vende come facile, ma il mercato non lo conosce e noi cerchiamo di spiegarlo

LE INTERVISTE ALLE AZIENDE A ELEVATO CONTENUTO DI CONOSCENZA

## DA PIONIERI A FACILITATORI DELLA TRASFORMAZIONE DIGITALE

I CASI DI EUROSYSTEM, REAL COMM E VIDEO SYSTEMS «COSÌ ACCOMPAGNIAMO LE AZIENDE VERSO LE NUOVE SFIDE»

passo per passo e – conclude – continuerà a essere la strada del futuro». Un futuro che per qualcuno è già passato, ma che continuerà a svilupparsi. È il caso di Video Systems di Codroipo, l'azienda che da 25 anni propone soluzioni di IA. «Siamo partiti come precursori nel 2001 quando ancora non se ne parlava – racconta il Ceo **Alessandro Liani** – negli ultimi 10 anni il tema è diventato d'interesse per il mercato di massa, così abbiamo rilevato in quelle opportunità tecnologiche le soluzioni per tanti problemi. L'IA è un facilitatore per sviluppare controlli di qualità» e avanza continuamente, tanto che Video Systems lavora assieme a università e centri di ricerca. «Siamo stati dei pionieri, ai tempi era una scommessa che oggi inizia a dare i suoi benefici. Ci



Alessandro Liani (Video Systems)



Sandro Sana (Eurosystem)



Marco Giacomini (Real Comm)

possono essere ulteriori applicazioni, basta sapere come declinare queste tecnologie». Oggi il 98% dei loro prodotti ha a bordo almeno un motore di IA e l'obiettivo è arrivare al 100%: «Per noi – conclude Liani – il futuro è quello».

Lisa Zancaner

LA NUOVA LINEA PRODURRÀ BIBITE CON SOP DIGITALE. SPAZIO ANCHE ALLA REALTÀ AUMENTATA

# LO SPAZIO DI PURA INNOVAZIONE

LEF CONSOLIDA IL SUO RUOLO INTERNAZIONALE DI HUB TECNOLOGICO CON L'INAUGURAZIONE DI PLANT 1, UNO SPAZIO DI CIRCA MILLE METRI QUADRI CHE SARÀ ANCHE LA CASA DELL'ITS ALTO ADRIATICO



Si arricchisce di un ulteriore capitolo il percorso strategico pluriennale di investimenti in risorse umane e infrastrutture che LEF ha programmato per consolidare il proprio ruolo di riferimento nazionale e internazionale nella creazione di competenze, mentalità e comportamenti necessari per forgiare nuovi manager e tecnici. A conclusione dei lavori di revamping è stato infatti inaugurato – presenti tra gli altri il Presidente di LEF, Michelangelo Agrusti, il Direttore Marco Olivetto e l'assessore regionale a Industria e Turismo Sergio Emidio Bini – il Plant 1, spazio di pura innovazione di circa mille metri quadri, già sede storica dell'azienda digitale modello, che ha potuto trasformare completamente fisionomia e utilizzo rispetto al passato, grazie a un investimento di circa 1,5 milioni di euro sostenuto anche grazie a fondi della Regione tramite il Consorzio Zipr.

**La nuova linea produttiva.** Affiancherà quella utilizzata per l'assemblaggio di compressori per frigoriferi domestici e produrrà bibite con SOP digitale (Standard Operating Procedure). Caratteristiche peculiari sono la tracciabilità e il monitoraggio continui per una maggiore visibilità degli ordini di produzione (miglioramento di adattabilità e flessibilità del flusso di lavoro). Grazie a tutta la sensoristica IOT e alla digitalizzazione diffusa nell'intero processo sarà possibile verificare automaticamente i tempi di ciclo per identificare rallentamenti, con positive ricadute sull'efficienza dei processi e conseguente riduzione dei tempi di inattività. Utilizzando strumenti di intelligenza artificiale generativa, inoltre, il co-pilota GenAI fornirà supporto tecnico rapido agli operatori, migliorando la risoluzione dei problemi grazie all'accesso a documentazione tecnica e la capacità dell'uomo di risolvere i problemi in tempo reale.

**Soluzioni tecnologiche d'avanguardia.** *Realtà aumentata.* X Reality – o realtà estesa – troverà sempre più spazio nella Plant 1 con un corner dedicato a soluzioni per la sperimentazione in contesti aziendali riprodotti volte all'addestramento degli operatori. Ne fa parte il Virtual Safety Training, soluzione che LEF già impiega con successo nell'ambito dell'Alta Scuola per la sicurezza sul Lavoro voluta da Confindustria Alto Adriatico. Nei prossimi mesi sarà inoltre implementata una rete privata con tecnologia 5G Stand Alone (autonoma) pensata per lo sviluppo di use case in ambito Industria 4.0 con bassa latenza, alta capacità di traffico, elevati standard di sicurezza e affidabilità delle comunicazioni. In aggiunta sarà fornita un'infrastruttura per la gestione di reti open source realizzate tramite Software Defined Radio.

**Portable Solutions.** Tra le novità anche la possibilità, per le aziende che concretamente non possono andare in LEF, di essere in qualche modo "raggiunte" dall'azienda digitale modello con soluzioni portabili di training esperienziale uniche nel loro genere.

**Joint Venture con ITS.** Plant 1 sarà anche la "casa" di ITS Alto Adriatico che amplia la propria offerta formativa tramite la creazione di quattro postazioni didattiche basate su e.DO – robot modulare e multi-asse, con intelligenza integrata open-source, sviluppato per il mondo della formazione – comprensive di tutto l'hardware per le attività e i pacchetti didattici.

A LATERE DELLA RIUNIONE DEI MINISTRI DELL'ISTRUZIONE

## YOUNG7 FOR EDUCATION IN VISITA

Full immersion interamente dedicata all'intelligenza artificiale per la delegazione di studenti dello Young7 for education – Scuola Futura che ha fatto visita alla LEF nell'ambito delle iniziative predisposte a latere della riunione dei ministri dell'Educazione del G7 – all'interno della presidenza italiana del summit – in programma a Trieste. Ai laboratori organizzati nell'azienda digitale modello fondata da Confindustria Alto Adriatico e McKinsey & Company hanno partecipato studenti e docenti provenienti da una rappresentanza di scuole italiane ed estere.

«Abbiamo ritenuto naturale, qui – spiega il Direttore generale **Marco Olivetto** – proporre le implicazioni ed esplorare l'impatto dell'IA nella scuola e nella formazione del futuro sottoponendo alla delegazione del G7 Young una selezione di casi d'uso digitali che sfruttano le nuove tecnologie. Il modo migliore, a nostro avviso – ha precisato Olivetto – per stimolare nei ragazzi una riflessione propedeutica ai prossimi passi da compiere in un viaggio di successo con l'intelligenza artificiale». In agenda, dopo una breve presentazione dell'azienda, un intervento sull'impatto rivoluzionario dell'intelligenza artificiale a livello planetario e l'attività didattica vera e propria sotto forma di design thinking Esplorare la multidimensionalità dell'AI.



Gli studenti sono stati successivamente divisi in cinque gruppi e invitati a ragionare su ciò che è l'intelligenza artificiale consentirà loro di compiere.

Alla delegazione è stata infine proposta l'esperienza immersiva con l'IA con il walk-through dell'azienda digitale modello. Sul G7 Istruzione Young era intervenuto anche il Presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, **Massimiliano Fedriga**, sottolineando il primato di una proposta del genere, «uno spazio specifico agli studenti – aveva detto – a testimonianza di un'apertura concreta a un protagonismo dei giovani. Il capitale umano sarà la grande sfida per i Paesi avanzati e la capacità di formare i giovani diventerà corrispondente sempre più al tasso di crescita di un'economia nazionale».

TRA ATTIVITÀ PRODUTTIVE E MAGAZZINI TUTTI GLI SPAZI DEGLI 82 ETTARI SONO UTILIZZATI

## INTERPORTO DI PORDENONE, TRAFFICI IN RIPRESA E NUOVE PROSPETTIVE

LA REALTÀ È UN CENTRO NEVRALGICO PER I TRASPORTI E LA LOGISTICA. NOMINATO AD SERGIO BOLZONELLO: «PROPORREMO STRATEGIE INDUSTRIALI E COMMERCIALI»

«L'Interporto è partito cinque anni fa come terminal ferroviario. La sua crescita è stata costante fino alla crisi dovuta al rallentamento dell'economia tedesca, alla guerra in Ucraina e al blocco del canale di Suez. Ma il peggio è alle spalle». Lo garantisce **Silvano Pascolo**, presidente di Interporto Pordenone. Secondo cui finalmente i traffici stanno riprendendo. Insomma, «i segnali di ripresa ci sono tutti e tutti sono consapevoli che il terminal è importante per l'economia del pordenonese ma anche del vicino Veneto». «Inoltre – insiste – è un servizio molto importante che si fa alle imprese, evitando loro spostamenti significativi per le merci che possono partire subito». Pascolo ricorda, tuttavia, che è venuta meno la tratta Pordenone-Duisburg, lo scalo tedesco molto importante e richiesto dai nostri spedizionieri, che costringe a una deviazione più lunga. Tra le note positive, anche lo sviluppo della parte magazzini, che ospita il Centro regionale dei magazzini del farmaco. Non solo, ma molto spedizionieri tra i più importanti della zona hanno trovato nell'interporto il loro naturale insediamento. Allo stato attuale, tra attività produttive e magazzini tutti gli spazi degli 82 ettari sono

utilizzati. E le prospettive? Tra le priorità Pascolo indica la creazione della stazione elementare direttamente nell'Interporto che garantirebbe tempi molto più snelli per le merci. «Per questo – precisa il presidente – siamo in contatto con Rfi consapevoli che la parte più onerosa è rappresentata dall'implementazione delle sicurezze di tutta la tratta». L'investimento va dai 20 ai 30 milioni di euro: «La Regione ci sta supportando anche se non ha ancora assegnato le risorse necessarie anche perché il tutto non era inserito nell'ultimo accordo». Dall'inizio del mese, Pascolo può contare sulla collaborazione di **Sergio Bolzonello**, nuovo ad di Interporto Pordenone. «È una persona di rilievo – conclude – un ottimo professionista; è un valore



Sergio Bolzonello



aggiunto. Ho ottimi rapporti e spero di metterli a frutto per il bene di Interporto e dell'economia di questo territorio. Le premesse ci sono tutte, vista la sintonia con Cciaa, Comune, Confindustria Alto Adriatico e le associazioni di categoria». Bolzonello si limita a commentare che «l'assemblea dei soci e in particolare le categorie economiche rappresentate dalla Camera di commercio Pordenone-Udine hanno dato mandato al sottoscritto di continuare l'opera di sviluppo dell'interporto sia sulla partita del Terminal ferroviario, sia sulla infrastrutturazione di supporto alla attività economiche territoriali. In particolare, ci viene chiesto di essere attori nel sistema industriale pordenonese e non semplici amministratori di condominio. Ciò significa che presenteremo un nuovo Piano industriale ai soci in cui oltre alla realizzazione di infrastrutture proporremo anche strategie industriali e commerciali relative al territorio». Che tradotto significa che si studierà la possibilità di un nuovo Consorzio industriale pordenonese.

Domenico Pecile

DOPO LA MORTE DI SHIMPEI TOMINAGA

# GLI STEWARD NEI BAR, SPERIMENTAZIONE RIUSCITA

GLI ESERCENTI APPROVANO IL SERVIZIO. «MA IL PROBLEMA SICUREZZA NON PUÒ ESSERE IN CAPO AI LOCALI»

» DOMENICO PECILE

Ha funzionato la deroga per gli esercizi pubblici che si sono dotati di steward rispetto a quanto previsto dall'ordinanza del sindaco di Udine che vietava la vendita di alcolici da asporto nei locali dalle 21 e la somministrazione dall'una di notte, in seguito alla morte di Shimpei Tominaga. «Sì – ammette Giovanni Pigani, il responsabile dei pubblici esercizi di Confcommercio Udine e titolare del The Black Stuff – l'iniziativa è stata apprezzata anche dalla nostra clientela che si sentiva più serena a rimanere fino a tardi nei locali. Anche il personale ha gradito la presenza degli steward ritenendo di poter lavorare più tranquilli».



Giovanni Pigani (responsabile dei pubblici esercizi di Confcommercio Udine)

Tuttavia, Pigani ci tiene a sottolineare che «il problema della sicurezza non può essere in capo ai locali. Il vero nodo è rappresentato dalla carenza di adeguati organici - mi dicono decine - nelle forze dell'ordine». Pigani aggiunge che, in ogni caso, Confcommercio ma anche le altre associazioni di categoria si dicono pronte a continuare la collaborazione con l'amministrazione

comunale e le altre istituzioni. A questo proposito Pigani afferma «Bene la Regione che ha assicurato i fondi promessi per venire incontro a queste problematiche». Anche Marco Spagnuolo Marchetti, titolare della Taverna dell'Angelo conferma che l'iniziativa ha funzionato perché «la presenza di questi ragazzi soprattutto nei locali che fanno tardi è sicuramente rassicurante. È vero che certi episodi accadono in determinate zone e difficilmente sconfinano, ma la prudenza non è mai troppa».



Marco Spagnuolo Marchetti, titolare della Taverna dell'Angelo

Insomma, il problema - dice - non è certo la chiusura dei locali: «Udine, lo sappiamo, è diventata il crocevia della droga che arriva dai Balcani ed è destinata soprattutto fuori regione. Un problema che rischia di diventare una bomba a orologeria». Quanto alla possibilità di continuare con l'esperimento degli steward, Spagnuolo ci tiene a precisare che si il loro utilizzo potrebbe essere il benvenuto soprattutto nei fine settimana, ma l'ordinanza di chiusura va assolutamente superata. «Sono ottimista perché so che Confcommercio e Fipe si stanno interfacciando per trovare la soluzione al problema».

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

## INTERVENIRE PER GARANTIRE LA SICUREZZA È ETICAMENTE OBBLIGATORIO



Vari fatti tragici e drammatici accaduti negli ultimi tempi a Udine hanno posto all'attenzione di tutti noi il delicato tema della sicurezza. Chi è responsabile della sicurezza? Con livelli differenti tutti noi, nessuno escluso, ma attenzione che tutti non significa nessuno, non può determinare rimpalli di competenze e, quindi, di responsabilità. Citiamo alcuni soggetti, in forma assolutamente non esaustiva, che, forse, più di altri hanno il dovere di pensare, elaborare, confrontarsi, porre in atto strategie utili a garantire la sicurezza ai cittadini a Udine come altrove.

Le **Forze dell'ordine** stanno al primo posto perché è ovvio che dipende essenzialmente da loro la sicurezza. A me piace pensare soprattutto a un effetto deterrenza stante una loro, oserei dire e chiedere, massiccia presenza sul territorio. Altrettanto ovvio che lo Stato deve garantire risorse adeguate e suppletive all'occorrenza in merito. Accanto a Carabinieri, Polizia e altri Corpi dello Stato dedicati alla sicurezza ottimo l'impiego dell'Esercito che va sollecitato e implementato riconoscendo loro, all'occorrenza, poteri propri di un pubblico ufficiale.

**Pubblica Amministrazione:** Al di là delle contrapposizioni politiche qui le scelte vanno fatte e devono essere a sostegno della sicurezza. I fondi ci sono, ma vanno correttamente destinati. Se si reputa che favorire servizi di sicurezza abilitati e certificati possa essere la soluzione gli investimenti devono andare in quella direzione. La Camera di commercio di Pordenone e Udine emetterà un bando per la sicurezza. Ottimo! E gli altri?

**SIAMO TUTTI RESPONSABILI DELLA SICUREZZA «DALLE FORZE DELL'ORDINE, ALLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE, ALLA SCUOLA, ALLA FAMIGLIA»**

**Scuole e Università** devono tornare a realizzare la trasmissione di valori. Non ci si può più permettere di limitarsi al mero trasferimento di conoscenze giudicando gli studenti sulla base della prestazione, magari solo mnemonica, attuata. Questi luoghi formativi devono garantire anche educazione e valori, ideali e passioni positive, aiuto dei più deboli e, ove necessario, richiesta di coinvolgimento di operatori dedicati per evitare e prevenire che da detti ambienti possano uscire persone che e senza alcun ragionamento sulle conseguenze terrificanti di un gesto possano scagliarsi contro persone magari con un pugno mortale come recentemente accaduto oppure possano ipotizzare di andare in giro armati di coltelli o peggio ancora.

**Le Famiglie** devono tornare a essere il primo nucleo societario. Troppe volte si legge di famiglie all'oscuro di quanto attuato dai propri figli, genitori che cadono dalle nuvole, attoniti, inconsapevoli, meravigliati. È vero che fare il genitore è il mestiere eticamente più difficile al mondo, ma allora occorre dedicarsi o chiedere eventualmente aiuto alle le strutture pubbliche o associative che non possono rinviare di mesi le risposte. Anche qui vi sono strutture, come ad esempio le Neuropsichiatrie infantili e adolescenziali pubbliche che vanno rafforzate.

**Il controllo degli immigrati** va fatto. In tutti gli ultimi accadimenti negativi legati a episodi di violenza erano coinvolti anche immigrati. Nessuna persona di buon senso può pensare a chiudere le frontiere che sia via mare sia via terra son del tutto aperte. Ma chiedere il rispetto delle nostre regole sul nostro territorio è sacrosanto. Il Parlamento intervenga con norme che, nel rispetto della nostra Costituzione, garantiscano un tanto. Chi non rispetta le regole deve essere allontanato dal nostro Paese prima che sia troppo tardi. Accogliere sì, ma nel rispetto delle regole che in questo caso non abbisognano nemmeno di corsi di formazione giacché è risaputo a ogni essere umano che non si uccide, non si molesta, non si ruba,

Danielle Damele

DOMANI IL PASSAGGIO IN GIUNTA

## CCIAA: UN BANDO PER LE SPESE DI ACQUISTO TELECAMERE

La Camera di Commercio Pordenone-Udine si è subito messa a disposizione delle forze dell'ordine direttamente coinvolte e delle istituzioni tutte per fare la propria parte, per quanto possibile, contribuendo a ristabilire un clima di normalità, soprattutto nella città di Udine. Tra le iniziative messe in campo, oltre a un confronto costante e proficuo delle associazioni di categoria rappresentate in Cciao con la Prefettura, anche l'impegno ad abbattere le spese delle pmi, specie i piccoli negozi di commercio e artigianato e pubblici esercizi, per l'acquisto di telecamere, di sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso o ancora di sistemi di video-allarme antirapina in grado di interagire direttamente con gli apparati in essere presso le sale e le centrali operative. A questo proposito la Camera di Commercio Pn-Ud porterà nella prossima giunta, proprio domani, un bando in cui saranno definite nel dettaglio le misure che saranno adottate, in sinergia con l'azione regionale sul tema. Dopo il passaggio in sede di esecutivo camerale, tutta la documentazione, le informazioni specifiche e la modulistica saranno ufficialmente pubblicate anche sul sito [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it). Della pubblicazione sarà data notizia tramite tutti i canali di comunicazione della Cciao Pn-Ud.

L'ANALISI TRIMESTRALE MOVIMPRESE

## TORNA LA VOGLIA DI FARE IMPRESA

TRA APRILE E GIUGNO IL SALDO POSITIVO TRA APERTURE E CHIUSURE DI IMPRESE È DI +452, CON 1262 NUOVE ISCRITTE

Riprende nuovamente vigore la voglia di fare impresa in Fvg nel secondo trimestre 2024, in linea con quanto accade nel resto d'Italia. Secondo l'analisi trimestrale Movimprese condotta da Unioncamere e InfoCamere ([www.infocamere.it/movimprese](http://www.infocamere.it/movimprese)), rielaborata per il Fvg dal Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine, tra aprile e giugno il saldo positivo tra aperture e chiusure di imprese è di +452, con 1.262 nuove imprese iscritte nei Registri delle Cciao regionali a fronte di 810 cessazioni (al netto delle cancellazioni d'ufficio) un risultato superiore a quello dello stesso periodo dell'anno scorso. Inoltre, il primo semestre 2024

cumulato registra un +0,33% per il Fvg rispetto al primo semestre 2023. I valori di crescita ricalcano sostanzialmente quelli dello stesso periodo del 2023, quando le iscrizioni erano 1.273, le cessazioni leggermente di più (828) e il saldo di 445. «Il risultato è positivo – commenta il presidente camerale Giovanni Da Pozzo –: nonostante le previsioni di crescita siano contenute, registrare segni più dal lato imprese ci dà conto di una vivacità imprenditoriale che comunque continua, nonostante la complessità e mutevolezza ben note dello scenario mondiale in questi ultimi anni».

**Il bilancio dei settori**

A crescere nel secondo trimestre sono praticamente tutti i settori. In termini di peso numerico e percentuale, risaltano in particolare le costruzioni, con +0,98% ossia 148 imprese in più nel secondo trimestre (totale registrate 15.175). Pur numericamente più contenute, crescono bene anche le imprese di fornitura di energia elettrica, gas, ecc (+4,17%, +10 imprese su totale di 249 imprese), le attività di noleggio, agenzie viaggio e servizi di supporto alle imprese (+1%, +30 imprese su un totale di 3.011), le attività artistiche, sportive e di intrattenimento (+1,81%, +24 imprese su un totale di 1.328), i servizi di alloggio e ristorazione (+0,95%, +87 imprese sul totale di 9.146 imprese), le attività assicurative e finanziarie (+1,18% +27 imprese su totale di 2.304), similmente alle attività di immobiliari (+0,85%), quelle professionali, scientifiche e tecniche (+0,83) e istruzione (+0,83%).

Saldo tra iscrizioni e cessazioni nel II trimestre  
Anni 2010-2024





Abbiamo cercato e sfogliato le prime edizioni e la pagina commemorativa di 20 anni fa

LA REGISTRAZIONE IN TRIBUNALE RISALE AL 18 FEBBRAIO 1984. FU UN'INTUIZIONE DEL COMPIANTO GIANNI BRAVO

# DA QUARANT'ANNI LA VOCE DI CATEGORIE ED IMPRESE

NATO COME "UDINE ECONOMICA" OGGI È DIVENTATO "UPIECONOMIA". IL MENSILE CAMERALE È STATO TESTIMONE DEI CAMBIAMENTI ED È UN LUOGO UNICO DI CONFRONTO E DIALOGO SULL'ATTUALITÀ

## » CHIARA PIPPO

È stato registrato in tribunale il 18 febbraio 1984 con il nome di "Udine Economica", fine intuizione dell'allora presidente, il compianto **Gianni Bravo**, con la direzione di **Michele Russo**. Si è evoluto in "Udine Economia" nel settembre 2005 e dal 2018, dopo l'accorpamento degli enti camerali di Udine e Pordenone, è diventato "UPIEconomia", con le iniziali delle due province riunite che evocano anche un "SU!" in inglese, esortazione e segno della vitalità di un sistema produttivo sano e creativo. Quando nacque, il mensile dell'ente camerale friulano aveva un ideale e un mandato:

## IL RICORDO DEI PROTAGONISTI DA RIVISTA A TABLOID, «MA LA PASSIONE NON CAMBIA»

**Enrico Bertossi**, past president della Cciaa di Udine, dal 1998 al 2003, ricorda che la rivista Udine Economia nacque ai tempi di **Gianni Bravo** presidente. «Era una rivista bella e patinata, molto costosa», rammenta. «Quando sono diventato presidente a mia volta - continua - ho voluto trasformarla in un allegato del Messaggero Veneto. Certo con una veste diversa, più simile a quella di un quotidiano, ma con l'esito di un notevole e decisivo aumento della diffusione». L'obiettivo era in sostanza duplice, precisa Bertossi. «Dare informazioni utili al mondo delle imprese e presentare le imprese di tutti i settori al grande pubblico». **Raffaella Mestroni** fu la prima donna a dirigere la rivista «Sono stati anni stimolanti, non sempre facili, ma ricchi di contenuti. L'economia della regione è sempre stata una realtà dalle mille sfaccettature, caratterizzata da una genialità imprenditoriale scorbatica ma vincente. E farla conoscere, analizzarne l'evoluzione condividendo il percorso con il presidente Bertossi e con i collaboratori è stato proprio un bel viaggio che dopo di me ha proseguito, con altrettanta entusiasmo, l'amico e collega **Mauro Nalato**». E Mestroni conclude: «Oggi alla direzione c'è un'altra donna, **Chiara Pippo**, e alla presidenza **Giovanni Da Pozzo**. Udine Economia si è allargata territorialmente (scelta lungimirante) è cambiata la grafica e la struttura. Ma non è cambiata la passione di chi contribuisce a realizzarla ogni mese. E questo, credo, è l'elemento che più di ogni altro, fa sì che uno strumento di comunicazione mantenga la sua efficacia nel tempo».

Alberto Rochira

doveva «concorrere - si legge nell'editoriale del numero zero che anticipò la pubblicazione periodica, a fine 1983 - allo sforzo in cui è impegnata la Camera di commercio, tesa con tutte le sue energie a valorizzare e a far conoscere meglio in Italia e nel mondo il frutto della cultura, dell'intelligenza e del lavoro friulani». Quarant'anni sono ben sufficienti per mutare piccole e grandi realtà. Questi 40, nello specifico, sono stati più che abbondanti per metterci alla prova, per tenerci al passo dei cambiamenti radicali che la tecnologia ha riversato liquidamente sulle nostre vite - e come un'"onda alta" sul sistema della comunicazione e dell'informazione, aprendo di continuo nuove opportunità esaltanti e provocando contemporaneamente inevitabili sconvolgimenti. Il mensile camerale è stato testimone e attore di queste trasformazioni: dal 1984 è cambiato il formato, passato da quello di rivista patinata a quello di tabloid, sono cambiate la foliazione e la grafica, sono cambiate tiratura e modalità di diffusione, nonché presidenze e direzioni: dopo Russo, hanno guidato il mensile i giornalisti **Piero Fortuna**, **Mauro Filippo Grillone**, **Raffaella Mestroni**, **Mauro Nalato**, **Sandro Comini**, **Davide Vicedomini** - tutt'oggi insostituibile coordinatore della rivista con la direzione editoriale del presidente **Giovanni Da Pozzo** -, **Daniele Damele** e, nell'ultima decina d'anni, io che firmo questo articolo. In tutto questo "cambiare", però, il mensile è rimasto fedele all'ideale e al mandato di quel primissimo editoriale: è l'"house organ" dell'ente camerale, certo, ma vuole essere anche un riferimento informativo per imprese e associazioni di categoria che nella Cciaa trovano casa, un "luogo" unico, d'opinione e confronto per la componente produttiva della nostra comunità sull'attualità economica di questo territorio, oggi più che mai interconnesso con l'intero Paese, l'Europa e il mondo. Pur se integrato di componenti digitali oggi imprescindibili, il mensile è rimasto fedele anche a

quella forma cartacea che l'"onda alta" di cui si diceva qualche riga più su sta mettendo seriamente in discussione, ma a cui, qui, continuiamo a voler bene. Per l'autorevolezza, ma anche per quella punta di romanticismo un po' nostalgico, un po' autocompiaciuto, insito in una professione come quella del giornalista, che deve essere flessibile e capace di innovare, ma che è nata manuale, artigiana, tangibile. Una professione che accomuna tutti i collaboratori della nostra redazione, a cui va il mio personale grazie per la competenza e l'impegno con cui ogni mese, con serietà e disponibilità, aiutano la Cciaa a costruire questo giornale e a perseguire l'ideale e il mandato che l'hanno fatto nascere.

## IL PRESIDENTE DI UNIONCAMERE, ANDREA PRETE UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA COMUNITÀ

Quarant'anni di esistenza per un house organ di attualità economica sono certamente un traguardo importante che va celebrato. Significa essere riusciti a conquistare e mantenere nel tempo uno scambio e una interrelazione con il territorio di riferimento. Ed è un successo ancora maggiore considerando che nel corso di questi decenni le evoluzioni del contesto - locale, nazionale e internazionale - sono state tante e alcune hanno interessato anche la stessa istituzione, la Camera di commercio di Pordenone Udine, promotrice di questa rivista. UPIEconomia questo traguardo lo ha raggiunto ed oggi rappresenta un riferimento per la comunità del Friuli Venezia Giulia, per le istituzioni e per gli operatori economici ai quali principalmente si rivolge. Saper comunicare - e farlo bene, con professionalità, dovizia di particolari, informazioni verificate - è sempre più essenziale ai giorni nostri. Senza una comunicazione di qualità difficilmente è possibile ad una istituzione come la Camera di commercio far conoscere le proprie attività, i servizi attivati, le opportunità rese disponibili. E' difficile far conoscere l'impegno di tante donne e tanti uomini che ogni giorno si dedicano con passione a far funzionare la "macchina" amministrativa, ad affiancare gli imprenditori nella loro vita quotidiana così come nei loro progetti di sviluppo, nell'avvio dell'attività o nelle sue evoluzioni e trasformazioni. UPIEconomia c'è riuscita attraverso i decenni.

Andrea Prete - Presidente Unioncamere



L'IMPRESA È ALLA RICERCA DI GIOVANI TALENTI

## VECCHIATO OFFICINE MECCANICHE PRONTA A FORGIARE IL FUTURO

L'AZIENDA, SPECIALIZZATA NELLE LAVORAZIONI MECCANICHE DI PRECISIONE, SI OCCUPA ANCHE DI PROGETTAZIONE, COSTRUZIONE E REVAMPING DI MACCHINARI PER L'INDUSTRIA METALLURGICA

Attiva nel settore metalmeccanico dal 1977, l'associata di Confapi, Vecchiato Officine Meccaniche Srl si è trasformata nel corso degli anni: partita come un'azienda specializzata nelle lavorazioni meccaniche di precisione, ora si occupa anche di progettazione, costruzione e revamping di macchinari per l'industria metallurgica, in particolare presse idrauliche per forgiare e manipolatori su gomma e rotaia. Con un organico di oltre 50 addetti, l'azienda si sta espandendo in vari settori e mercati: recentissime, ad esempio, la consegna di un manipolatore su rotaia in Turchia, così come la partecipazione come relatori a convegni specialistici o come espositori a importanti fiere internazionali. Già da qualche anno, l'Impresa partecipa ai progetti di alternanza scuola-lavoro, ospitando diversi studenti delle scuole superiori. Grazie anche al contatto con questi giovani entusiasti, alcuni dei quali sono stati confermati e assunti, la Vecchiato è pronta ad aprire le porte delle proprie Officine Meccaniche a nuovi talenti che vogliono crescere e sviluppare le proprie competenze. A differenza di altre realtà, questa impresa con sede a Gonars consente a chi vi lavora la soddisfazione di poter vedere e partecipare a tutto il ciclo di produzione di un



macchinario, dalla progettazione alla realizzazione fino al collaudo e alla messa in opera. I macchinari realizzati, poi, sono complessi e customizzati, quindi il lavoro non è mai ripetitivo e anzi è arricchito da una buona dose di tecnologia. Per chi lo desidera, inoltre, c'è la possibilità di poter svolgere le proprie mansioni con orario flessibile o di recarsi all'estero in trasferta oltre che in Europa anche in India, Messico, Pakistan e altri Paesi. Secondo **Valter Vecchiato**, fondatore dell'azienda, che ora conduce assieme ai figli **Anna** e **Daniele**, questo mestiere presenta delle caratteristiche che lo rendono un lavoro adatto a chiunque disponga di metodo, inventiva, passione e precisione. Chi fosse interessato a presentare il proprio CV alla Vecchiato Officine Meccaniche Srl, può contattare la nostra associata tramite i canali di Confapi FVG (tel. 0432-507377, segreteria@confapifvg.it).



L'IMPRESA CHE "SORRIDE"

## NEXXTA SPA, LA NUOVA FRONTIERA ODONTOTECNICA

Quando, nel 2000, **Paolo Tonini** e **Alex Bruno** fondarono l'associata di Confapi Ortotec, forse non immaginavano che un quarto di secolo dopo avrebbero fatto parte di una Società per Azioni con 4 sedi nel Nord Italia: Bologna, Modena, Rimini e, appunto, Tricesimo in provincia di Udine. Nexxta Spa si propone infatti come il più grande progetto del settore odontotecnico in Italia, promuovendo la salute dentale a beneficio di tutti: dentisti, odontotecnici e pazienti. Una sinergia completamente nuova in cui l'attenzione al cliente, le tecnologie innovative, il gioco di squadra e l'impegno per la sostenibilità ambientale fanno una grande differenza.

Grazie a questa forte struttura societaria, l'Impresa sta ora trovando nuovi clienti anche all'estero, specialmente in Croazia e Albania. Nexxta, infatti, ha dalla sua una gestione organizzativa



molto efficiente che consente l'ottimizzazione dei processi e dei costi, mentre Ortotec ha messo sul piatto le proprie conoscenze in ambito tecnico e tecnologico.

Il laboratorio di Tricesimo è stato anche ampliato con l'acquisto di nuovi locali, alcuni dei quali dedicati alle frequenti attività di formazione e agli eventi di networking. Da sempre, infatti, la Ortotec organizza corsi di aggiornamento per gli operatori del settore, con l'obiettivo di diffondere cultura e conoscenza in un settore in rapida evoluzione, anche grazie al progresso tecnologico. Basti pensare alle stampanti 3D, che ora vengono utilizzate non solo



per la realizzazione di componenti in plastica, ma anche per stampare elementi in metallo.

Per quanto riguarda i servizi offerti, Nexxta mette a disposizione quattro linee odontotecniche in grado di soddisfare ogni esigenza: X-Line, per la protesi riabilitativa fissa, rimovibile e implanta-

re; X-Correct, per l'ortodonzia tradizionale, ortopedia e chirurgia oro-maxillo-facciale; I-Design, alta gamma protesica; e la Digital Zone con prodotti, tecnologie e servizi digitali.

Particolare importanza assume poi il Progetto Replica, sviluppato dal dott. **Giuseppe Perinetti** assieme proprio ad Alex Bruno e Paolo Tonini. Si tratta di un processo di lavorazione ottimizzato che va dalla pianificazione dell'inserzione delle miniviti alla realizzazione di dispositivi all'interno di un workflow quasi del tutto digitale. L'attento studio del caso, la progettazione digitale con i più moderni software, la costruzione dettagliata con stampanti 3D di alta precisione (sottoposte individualmente a un controllo qualità sull'accuratezza dimensionale di ogni componente), garantiscono al clinico una guida personalizzata e puntuale per l'inserzione di miniviti palatali o per corticopuntura.

Non stupisce quindi che il Gruppo sia uno dei pochi operanti in questo mercato ad aver ottenuto la certificazione interamente volontaria UN EN ISO 13485:2016 e UN EN ISO 9001:2015. Numerose poi anche le recensioni positive ottenute da clienti che non esitano a lasciare pubblicamente la propria testimonianza.

GUIDE, CARTE E AFFINI

## LIBRERIA ODOS, LA META DEI VIAGGIATORI

APERTA A UDINE DAL 2006, È DIVENTATA ANCHE EDITRICE DAL 2009. IL BAGAGLIO DELLE PUBBLICAZIONI CONTA OLTRE UN CENTINAIO DI TITOLI

Chi usa viaggiare molto probabilmente ci è stato per reperire guide, carte e affini: parliamo della libreria turistica Odos di Udine (Vicolo della Banca, 6), aperta nel 2006, e che dal 2009 è diventata anche editrice. «L'idea è nata dalla constatazione che nelle librerie trovavo spesso un vuoto e poca professionalità per quanto riguardava la parte turistica – riferisce il fondatore e appassionato viaggiatore, **Marco Vertovec** –. In città più grandi esistono librerie turistiche, ma Udine ne era sprovvista. Per cui, vista la richiesta in crescita, ho puntato su questo segmento».

GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON ELENA COMMESSATTI, NEL 2014 È STATA LANCIATA LA COLLANA DEDICATA ALLE CITTÀ MINORI ITALIANE; E SI È PARTITI PROPRIO CON UDINE

Da lì l'evoluzione a editrice è stata naturale: «Vedendo che cosa chiedeva il pubblico, abbiamo constatato che c'era un buco sui Balcani – prosegue – e quindi siamo partiti da lì. Poi, grazie alla collaborazione con Elena Commessatti, nel 2014 abbiamo lanciato la collana dedicata alle città minori italiane; e siamo partiti proprio con Udine». Ora il bagaglio delle pubblicazioni conta oltre un centinaio di titoli, e si è sviluppata una rete di collaborazioni con appassionati che inviano proposte editoriali tramite l'apposita sezione del sito: «Spesso si tratta di persone che, dopo aver



viaggiato con una delle nostre guide, ci fanno una proposta per arricchire una delle nostre collane – afferma Vertovec –, ed è una grandissima soddisfazione».

Nella libreria trova spazio anche la narrativa di viaggio, oltre alle guide e alla cartografia; mentre l'editrice si dedica esclusivamente alle guide con diverse collane, da "incentro" dedicata alle città italiane, a "inNatura" dedicata all'escursionismo in Fvg.

PRESTO USCIRÀ LA QUARTA EDIZIONE DELLA GUIDA DI SARAJEVO-BOSNIA ERZEGOVINA, E SONO IN USCITA ALTRE COME VICENZA E LA MACEDONIA DEL NORD

Proprio quest'ultima ha conosciuto un notevole successo dopo il Covid: già, ma il Covid come ha colpito una libreria di viaggi? «Certo sono stati mesi durissimi: la gente ha letto tanto, ma certo non di viaggi – ammette –. Però il fatto di avere un focus sul locale ci ha avvantaggiati nella ripartenza, quando c'è stata tanta voglia di muoversi, ma lo si poteva fare solo in Regione». Ma per una libreria è più facile sopravvivere al Covid o ai canali di pubblicazione e vendita web? «Sono due belle pandemie – ride Vertovec – ma è un fatto che l'editrice è cresciuta e vive grazie alla pubblicizzazione e vendite online. Certo sono dinamiche diverse da quelle della libreria, dove ci basiamo più su un pubblico fidelizzato». Nei progetti futuri, conclude, c'è il consolidamento del catalogo: «Presto uscirà la quarta edizione della guida di Sarajevo-Bosnia Erzegovina, e sono in uscita altre come Vicenza e la Macedonia del Nord».

Curiosa anche la genesi del nome: Odòs in greco significa strada, viaggio, e crea un gioco di parole con "dos" - "due" in spagnolo - facendo risultare O2, la formula chimica dell'ossigeno: perché il viaggio serve a respirare, a vivere. Info [www.libreria-odos.it](http://www.libreria-odos.it)

Chiara Andreola



CITTADINI PROTAGONISTI DELLA RINASCITA DEL PAESE

# LIVRINSIEME, LA COOPERATIVA DI COMUNITÀ DI MANIAGOLIBERO

SESSANTUN RESIDENTI, IL CENTRO SOCIALE E IL GRUPPO SCOUT INSIEME CON OBIETTIVI COMUNI. TRA QUESTI QUELLO DI RIPORTARE IN SERVIZIO IL BAR

Il bar del paese non è più aperto, come altri servizi fondamentali per la comunità che sono a rischio per il futuro, tra desertificazione commerciale e inverno demografico: solo unendo le forze si può cercare di invertire la rotta. A Maniagolibero di Maniago, hanno deciso di farlo, creando Livrinsieme - Società Cooperativa Sociale di Comunità, nata grazie al supporto di Confcooperative Pordenone. Primo obiettivo sarà proprio quello di riportare in servizio il bar, fondamentale come punto di incontro tra le persone, di condivisione dei bisogni della comunità e di centro di ascolto. La cooperativa, costituitasi a inizio giugno, vede come soci fondatori 61 persone residenti, il Centro sociale di Maniagolibero ed il Gruppo scout Agesci Maniagolibero1.

Il primo consiglio di amministrazione è così formato: **Luciano Del Mistro** (presidente), **Lorenzo Girolami** (vicepresidente), **Paola Busetti**, **Yeni Alexandra Escobar Bustacara**, **Stefano Fioratto**, **Paolo Emilio Innocenzi**, **Tamara Norio**, **Lisa Piccoli** e **Tiziana Beltrame**.

«Siamo molto soddisfatti - commenta il neo presidente Luciano Del Mistro - per il grande interesse ma anche per l'entusiasmo dimostrato dalla comunità di Maniagolibero, la quale ha risposto con una massiccia partecipazione all'iniziativa. La raccolta delle adesioni proseguirà nelle prossime settimane perché il segreto del successo sta proprio nell'ampia partecipazione delle persone e delle associazioni che rendono viva la comunità». Dopo il bar già delineati i passi successivi. Seguiranno infatti la gestione di



servizi di accoglienza per i turisti ed i visitatori, la promozione dei prodotti tipici locali e per quelli dell'artigianato artistico, un circolo ricreativo, una sala da ritrovo e la manutenzione e cura del piazzale antistante la chiesa di Maniagolibero.

Si tratta di bisogni concreti della comunità e del territorio in cui vive. D'altronde per questo nascono le cooperative di comunità: dare risposte concrete. E concreto è stato anche il supporto di Confcooperative Pordenone che ha assistito i promotori durante tutto il percorso di formazione della società. «Le cooperative di comunità - ha dichiarato **Fabio Dubolino** presidente di Confcooperative Pordenone - sono considerate uno strumento per migliorare lo sviluppo locale nelle aree rurali ed urbane, e si basano su un modello di governance inclusiva in grado di coinvolgere attivamente i membri della comunità nella gestione, nel finanziamento e nell'implementazione delle attività dell'organizzazione. Un recente rapporto stilato da Euricse ha rilevato che in Italia le cooperative di comunità attualmente censite sono 243: un fenomeno iniziato nel 2005 e che ha visto un considerevole aumento dal 2018. Ora ecco proprio sul nostro territorio una nuova realtà, quella di Maniagolibero, alla quale siamo subito stati vicini come già avevamo fatto per la cooperativa Insieme di Meduno: le loro sono attività fondamentali per un territorio come quello montano e pedemontano del Friuli occidentale che ha bisogno di cittadini protagonisti delle proprie comunità».

denone - sono considerate uno strumento per migliorare lo sviluppo locale nelle aree rurali ed urbane, e si basano su un modello di governance inclusiva in grado di coinvolgere attivamente i membri della comunità nella gestione, nel finanziamento e nell'implementazione delle attività dell'organizzazione. Un recente

rapporto stilato da Euricse ha rilevato che in Italia le cooperative di comunità attualmente censite sono 243: un fenomeno iniziato nel 2005 e che ha visto un considerevole aumento dal 2018. Ora ecco proprio sul nostro territorio una nuova realtà, quella di Maniagolibero, alla quale siamo subito stati vicini come già avevamo fatto per la cooperativa Insieme di Meduno: le loro sono attività fondamentali per un territorio come quello montano e pedemontano del Friuli occidentale che ha bisogno di cittadini protagonisti delle proprie comunità».



Un'immagine della recente assemblea dei soci che ha visto l'approvazione del bilancio

Sempre più green Coop Casarsa Coop Casarsa, fondata 105 anni fa e realtà più grande della cooperazione di consumo con sede centrale in Friuli Venezia Giulia: alla cooperativa è stato concesso un contributo del piano Coesione Italia 21-27 Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia cofinanziato dall'Unione Europea. I fondi sosterranno l'autoproduzione di energia tramite impianti fotovoltaici e l'efficiamento energetico nei punti vendita. La spesa ammessa di 351.500 euro da parte del progetto di Coop Casarsa ha visto un

UN SERVIZIO FONDAMENTALE NEI PICCOLI CENTRI

## COOP CASARSA SEMPRE PIÙ GREEN

GLI IMPIANTI FOTOVOLTAICI REALIZZATI GRAZIE AL PIANO COESIONE ITALIA 21-27 HANNO PORTATO AL CALO DEL 30% DEI CONSUMI NEI PUNTI VENDITA INTERESSATI

contributo concesso di 140.600 euro di cui dall'Unione Europea 56.240 euro (40% del totale). Gli interventi già attuati hanno già portato al calo del 30% dei consumi nei punti vendita interessati. La transizione energetica è stata tra i punti toccati nella recente assemblea soci (sia ordinaria che straordinaria per alcune modifiche allo statuto) che a fine maggio ha visto l'approvazione all'unanimità del bilancio 2023 a Casarsa della Delizia (per l'assemblea riservata ai soci residenti nella ex province di Pordenone e Udine) e Francenigo di Gaiarine (per quelli della provincia di Treviso). Insieme alla presidente **Sabrina Francescutti** sono intervenuti la vicepresidente **Patrizia Mander**, il direttore **Stefano Cesarin** e il presidente del collegio sindacale **Alberto Sandrin**. Segretario dell'assemblea **Serena Panzarella**.

I lavori assembleari hanno fatto emergere come quella di Coop Casarsa sia una realtà solida e che garantisce un servizio fondamentale nella spesa quotidiana di prossimità, soprattutto nei piccoli centri a rischio di desertificazione commerciale. Tra le problematiche emerse quella dell'eccessiva concorrenza in Friuli Venezia Giulia e quella dei furti, con un campanello d'allarme condiviso con il resto del settore del commercio regionale circa l'aumento di questi atti compiuti anche da giovanissimi. Riflessioni condivise anche dagli ospiti delle assemblee **Claudio Colussi** (sindaco della Città di Casarsa della Delizia), **Fabio Dubolino** (presidente Confcooperative Pordenone) e **Michela Vogrig** (presidente LegaCoopFVG), i quali hanno sottolineato l'importanza della realtà della cooperativa per le comunità locali.

TRA LE INIZIATIVE "MANI IN ARTE"

## ORTOTEATRO, CREATIVITÀ E VALORI COOPERATIVI

LA REALTÀ SARÀ PROTAGONISTA A VALVASONE ARZENE DELLA PRIMA "FESTA DELLE COOPERATIVE" IL 15 SETTEMBRE

Valvasone Arzene diventerà a settembre la "cittadella" della cooperazione provinciale legata a Confcooperative Pordenone grazie alla collaborazione con la cooperativa Ortoteatro che nel borgo medievale cura la gestione del castello. Infatti attraverso due progetti finanziati dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - Mani in Arte di Ortoteatro che inizierà già in estate e La Cooperazione live Festa della comunità di Confcooperative Pordenone - si uniranno creatività, arte e valori cooperativi in un cammino che culminerà nella prima Festa delle Cooperative il 15 settembre a Parco Pinni, con il patrocinio del Comune di Valvasone Arzene. La prima fase progettuale vede già ora Ortoteatro lanciare una call a tutte le persone creative, a partire dai giovani, che vorranno partecipare alle installazioni artistiche che saranno poi al centro di Mani in Arte, la cui principale opera sarà realizzata con l'artista **Mauro Fornasier**. Durante i mesi estivi si lavorerà alle creazioni, coinvolgendo anche le cooperative del territorio (per adesioni, già aperte, info@ortoteatro.it).

«La partecipazione alla creazione dell'installazione artistica permetterà di esprimere la propria creatività e di lavorare in team con persone di età e background diversi - spiega **Roberta Tossutto** membro del consiglio di amministrazione di Ortoteatro -. Gli artisti potranno sperimentare nuovi materiali e tecniche, contribuendo a creare un'opera d'arte che abbia un impatto positivo sulla comunità. Le cooperative potranno promuovere la propria immagine e migliorare la comunicazione con i dipendenti e il pubblico, beneficiando dell'esperienza e della creatività dei giovani e degli artisti per sviluppare nuovi prodotti e servizi». La mostra delle creazioni avverrà il 15 settembre all'interno di La Cooperazione live Festa della comunità, prima Festa delle Cooperative aderenti a Confcooperative Pordenone. Una giornata ricca di esperienze aperte al pubblico, a partire da soci e dipendenti delle cooperative con loro famigliari, con degustazioni delle produzioni agroalimentari cooperative; picnic nel verde realizzato con i prodotti di filiera; spettacoli teatrali, musicali ed animazione



per le famiglie; visite guidate al castello e alla mostra; laboratori per i più piccoli e non; mostra-mercato delle produzioni delle cooperative sociali.

«Non una semplice vetrina promozionale - dichiara **Fabio Dubolino** presidente di Confcooperative Pordenone - ma una vera e propria occasione esperienziale per far toccare con mano ai partecipanti, i prodotti e i valori della cooperazione. Crediamo che questo progetto, unito a quello di Ortoteatro che ringraziamo per la sinergia, possa permettere sia un momento di riflessione di quanto fatto sinora che di slancio verso il futuro. D'altronde settembre, sospeso tra la fine dell'estate e la ripartenza dei vari impegni dell'anno, è il mese perfetto per questa festa aperta a tutti. Grazie alla Regione per il sostegno fondamentale ai progetti». Tutti i dettagli del programma saranno ufficializzati sui siti web e spazi social di Confcooperative Pordenone e Ortoteatro.

PROGETTO ANFFAS

## UN BAR DOVE FARE VERA CULTURA DELLA DISABILITÀ



I locali dell'ex Hell's Bistrot

«Rilanciare Corte Savorgnan, che negli ultimi anni ha perso un po' di smalto, e fare vera cultura della disabilità, con eventi, musica e altre occasioni di incontro e approfondimento». Sono gli obiettivi di **Maria Cristina Schiratti**, presidente dell'associazione Anffas Udine, realtà del terzo settore che si occupa di persone con disabilità intellettiva o relazionale, proponendo per loro progetti all'avanguardia di "vita indipendente". Schiratti è l'anima e la promotrice di un nuovo bar che aprirà i battenti nel centro di Udine (in corte Savorgnan appunto) nella prima decade di settembre e dove fervono gli ultimi preparativi prima dell'inaugurazione. I locali sono quelli dell'ex Hell's Bistrot, attività che l'associazione ha rilevato qualche mese fa dai precedenti proprietari e gestori.

«Un bar che sarà gestito da 6 persone con disabilità intellettiva - racconta la presidente -, affiancate da altrettanti tutor nei primi tempi, per un doveroso periodo di formazione. Vogliamo dimostrare con questo progetto che le persone con disabilità intellettive sono in grado di lavorare e di dare il loro apporto alla comunità, ma anche di condurre un'esistenza autonoma dalla A alla Z, nel senso che stiamo pensando di trovare per questi addetti degli appartamenti dove possano risiedere e fare la loro vita. Una persona con disabilità - prosegue Schiratti - vive non solo per lavorare, ma come tutti desidera avere una casa, disporre di tempo libero, coltivare le proprie passioni». E una delle passioni più diffuse tra queste persone, spiega la presidente dell'Anffas, è "sicuramente la musica". E aggiunge: «Ecco perché abbiamo in programma di organizzare eventi di intrattenimento, concerti e altri happening musicali nel locale, ora che il Comune di Udine ha ridato la possibilità di farlo».

Tra gli aspetti che attengono alla formazione, Schiratti sottolinea quello della sicurezza sul posto di lavoro. «Anche su questo versante - evidenzia - i nostri addetti, che saranno assunti con contratti

diversi, ma ovviamente con tutti i crismi della regolarità, verranno sottoposti a un training sulla sicurezza serio e rigoroso, ancorché rispettoso delle loro esigenze, quindi con un linguaggio facile da leggere». La presidente di Anffas Udine ricorda che, essendo l'associazione una realtà del terzo settore, il bar «non potrà avere uno scopo di lucro, dunque tutti gli utili saranno immediatamente reinvestiti per migliorarlo e potenziarlo».

Nel locale, che è anche in cerca di nuovi fornitori, si respirerà un'aria accogliente, in un ambiente familiare e luminoso. «Non abbiamo la cucina - conclude

Schiratti -, ma offriremo prodotti semplici e di qualità per colazioni e pranzi veloci, e poi, tanta animazione. Vogliamo fare impresa seriamente e fare tutto a regola d'arte». Il bar, il cui nome sarà svelato all'inaugurazione, sarà aperto dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 20 e il sabato dalle 8 alle 14.

Alberto Rochira

L'EVENTO OSPITATO DALLA CCIAA DI PORDENONE-UDINE

# LE OPPORTUNITÀ SUL TURISMO INCLUSIVO

UN TALK E UNA TAVOLA ROTONDA HANNO POSTO L'ACCENTO SUL TEMA DELLE SOLUZIONI ACCESSIBILI PER VIAGGIARE MEGLIO E MIGLIORARE LA RICETTIVITÀ DEI TERRITORI

Il 31 maggio a Udine si è svolto #masterclass, incontro aperto a tutti in cui il dibattito si è focalizzato sul macro-tema "Accessibilità e Inclusione: il turismo per tutti" attraverso il talk "Turismo inclusivo: meno slogan, più opportunità" e la tavola rotonda "Turismo accessibile, il futuro è appena cominciato: esperti e aziende a confronto". Ospitato e supportato dalla CCIAA di Pordenone-Udine, l'evento fa parte di Accessibility for Future, una due giorni organizzata da Willeasy e IO CI VADO APS, che ha visto la presenza di 35 ospiti di rilevanza nazionale e internazionale, tra cui: **Alessandra Priante** (ENIT), **Mark De Laurentiis** (ENAC), **Miguel Carrasco Hernández** (ENAT), **Vito Signati** (Mirabilia Network), **Palmiro Noschese** (Confassociazioni Turismo) e **Giulia Trombin** (AST). All'interno dell'iniziativa anche l'incontro formativo di #masterclass "Competenze e Professioni del Turismo di Domani" rivolta agli istituti di secondo grado e università (30 maggio, Auditorium Zanon) e il tavolo di lavoro di City Vision riservato a PA e aziende "Open City: turismo accessibile per territori senza confini" (30 maggio, Palazzo Valvason Morpurgo).

**WILLIAM DEL NEGRO, PRESIDENTE DI WILLEASY E IO CI VADO APS: «SERVE UNA FORTE COLLABORAZIONE PUBBLICO-PRIVATO CON MODELLI DI BUSINESS EFFICACI PER INVERTIRE LA ROTTA»**

Nell'evento coinvolti anche gli studenti dell'I.S.I.S. Stringher, impegnati nei servizi di accoglienza e buffet lunch. **William Del Negro**, presidente di Willeasy e IO CI VADO APS, ha spiegato: «Formazione, integrazione, condivisione, business, open data. Questo è ciò che mi porto a casa dopo il focus di due giorni sul turismo per le persone con esigenze diverse, legate alle varie forme di disabilità, all'età, all'alimentazione o a fasi della vita. Il turismo è business, le persone con disabilità o con necessità di accessibilità sono clienti e devono essere trattate come tali. Stanno crescendo le aziende che offrono soluzioni accessibili per



viaggiare meglio e migliorare la ricettività dei territori, facilitando mobilità e spostamenti, ma sono ancora poche. È necessario che sia reso disponibile un sistema di open data disponibile a tutti, che consenta di creare concorrenza, facendo risparmiare soldi pubblici e sviluppando innovazione. Progetti di mappature territoriali o portali locali dedicati al turismo inclusivo sono destinati a fallire, poiché, senza una visione di lungo periodo legata all'aggiornamento continuo e la messa in rete dei dati, non possono essere sostenibili. Solo una forte collaborazione pubblico-privato con modelli di business efficaci può contribuire a invertire la rotta».

LA VERSIONE ANALCOLICA DEL GUSTO FRUTTATO DI ALIBIS L'APPLERITIVO

## È NATA LA PRIMA BOLLICINA FRIULANA ALCOHOL FREE

SI CHIAMA ALIBIS 0,0% L'ULTIMA INVENZIONE DELL'AZIENDA DI PROPRIETÀ DELLA FAMIGLIA UNTERHOLZNER

Si chiama Alibis 0.0% e l'ha creata l'azienda della famiglia Unterholzner, a distanza di poco tempo dal lancio e dalla commercializzazione di Alibis l'appleritivo italiano. «Sono state proprio le informazioni che abbiamo raccolto nell'attività di distribuzione di Alibis e nelle tante degustazioni fatte con gruppi di appassionati che abbiamo capito che era il caso di mettere a punto il progetto che già era in fieri», ci spiega **Margherita Causero**, responsabile marketing aziendale. «Le nuove esigenze salutistiche, sostenibili, comportamentali dei consumatori e in particolare dei consumatori giovani rendono il mondo del beverage sempre più orientato a offrire prodotti con moderata gradazione alcolica e prodotti alcohol free». L'azienda ha deciso di rispondere quindi anche alle esigenze di coloro che vogliono bere qualcosa di gradevole al palato senza dimenticare il piacere di brindare con le bollicine, ma in assoluta tranquillità per



quel che riguarda le problematiche relative all'alcool. Attraverso una lavorazione studiata nei minimi dettagli otteniamo una bevanda analcolica fresca, frizzante con una spiccata bevibilità, dal colore giallo paglierino, con sentori di mela, pera, melone, limone. Riuscendo a offrire un'intrigante contrappunto tra dolcezza e profumi fruttati.

Alibis 0.0% si presenta con una bottiglia vestita di nero, elegante e raffinata.

Coloro che non possono o che non vogliono bere alcol per i più svariati motivi (pensiamo al mondo dello sport, a tutte quelle situazioni legate alla sicurezza stradale, alla sicurezza durante il lavoro, alle donne in gravidanza, a coloro che vogliono il meglio per la salute e il benessere) trovano in Alibis 0.0% l'alleato perfetto e soprattutto gradevole, grazie al suo gusto equilibrato.

Alibis Alcohol free racconta in versione analcolica il gusto fruttato di Alibis l'Appleritivo, il nostro spumante brut con 6 gradi alcolici, ricco di bollicine che, orgogliosamente possiamo dirlo, sta prendendo sempre più piede per esempio nel mercato austriaco. Si tratta di un'emozione gustativa alternativa per chi non può o non vuole bere alcol. Fresco, leggero, frizzantino Alibis 0.0% soddisfa il desiderio di bere in modo disinvolto e sincero.

Alibis 0,0 è prodotto dall'azienda agricola eno-frutticola La Ferraria con sede a Chiasellis. info@laferraria.it

## “JULIA E BRUTUS” HA APERTO A SAN DANIELE QUANDO LA CUCINA CALABRESE INCONTRA LA FRIULANA

Quando la cucina calabrese incontra quella friulana il risultato non può che essere “esplosivo” ed eccellente. “Julia e Brutus” ha aperto le porte a San Daniele lo scorso 27 dicembre, unendo due tradizioni, due anime e due culture, con un occhio alla qualità, materie prime di eccellenza e ingredienti locali. Ristorante, ma anche pizzeria e bistro, con uno spaccio agricolo di prodotti a chilometro zero, il locale nasce da un’idea di **Paolo Paternoster**, friulano d’adozione che

dalla Calabria si è trasferito 11 anni fa in Friuli Venezia Giulia. «La nostra cucina è un viaggio attraverso i sapori della tradizione e delle stagioni, dove ogni piatto racconta una storia di terre e passioni – spiega il gestore –, portando in tavola autentiche specialità della Calabria e i prodotti genuini del Friuli Venezia Giulia».

Grande attenzione alla selezione

delle materie prime, infatti, nella preparazione del menu, in cui non mancano re e regina di questa località, il prosciutto e la trota di San Daniele, e le fresche verdure coltivate nell’azienda agricola gestita dalla moglie **Angela**, l’Orto sul Fiume di Aonedis. Dopo sei anni di esperienza a gestire un agriturismo alle porte di Udine, l’imprenditore ha deciso di aprire il locale a San Daniele del Friuli, offrendo una proposta diversa che spazia dai piatti più tradizionali alle pizze e focacce, realizzate con farina semintegrale e grano duro, e i dolci, rigorosamente fatti in casa.

Il piatto da non perdere? Il tagliolino di San Daniele che qui viene preparato in una variante originale, con lo zafferano, sempre tra gli ingredienti del territorio, ma anche i fiori di zucca, ripieni e pastellati di produzione dell’azienda agricola, così come

l’olio dell’uliveto locale. E in una terra come quella del prosciutto, per volersi differenziare, in menu si trovano anche alcuni piatti vegani, come gli spaghetti al pesto di barbabietola e la pizza con la trota di San Daniele.

«Abbiamo scelto questo nome per il locale che richiama il Friuli, con la Julia, e Brutus, riferito ai bruzi, antico popolo che abitò la Calabria – sono ancora le parole del titolare – proprio per rafforzare il legame tra le due terre. L’offerta è valida e, finora, sembra sia apprezzata a



giudicare dai commenti che riceviamo dalla nostra clientela, che rifrequenta con piacere il nostro ristorante – aggiunge Paternoster -. Siamo molto contenti che, nonostante la primavera piovosa che non ci ha permesso di sfruttare appieno la terrazza esterna, le persone apprezzino il nostro lavoro e confidiamo in questi mesi nell’arrivo non solo di turisti ma di clienti delle zone limitrofe, che ci vengano a scoprire in queste notti d’estate». I prodotti dell’azienda agricola non sono solo la base per la preparazione dei piatti ma si possono acquistare nello spazio ricavato all’interno del ristorante, “Il negozio di campagna”, gestito dalla moglie Angela. «I nostri dessert, anche vegani, leggeri e gustosi – conclude - sono il tocco finale di un’esperienza culinaria che celebra la natura e la tradizione».

Giulia Zanello

## ORTO PRIME A UDINE

## LA STARTUP DEI PRODOTTI DI QUALITÀ

Tornare al passato per puntare al futuro, ma non senza prima essersi messi attorno a un tavolo per discutere su come migliorare il circuito dell’agricoltura regionale, dal produttore al consumatore. Questa è una delle possibili soluzioni per risolvere un settore in crisi secondo **Angelo Pondacaro**, titolare di L’Orto Prime (Udine). Con trent’anni di esperienza alle spalle in un lavoro portato avanti da 3 generazioni, l’imprenditore ha le idee piuttosto chiare su come cambiare un presente fosco e stagnante. «Bisogna andare a prendere dei prodotti di qualità e distribuirli sul mercato locale. Ho parlato di questa proposta con il direttore del mercato ortofrutticolo di Udine in modo da attivare la Regione. La rete da organizzare deve coinvolgere i produttori a chilometro zero, con lavorazioni di nuova concezione» - argomenta l’imprenditore. Il suo lavoro consiste

bassa qualità. Si è già visto a Roma, Milano e Verona».

**Quali sono invece i punti a nostro favore?**

«Non molti. Gli agricoltori sono abbandonati a

**ANGELO PONDACARO, AGRICOLTORE SICILIANO, DA 30 ANNI, HA DECISO DI INVESTIRE IN FRIULI. «MA SERVE ORGANIZZARE UNA RETE CHE COINVOLGA ISTITUZIONI E I PRODUTTORI A CHILOMETRO ZERO, CON LAVORAZIONI DI NUOVA CONCEZIONE»**

sé stessi. In Sicilia, regione da dove vengo, si stanno organizzando meglio. Noi isolani siamo poco capaci di creare cooperative, come in

Emilia Romagna, e nemmeno qui riescono a collaborare».

**Una condizione che accomuna anche altri settori in regione. Che soluzioni vede per questa incapacità di fare rete?**

«L’unico modo è trovare un punto di confezionamento di prodotti locali e creare un marchio, coinvolgendo il Comune di Udine e la Regione».

**Su quali prodotti puntare?**

«Avete mele, pesche, verdure ottime, e potremo fare altro: i frutti di bosco, ad esempio. È

pazzesco che in Sicilia commercializziamo i mirtili. Qui ci sono realtà troppo piccole che non riescono a gestire le spese. Riducono le quantità, ed è un errore».

**Dal punto di vista della filiera, secondo lei chi sono gli attori da coinvolgere?**

«Il produttore deve essere solo produttore e deve essere capace di immettere nel mercato merce di prima, seconda e terza qualità. Bisogna anche trovare il modo di consigliare i supermercati a vendere il prodotto locale».

Emanuela Masseria



nel vendere prodotti ortofrutticoli sia ai grandi distributori che ai piccoli negozi.

**Da quanto tempo fa questo mestiere?**

«Da 30 anni e 3 generazioni. Vivo a Udine da 4 anni ma la mia azienda ha un anno di vita, una start up praticamente».

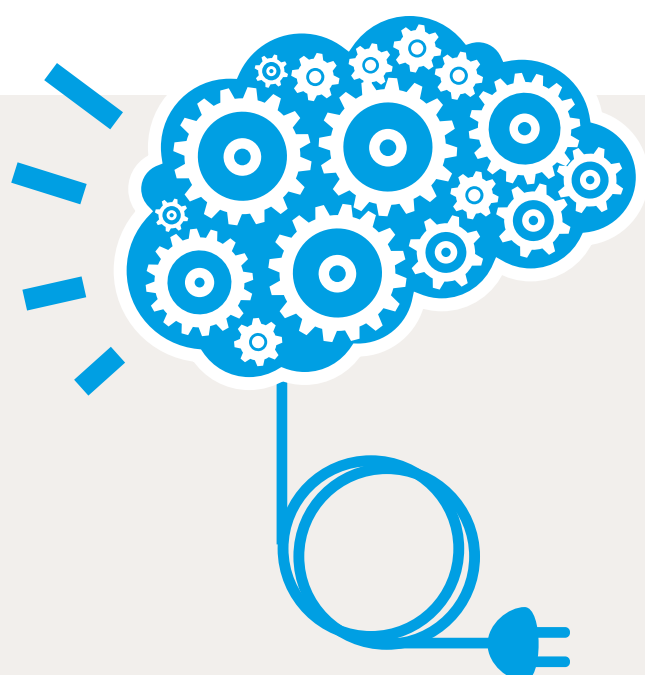
**Com’è la situazione a Udine?**

«La condizione economica di tutta l’area non è buona, i prezzi sono molto alti. Questo porta la gente a chiudere e non c’è ricambio generazionale. Una situazione che porterà molti extracomunitari in campo con prodotti di

## MARCHI BREVETTI DISEGNI

### DIFENDI L’IDEA, SVILUPPA L’IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

La Camera di commercio fornisce un primo orientamento sugli strumenti di tutela della proprietà intellettuale. Un team di professionisti, esperti in proprietà industriale e iscritti all’ordine è a tua disposizione per rispondere a domande su marchi d’impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni

e modelli (design), software, diritto d’autore, know-how, anticontraffazione e licensing.

**Contattaci e prenota il tuo appuntamento.**

**Il servizio è gratuito.**

**Regolazione del Mercato**

**Sede di Udine**

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

**Sede di Pordenone**

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

## GIOVANI IMPRENDITORI/UDINE

## LIBRI PER BAMBINI, LA STORIA DI SPECIAL ART

**Nicola e Francesco Grasso** hanno avviato nel 2020 un progetto imprenditoriale innovativo nel settore editoriale. Oggi, i due giovani imprenditori di 27 anni guidano la casa editrice indipendente Special Art ([specialartbooks.com](http://specialartbooks.com)) di Tavagnacco, che ha conquistato lettori in tutto il mondo.

«L'idea iniziale – racconta Nicola – è partita nel 2020 in piena pandemia. Io e mio fratello Francesco eravamo ancora studenti universitari. Durante il periodo del lockdown abbiamo deciso, quasi per gioco, di dedicarci a un'attività rivolta alle persone a casa. Abbiamo iniziato con libri da colorare per adulti, con illustrazioni come i mandala che univano arte e

colore. L'idea era di offrire un modo per alleviare lo stress e favorire il benessere mentale in un periodo così difficile. Successivamente, abbiamo ampliato il catalogo includendo anche libri da colorare per bambini, per offrire un'attività creativa e rilassante alle famiglie.» «Visto il positivo riscontro ottenuto – continua Nicola – abbiamo strutturato meglio il nostro progetto, organizzando i processi e ampliando ulteriormente il catalogo».

I due giovani co-founder hanno infatti deciso di puntare sempre di più sui libri per bambini e

ragazzi, specializzandosi nei "chapter books". Questi libri, caratterizzati da storie suddivise in capitoli, hanno l'obiettivo di incoraggiare la lettura autonoma e trasmettere valori educativi e morali importanti. «Volevamo creare contenuti che non solo intrattenessero, ma che anche educassero e ispirassero i bambini, specialmente in un periodo in cui la socializzazione e l'istruzione tradizionale erano limitate a causa della pandemia.»

«Nel 2021 – precisa Nicola – abbiamo deciso di puntare anche all'estero, iniziando con pubblicazioni in tedesco, francese e inglese». La scelta di aprire al mercato inglese, inizialmente, non è stata facile e ha richiesto notevoli investimenti. È stata una vera e propria sfida, che si è rivelata vincente. Oggi, il mercato inglese copre una gran parte del fatturato della casa editrice.

Quali sono i progetti per il futuro? «Vogliamo creare pubblicazioni con contenuti di valore, che promuovano principi educativi e morali importanti». Con il motto, «Libri per bambini con un significato, libri che possono migliorare il mondo». Stanno inoltre esplorando nuovi progetti come libri personalizzabili e piattaforme digitali interattive.

Mara Bon



Nicola e Francesco Grasso

## GIOVANI IMPRENDITORI/PORDENONE

## NUOVO SPAZIO CUCINE LIVING ALLA GEYSER

Riaprirà il proprio showroom ad agosto, con uno nuovo spazio dedicato alle cucine living, la Geyser srl di Mogliano al Tagliamento (via Cluse 9). L'azienda allarga così il suo perimetro d'azione anche per quanto riguarda l'esposizione dei propri servizi, su una superficie che già vantava oltre 1000 metri quadrati dove reperire varie soluzioni, prima delle cucine soprattutto per il bagno: sanitari, box doccia, vasche (anche idromassaggio), mobili per l'arredo bagno, rubinetterie, ceramiche, rivestimenti e pavimentazioni. Responsabile e socia dell'azienda è **Tamara Meredo** che è socia anche di Friul Prisma, impresa collegata a Geyser,

specializzata nel trattamento della superficie dei metalli e nel servizio di assemblaggio conto terzi. Fondata nel 2023, Friul Prisma nasce dalla scissione di un ramo d'azienda e ha 20 anni di esperienza alle spalle. Tamara è però operativa, di fatto, alla Geyser. Una realtà giovane e dinamica in cui le principali posizioni aziendali sono occupate da componenti di famiglia, soprattutto donne. Ad iniziare tutto è stata nonna **Fabrizia** e a proseguire il lavoro sono state appunto la figlia **Tamara** e la nipote **Emily**. Geyser, tra le sue altre caratteristiche

di spicco, è anche un'impresa che garantisce l'assenza di intermediari e soprattutto un servizio "chiavi in mano". Nel dettaglio, l'azienda cura il trasporto e l'installazione

di ogni prodotto, dalla posa delle piastrelle all'installazione di tutto l'arredo bagno. Sempre con squadre aziendali, effettua qualsiasi tipo di intervento edile, dalla ristrutturazione completa del bagno alla sostituzione delle vecchie vasche con nuove docce, dalla sostituzione dei radiatori dell'abitazione alla rimozione delle porte, sostituendole con nuovi modelli, dalla sostituzione di serramenti alla messa a norma di impianti idraulici ed elettrici, all'installazione o sostituzione di climatizzatori e caldaie. Tamara si occupa di diverse attività che vanno dal contatto con il cliente alla produzione.

Geyser, al momento, naviga in buone acque, dal punto di vista degli affari. L'azienda lavora soprattutto con una clientela regionale, che si estende anche al vicino Veneto. Come riassume bene il sito di questa realtà, uno dei suoi punti di forza sembra essere quello di porsi come "un unico interlocutore per una gamma completa di forniture e servizi per la casa".

Emanuela Masseria



da sinistra, Tamara Meredo (responsabile e socia), Emily Moreale (amministratrice) e Fabrizia Vicentin (già amministratrice)

## DONNE IMPRENDITRICI/UDINE

## CAMBIO LOOK CON TAGLIO, COLORE E... L'ARMOCROMIA

Servizio, gentilezza e una formazione continua per aggiornarsi sulle ultime tendenze. Nel mondo dei capelli non vince più solo lo stile, ma l'occhio è sempre più "allenato" ed esigente rispetto all'estetica; dunque, occorre non solo individuare il taglio che più valorizza un volto, ma aprirsi anche a nuove frontiere, come ad esempio l'armocromia.

Lo sa bene **Morena Monte**, titolare da molti anni del salone "Morena Capelli" in via Lombardia 194 a Udine. Iniziando la sua carriera da giovanissima, nel 1985, Morena Monte ha negli anni accumulato una vasta esperienza, coltivando la passione e crescendo professionalmente.

Oggi lavora assieme alle sue due collaboratrici, Gloria ed Elena, ma una criticità che si sente di rilevare è la difficoltà di trovare personale motivato, consapevole del fatto che si tratta di un mestiere che richiede teoria e pratica, competenza e preparazione.

«Dai tagli ai colori – spiega la titolare – ci sono competenze e nozioni che devono per forza far parte del bagaglio di un professionista, anche perché lavoriamo con l'immagine delle nostre clienti, una sfera intima della persona in un mondo in cui l'apparenza conta e l'aspetto

riveste un ruolo importante».

Il salone si propone con un servizio tailor-hand, cucito su misura delle esigenze della cliente, ma anche sull'esaltazione della sua bellezza a 360 gradi, ricercando i suoi colori donanti attraverso una consulenza di armocromia; «Ha indubbiamente creato curiosità – spiega Morena Monte –, quando entra in negozio una nuova cliente mentre prima si identificava come mora, bionda, o rossa, ora la associamo a una stagione e questo cambia la percezione dell'immagine in generale, individuando una serie di caratteristiche tra colori "amici" e non che sono in grado di donare un effetto più o meno valorizzante». «Il

mondo dell'estetica è cambiato a seguito della pandemia, le abitudini delle nostre clienti sono cambiate, se prima venivano in salone una volta al mese, ora lo fanno ogni mese e mezzo o due – commenta l'imprenditrice –; è un aspetto che teniamo in considerazione e abbiamo cercato di andare incontro alle nostre clienti: prima il sabato era la giornata in cui registravamo più afflusso, ora la situazione si è capovolta, modellando e organizzando le giornate a seconda degli spazi che più accontentano le nostre ospiti».

Giulia Zanella



Morena Monte con le sue collaboratrici

## DONNE IMPRENDITRICI/PORDENONE

## FUTURA FACTORY, MODELLO DELL'INCLUSIONE

«Provenendo dall'industria, sono entrata in punta di piedi nel mondo della cooperazione, per me fino al 2008 sconosciuto, perché il modello cooperativo e la sua logica partecipativa vanno compresi». **Ilaria Miniutti**, dopo una laurea in Pubbliche Relazioni e diversi anni nel settore metalmeccanico in segreteria commerciale, approda nella coop. soc. Futura di San Vito al Tagliamento come socia lavoratrice. Nel 2023 diventa vicepresidente e, oltre alle attività di inserimento lavorativo e inclusione di persone con disabilità o svantaggio, coordina il gruppo di fundraising e comunicazione. È anche referente provinciale del gruppo Giovani Imprenditori di Concooperative Pordenone.

Il 50% degli 89 lavoratori della onlus segue percorsi di inserimento lavorativo all'interno di realtà imprenditoriali (settori assemblaggio e confezionamento, ma anche guardiania presso palazzetti, teatri, auditorium). Con il Consorzio Ponte Rosso e Lean Experience Factory di San Vito al Tagliamento, Futura ha siglato il protocollo d'intesa per il Polo di lavoro inclusivo Ponte Rosso per persone disabili e svantaggiate, sinergia che ha dato vita a Futura Factory, e coinvolge due importanti

aziende del pordenonese, Electrolux e Friul Intagli, per un totale di 21 operai. Tra i servizi

della onlus spicca il Project Search, di cui Futura è pioniera a livello nazionale. Promossa in collaborazione con il consorzio Ponte Rosso e AsFO con il supporto di LEF, Ial FVG e Regione FVG, offre a 10 giovani tra i 18 e i 25 anni con disturbi cognitivo-comportamentali un tirocinio all'interno delle aziende del Consorzio Industriale di San Vito al Tagliamento per un periodo di nove mesi.

«Si tratta della prima sperimentazione in Italia in assoluto di questo metodo americano innovativo di inclusione lavorativa per persone con disabilità, sviluppato al Cincinnati Children's Hospital Medical Center», spiega Miniutti. Durante il percorso, i tirocinanti vengono affiancati da "instructor" e "skill trainer", che facilitano l'apprendimento delle mansioni e le relazioni con i mentor dell'azienda ospitante. Concepito per persone con autismo lieve, Futura sta ora valutando se estendere l'esperienza anche ad altre categorie. «C'è tanto da fare, i bisogni cambiano. Spero di offrire un apporto di nuove idee rispetto alle esigenze che stanno emergendo».

Rosalba Tello



Ilaria Miniutti è vice presidente della coop sociale Futura di San Vito al Tagliamento



OGGI È ANCHE META DEGLI APPASSIONATI DELLE DUE RUOTE DAL NORD EUROPA

# COSTANTINI, CUOCHI PER TRADIZIONE

A COLLALTO DI TARCENTO, PIO CONTINUA SUL SOLCO DI UNA FAMIGLIA CHE HA FATTO LA STORIA DELLA RISTORAZIONE FRIULANA. NEL MENÙ, RINNOVATO A FINE LUGLIO, SI TROVANO PROPOSTE DI PESCE E DI CARNE

» MARCO BALLICO

Una storia di famiglia. Di una famiglia numerosa: undici fratelli di Adornano, tutti maschi, tre dei quali, pochi mesi dopo il terremoto, avviano un'attività di ristorazione e alberghiera (al Diana di Tricesimo, novembre 1976). **Pio Costantini**, titolare dell'albergo-ristorante Costantini, oggi a Collalto di Tarcento, racconta con cura dei particolari l'alba della sua vita di ristoratore: «Mio papà Eligio e i miei zii Lino e Costantino, che ha fatto la scuola alberghiera a Lucerna con Gualtiero Marchesi, avevano tutti e tre il cappello da cuoco, diventato il marchio dell'azienda. Mancati Lino e Costantino, è rimasto Eligio e, all'inizio degli anni Ottanta, sono entrato in azienda. Per qualche anno c'è stata anche mia figlia Alessia, ma adesso sono da solo. Con la stessa passione di sempre e collaboratori validissimi: lo chef di cucina Fabio Zammarano, lo chef catering Renato Odorico, Oana Ababei in sala».

Una sala ristorante da 35 coperti, una sala banchetti da 130. E il catering, consolidato biglietto da visita del locale. La cucina? «Senz'altro della tradizione, sviluppata con tecniche innovative. Ma anche la modernità – spiega Pio –, in risposta alle esigenze della clientela».

**A SETTEMBRE È PREVISTA L'INAUGURAZIONE DELLA NUOVA SEDE DEL CATERING. IN AGENDA ANCHE NOVITÀ NELL'OFFERTA DELIVERY**

Nel menù, rinnovato a fine luglio, si trovano proposte di pesce e di carne. Tra gli antipasti il carpaccio di ricciola, legumi estivi, salsa agra e cipolla rossa e la tartara di manzo Costantini 1976; tra i primi i risotti di stagione dello chef e il cialzòn con ricotta affumicata di capra di Taipana; tra i secondi il trancio di rombo, zucchine e pesche noci alla griglia e il filetto di manzo con salsa al Refosco e patate al rosmarino. Il "nostro" tiramisù, la crema al limone 2.0, il semifreddo ai frutti di bosco con spuma di lime, accanto alle selezioni di cioccolato, entrano nella carta dei dolci. In abbinamento, per tutti i piatti, vini regionali, nazionali e internazionali.

Locale di riferimento di tanti friulani, Costantini è ora anche meta di un particolare turismo dall'estero, quello delle biciclette, con tanti appassionati delle due ruote dal Nord Europa. Il ristorante (0432/792372 per le prenotazioni) osserva il turno di chiusura domenica sera e lunedì. A settembre è prevista l'inaugurazione della nuova sede del catering. In agenda anche novità nell'offerta delivery.

L'OSTERIA DEL MESE

## "DA BRANDO", DAL 1954 RITROVO DEGLI UDINESI



Giovanni Del Missier

Dal 1954, "Da Brando", a Udine, è più di un'osteria. È un "marchio" del buon stare insieme friulano. A questo ha pensato **Giovanni Del Missier** quando, nel dicembre del 2023, ha preso la gestione dell'osteria che, nel frattempo, si era spostata sul lato ovest di Piazzale Cella. «Fino al 2020 – spiega Giovanni – l'osteria è stata gestita dalla famiglia Marazzato (a partire dal capostipite Brando). Poi ci sono state varie problematiche e gestioni diverse, prima dell'attuale». Del Missier è alla sua prima esperienza da gestore, ma ha alle spalle un'azienda di gastronomia di qualità che fornisce direttamente la piccola ristorazione. «Volevo far vivere e rafforzare il marchio "Da Brando" – aggiunge –, con un nuovo progetto. Osteria sì, ma abbinata alla tradizione che accoglie la modernità. Perciò, qui da noi, a pranzo e a cena, si possono gustare molti piatti tradizionali friulani e italiani, ma preparati con le tecnologie di oggi, attente alla salubrità delle ricette, ai metodi di cottura, di conservazione e rispettose degli equilibri nutrizionali. Insomma, i sapori di una volta abbinati ai gusti attuali».

L'offerta enologica interseca soprattutto le produzioni delle cantine delle colline regionali, con alcune incursioni extraregionali per quanto riguarda le immancabili bollicine. Gli accompagnamenti freddi di salumi e formaggi vengono preparati da piccoli artigiani locali scelti con cura da Giovanni. I posti a sedere sono una trentina all'interno e altrettanti nello spazio esterno, serviti dai due collaboratori dell'osteria. «In questi primi 7 mesi di apertura – conclude l'oste –, la clientela pare aver apprezzato la nostra proposta che ora, dunque, riceverà nuovo vigore con ulteriori miglioramenti strutturali e dell'offerta enogastronomica». L'osteria "Da Brando", in Piazzale Cella 58/C, non chiude mai. D'estate è aperta dalle ore 10.00 (11.00, la domenica) alle 15.00 e dalle 17.00 alle 22.00. Per info e prenotazioni: 0432 1481006.

Adriano Del Fabro

NUOVA APERTURA A UDINE

## LA TAP ROOM DI WILD RACCOON



Nuova apertura birreria nel cuore di Udine: è stata infatti inaugurata lo scorso 5 luglio in via Paolo Sarpi 12C la tap room (sala mescita, per chi non avesse simpatia con gli inglesismi)

di Wild Raccoon, birrificio di recente avvio con sede produttiva in zona Paparotti. Il locale conta una linea con 12 spine e una pompa, più un'ampia scelta di birre in lattina; da degustare accomodati ai tavolini sia all'interno che all'esterno. Sono quattordici al momento le birre in repertorio; ma il fondatore, **Filippo Lozinski**, ha una gran propensione alla sperimentazione – sostenuta dal laboratorio allestito in birrificio, coerentemente con la sua formazione di biotecnologo molecolare – per cui le novità si susseguono con discreta frequenza. Tra le ultime ci sono la Apa "Blockbuster", caratterizzata da luppoli aromatici dai profumi di lime, arancia e frutta tropicale; l'Italian Pilsner "Ragioniere, batti?", fresca e scorrevole reinterpretazione dello storico stile ceco con aggiunta a freddo dei luppoli Saphir, Spalter Select e Saaz; e "Profondo Viola", una Berliner Weisse (storico stile berlinese, una birra di frumento caratterizzata da più o meno spiccata ma sempre elegante acidità lattica) con aggiunta di ciliegie e ribes – ben presenti al naso, ma tutt'altro che invadenti al palato. Passo importante dunque per il birrificio aperto a inizio anno, che dispone ora di un punto vendita proprio in centro città; e Filippo dimostra fiducia anche di fronte ai recenti episodi di violenza e alle limitazioni che ne sono seguite: «Avevo deciso già da prima di aprire dalle 16 alle 23 – riferisce – perché, per quello che è il mio modello di lavoro e la mia clientela, è quella la fascia oraria che mi interessa. Per cui non ho di fatto nulla da dire sulle recenti ordinanze».

Wild Raccoon è aperto dal martedì al sabato dalle 16 alle 23 in via Paolo Sarpi 12C. Info su wildraccoon.it o al 334 2817423

Chiara Andreola

AL PADIGLIONE 8 LA CCIAA PROMUOVERÀ I CINQUE SITI UNESCO

# SAPERI&SAPORI FVG, L'ECCELLENZA IN FIERA

AL QUARTIERE FIERISTICO DI UDINE L' "EDIZIONE ZERO"  
DAL 28 SETTEMBRE AL 6 OTTOBRE NELL'AMBITO DI CASA MODERNA

«È importante che la Fiera udinese stia ben compiendo questo percorso di evoluzione da un'attività di tipo tradizionale a una "multitasking", facendo quel passo avanti ormai imprescindibile nell'ambito di un sistema fieristico la cui mission "classica" non basta più, nel mondo tecnologico, veloce e interconnesso in cui è immerso». Lo ha detto il presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** intervenendo alla presentazione di Saperi&Sapori Fvg, nuova manifestazione che prenderà vita nell'ambito di Casa Moderna (dal 28 settembre al 6 ottobre), mettendo in luce il saper fare artigianale del territorio. Da Pozzo, ringraziando la Regione e i partner (Udine Esposizioni, Cna e Confartigianato con il coordinamento di Promoturismo Fvg e dell'assessorato alle attività produttive e turismo guidato da Sergio Bini) per aver dato avvio insieme a questo nuovo evento ha rimarcato la necessità di superare «il concetto del fasin di bessòj, che pur ci ha ben rappresentati in passato, per andare verso una direzione di sistema, in cui solo cooperando tra attori istituzionali e privati si possono ottenere risultati concreti». Da Pozzo ha anche ricordato che la Cciao Pn-Ud sarà presente anche con uno stand istituzionale al padiglione 8. «Presenteremo in particolare le nostre iniziative di valorizzazione dell'economia attraverso i cinque Siti Unesco Fvg - ha detto -, protagonisti di un progetto nazionale e



Foto di gruppo al termine della conferenza stampa

internazionale come Mirabilia, di cui facciamo parte da oltre 10 anni, ma anche di un nostro progetto originale come Opus Loci, che propone percorsi sostenibili, da percorrere a piedi o in bici, "toccando" sia le bellezze storico-artistiche dei nostri Patrimoni dell'Umanità sia le eccellenze produttive dei luoghi coinvolti. Un modo, dunque, di mettere insieme concretamente cultura, economia e turismo di qualità, che trova anche la sua declinazione "podcast" in più lingue, ascoltabile su Spotify».

AL VIA LE CANDIDATURE

# TORNANO TOP OF THE PID E TOP OF THE PID MIRABILIA

Tornano anche il 2024 il premio Top of the Pid e Top of the Pid Mirabilia, promossi da Unioncamere come parte dei servizi offerti alle imprese dai Pid - Punti Impresa Digitale delle Camere di commercio. L'obiettivo per quest'anno è, nel primo caso, dare visibilità a progetti innovativi legati alla doppia transizione e al nuovo paradigma



"Transizione 5.0", nel caso di Mirabilia, incentivare l'innovazione per il rilancio del turismo in Italia e valorizzare i Patrimoni Unesco. Per il Top of the Pid saranno premiate le iniziative e i progetti innovativi presentati da singole imprese o gruppi di imprese negli ambiti sostenibilità, manifattura intelligente e avanzata, servizi e commercio, turismo, cultura e creatività, nuovi modelli di business 5.0, artificial intelligence per la digital transformation e infine education.

Saranno automaticamente considerati per "Top of the Pid Mirabilia" tutti i progetti candidati al "Top of the Pid" nella categoria turismo, cultura, creatività nel caso delle 21 Camere di Commercio che fanno parte della rete Mirabilia, come la Cciao Pn-Ud.

Le imprese interessate devono compilare, firmare digitalmente e inviare la domanda di candidatura a [premiopid@unioncamere.it](mailto:premiopid@unioncamere.it). Nel caso di raggruppamenti di imprese, la candidatura deve essere presentata da una delle imprese partecipanti in qualità di capogruppo.

La domanda è composta da due parti: il modulo "Indicazioni del richiedente" e il modulo "Descrizione dell'iniziativa candidata". Senza entrambi i moduli compilati, la candidatura non sarà considerata.

Le imprese vincitrici saranno annunciate entro il prossimo 7 ottobre e la premiazione avrà luogo durante il Maker Faire Rome 2024, dal 25 al 27 ottobre.

Le candidature vanno presentate entro le ore 23.59 del 2 settembre. Tutte le informazioni, la modulistica e i contatti sono pubblicati su [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it).

QUESTA SERA ALLE 19.30

## VENTI STAR DELLA RISTORAZIONE A GRADO

Dopo il sold out al Castello di Spessa, stasera torna a Grado la cena-spettacolo di Fvg Via dei Sapori. L'evento delle 20 star della ristorazione regionale sarà sulla spiaggia principale Git, in riva al mare, dove gli chef del gruppo cucineranno "live" piatti di creatività estiva, ideati appositamente per la serata. Con loro, per l'abbinamento cibo-vino perfetto, 21 vignaioli delle più prestigiose aziende vinicole friulane. L'ouverture - e la chiusura con dolci, gelati, caffè e distillati - sarà affidata agli artigiani del gusto, produttori agroalimentari di livello assoluto. Info su [www.friuliviadeisapori.it](http://www.friuliviadeisapori.it), inizio cena-spettacolo alle 19.30 (in caso di maltempo la cena si terrà domani 31 luglio). Per gli ospiti, in fondo a via Vespucci, davanti alle Terme marine, un parcheggio riservato gratuito - e giusto a fianco c'è anche un parcheggio pubblico gratuito.



## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



### PREMIO STORIE DI ALTERNANZA - VII EDIZIONE 2024



Presentazione domande entro l'11 ottobre 2024

L'iniziativa premia a livello locale e nazionale i migliori racconti multimediali (video della durata massima di 5 minuti) realizzati dagli studenti riguardanti le esperienze di alternanza scuola-lavoro.

Il Premio è suddiviso in quattro categorie distinte per tipo di istituto scolastico partecipante:

- Istituti tecnici
- Istituti professionali
- Licei
- ITS Academy

### CORSI FINANZIATI

LA TUA IDEA DIVENTA BUSINESS - 5ª EDIZIONE

Durata: 21 ore

## excelsiorienta

Diversi strumenti per esplorare il mondo del lavoro in Italia, capire quali sono le professioni che meglio si adattano alle proprie attitudini e alle proprie passioni. Il portale è rivolto a studenti delle scuole medie e degli istituti superiori, ai genitori e agli insegnanti.



**PORDENONE-UDINE**  
[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)  
PEC: [cciaa@pec.pnud.camcom.it](mailto:cciaa@pec.pnud.camcom.it)

**Ci trovi a PORDENONE**  
TEF S.c.r.l.  
tel. 0434 381602  
[formazione.pn@pnud.camcom.it](mailto:formazione.pn@pnud.camcom.it)

**Ci trovi a UDINE**  
TEF S.c.r.l.  
tel. 0432 273245  
[formazione.ud@pnud.camcom.it](mailto:formazione.ud@pnud.camcom.it)  
facebook: @cciaaudformazione

INCONTRO CCIAA PN-UD E CARINZIA

# MONTE CROCE CARNICO, PRESSING PER LA SOLUZIONE

IMPEGNO A ORGANIZZARE UN INCONTRO FRA RAPPRESENTANTI REGIONALI E CATEGORIE AFFINCHÉ SOLLECITINO I GOVERNI AL VELOCE RIPRISTINO CON UNA DOPPIA LINEA DI INTERVENTO

I presidenti della Camera di Commercio Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** e della Camera dell'economia della Carinzia **Jürgen Mandl** promuoveranno un incontro coinvolgendo le categorie economiche e i rappresentanti politici delle due regioni

**DA POZZO: "SI PARLA DA DECENNI DI UN TRAFORO, ADESSO È ORA DI DIRE BASTA ALLE PAROLE E PASSARE AI FATTI: CON LE TECNICHE PIÙ ATTUALI SI PUÒ REALIZZARE UN'OPERA DI MINIMO IMPATTO, MA BASILARE"**

per sollecitare i Governi nazionali a una veloce risoluzione della viabilità transfrontaliera su passo di Monte Croce Carnico, con una doppia linea d'intervento. «Una soluzione per il breve periodo – ha precisato il presidente Da Pozzo – con la rapida sistemazione del percorso esistente, ma soprattutto l'impegno concreto a far partire la progettazione per una soluzione a lungo termine, che permetta per gli anni a venire un'agevole comunicazione e il passaggio di

mezzi e persone in piena sicurezza fra i due versanti friulano e carinziano. Si parla da decenni di un traforo, adesso è ora di dire basta alle parole e passare ai fatti: con le tecniche più attuali si può realizzare un'opera di minimo impatto, ma basilare. Stiamo parlando di soli 3 chilometri di strada». Un impegno concreto, quello dei due rappresentanti camerale, che si sono incontrati qualche giorno fa nella sede udinese dell'ente camerale per programmare il prossimo meeting a Klagenfurt del Naan-New Alpe Adria Network (formato dalle Camere di Fvg, Veneto, Alto-Adige, Carinzia, Stiria, Slovenia e Istria). Con loro a Udine c'erano anche al direttore della Camera carinziana **Meinrad Höfferer**, la direttrice dell'Agenzia Sviluppo Impresa della Regione **Lydia Alessio Verni**, il consigliere

camerale Pn-Ud **Alessandro Tollon** e la vice-direttrice dell'area Area promozione-formazione di Tef della Cciaa Pn-Ud **Barbara Nicoletti**.

Tanti i temi proposti per il tavolo del Naan, dalle collaborazioni in ambito turistico e culturale (con i percorsi Mirabilia e Opus Loci) ai B2b per le imprese e altre iniziative di internazionalizzazione per categorie e realtà produttive delle aree coinvolte, come hanno spiegato Tollon e Nicoletti, mentre Alessio-Verni ha illustrato l'azione regionale tramite Select Fvg per attrarre gli investimenti in regione. «La priorità del nostro incontro di oggi però è stata quella della logistica – ha evidenziato Da Pozzo –, perché il passo di Monte Croce bloccato rappresenta un vero problema». Come ha sottolineato anche il presidente Mandl, quella viabilità è rilevante per tutta l'Austria occidentale ma anche per il Tirolo e la Germania «in quanto veniva utilizzata moltissimo come alternativa al Brennero, in grado di decongestionare quel passante».



ASSEMBLEA DI LEGACOOP FVG

## IN CRESCITA IMPRESE DI SERVIZI, CULTURA E TURISMO



Quasi 200 cooperative associate che, in termini di valore della produzione, esprimono la più grande aggregazione del Friuli Venezia Giulia dal punto di vista associativo. Oltre 200 mila soci e più di 16 mila addetti con un valore della produzione che sfiora i 2 miliardi di euro, in aumento rispetto al passato. In sintesi un osservatorio privilegiato sul movimento cooperativo e, di conseguenza, sull'andamento economico del territorio. È con questi numeri positivi che si è aperta a San Vito al Tagliamento, dopo i saluti istituzionali del presidente del Consiglio regionale, **Mauro Bordin** e del sindaco della città, **Alberto Bervava**, l'assemblea ordinaria di Legacoop Fvg, l'associazione che raccoglie le più grandi imprese cooperative della regione.

«Per quanto riguarda le tendenze – ha spiegato la presidente **Michela Vogrig** – è decisamente in crescita il settore dei servizi, primo settore della nostra associazione, tra l'altro in coerenza con il trend regionale. Crescono molto anche le cooperative sociali e soprattutto quelle dei settori di turismo e cultura e in crescita è anche il settore del consumo, con grandi realtà come Coop Alleanza 3.0 e Conad che hanno chiuso col segno più i rispettivi bilanci».

La promozione al centro e il nostro impegno per il futuro «Di fronte all'evidente calo del numero di imprese – ha commentato Vogrig – la misura del nostro lavoro sarà inevitabilmente determinata dalla capacità di promuovere nuova cooperazione. Dai workers buyout alle cooperative di comunità, dalle comunità energetiche rinnovabili alla cooperazione tra lavoratori autonomi, oltre ad una maggiore presenza in settori strategici quali l'agricoltura e l'industria, al supporto competente a start-up per intercettare ibridazioni imprenditoriali, imprese sociali, reti e filiere». In sintesi, per la presidente di Legacoop Fvg serve «un piano di promozione cooperativa che abbia come orizzonte una strategia multilivello in grado di valorizzare idee, progetti e visioni che favorisca l'intergenerazionalità, creando uno spazio reale per i giovani all'interno delle nostre organizzazioni. Dobbiamo far crescere nuova cooperazione in settori strategici, come ad esempio quelli ad alta tecnologia, ma anche forme ibride in grado di aprire opportunità sui territori. Ne sono un buon esempio la cooperativa Part-Energy, apripista a livello nazionale e modello distintivo per le Cer, così come la Polisportiva San Vito».

### INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

**PORDENONE – TEF**  
internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it  
**TEF** sovrintende il "Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia" e il progetto "Pordenone With Love"

**UDINE – PROMOS ITALIA**  
udine@promositalia.camcom.it  
**Promos Italia** ha sede ad Udine ed è la struttura nazionale del sistema camerale a supporto dell'internazionalizzazione, con diverse proposte anche declinate sul digit export

**WWW.PNUD.CAMCOM.IT**

Tutte le iniziative sempre aggiornate sul sito camerale. Le imprese continueranno a rivolgersi agli uffici camerale della sede territorialmente competente.



**SEGUICI SUI SOCIAL  
E ISCRIVITI ALLE NOSTRE  
NEWSLETTER!**

**EXPORT FLYING DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE**

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

AGOSTO

**(UD) CONSULENZA 1TO1 IN FINANZA AGEVOLATA PER INTERNAZIONALIZZAZIONE (online)**

01 agosto-30 settembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**(UD) SERVIZI DIGITALI - SOCIAL DISCOVERY (online)**

01 agosto-31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**(UD) PIANO DIGITALE PER L'EXPORT (online)**

01 agosto-31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**(UD) SERVIZI DIGITALI - E-COMMERCE ADVISOR (online)**

01 agosto-31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**(UD) SERVIZI DIGITALI - LINKEDIN DISCOVERY (online)**

01 agosto-31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

SETTEMBRE

**(UD) B2B INBUYER COSMETICS (online)**

25-26 settembre | Altro

OTTOBRE

**(UD) LABORATORIO FINANCIAL ADVISORY - Approcci efficaci per vincere le gare d'appalto europee (online)**

03-31 ottobre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**(UD) B2B ONLINE INBUYER FURNITURE (SESSIONE 2)**

23-24 ottobre | Arredo Design

NOVEMBRE

**(UD) B2B ONLINE INBUYER WINE (SESSIONE 2)**

05-07 novembre | Food&Wine

**(UD) B2B ONLINE INBUYER TOURISM (SESSIONE 2)**

26-28 novembre | Altro

DICEMBRE

**PARTECIPAZIONE A DIGITAL SOLUTIONS KOREA 2024 - PROGETTO EU BUSINESS HUB**

02-06 dicembre | Corea del Sud (Seoul) | Meccanica Elettronica, Altro

**PARTECIPAZIONE A SEMICOJN JAPAN 2024 - PROGETTO EU BUSINESS HUB**

09-13 dicembre | Giappone (Tokyo) | Meccanica Elettronica

OLTRE 50 LE ANTEPRIME RISERVATE AL FESTIVAL DALLE CASE EDITRICI ITALIANE.

# PORDENONELEGGE COMPIE UN QUARTO DI SECOLO

DAL 18 AL 22 SETTEMBRE TORNA L'APPUNTAMENTO CON LA FESTA DEL LIBRO E DELLA LIBERTÀ

Si rinnova, dal 18 al 22 settembre, l'appuntamento con pordenonelegge, la Festa del libro e della libertà: è la venticinquesima edizione di una tra le più attese manifestazioni dell'agenda culturale italiana, come sempre promossa e organizzata dalla Fondazione Pordenonelegge.it, presieduta da **Michelangelo Agrusti**, vicepresidente di CCIAA di Pordenone-Udine, curata da **Gian Mario Villalta** (Direttore artistico), **Alberto Garlini** e **Valentina Gasparet**. Oltre 600 protagonisti, autrici e autori italiani e internazionali, si avvicenderanno e saranno oltre 300 gli

libertà, lo spiega il Presidente di Fondazione Pordenonelegge.it, Michelangelo Agrusti: «nell'edizione del suo quarto di secolo, e nel terzo anno in cui l'evento inaugurale viene celebrato a Praga – la città in cui si è dimostrato che la cultura può avere ragione delle dittature - pordenonelegge Festa del libro diventa anche Festa della libertà. Il festival ha scelto di stare "sull'uscio della storia",

**SI AVVICENDERANNO OLTRE 600 PROTAGONISTI, AUTRICI E AUTORI ITALIANI E INTERNAZIONALI. OLTRE 300 GLI EVENTI CALENDARIZZATI**

e proprio la storia ci insegna che i libri rappresentano sempre un valore di libertà: dove la libertà viene negata, i libri si censurano o addirittura si bruciano; dove c'è libertà ognuno può leggere quello che desidera e può esprimersi liberamente attraverso la scrittura. Viviamo tuttavia un tempo tormentato e contraddittorio, nel quale la democrazia viene messa in discussione anche laddove ha solide tradizioni: pordenonelegge vuole garantire la pluralità delle testimonianze legate ai libri, manifestando solidarietà agli scrittori e scrittrici, agli uomini e donne di cultura che a tante latitudini del mondo subiscono nel proprio Paese la censura e repressione di Stato, che vengono imprigionati o addirittura privati della vita».



eventi in programma fra incontri, dialoghi, conversazioni sceniche, percorsi espositivi. Oltre 50 le anteprime riservate al festival dalle case editrici italiane. Il programma dettagliato del festival è disponibile sul sito pordenonelegge.it

Anche quest'anno il festival coinvolgerà i centri della provincia di Pordenone: sono dieci i Comuni - Azzano Decimo, Casarsa della Delizia, Cordenons, Maniago, Sacile, San Vito al Tagliamento, Brugnera, Spilimbergo, Prata di Pordenone e San Quirino - che con generosità apriranno i loro spazi agli eventi del festival, con una nuova formula di collaborazione articolata nel tempo. Non mancherà la presenza di pordenonelegge a Udine, Lignano Sabbiadoro e a Trieste. Si è rinnovato lo scorso giugno l'appuntamento di Anteprima del festival a Praga, dedicato al tema "letteratura e libertà".

Un filo rosso che da quest'anno scandisce anche la rinnovata denominazione di pordenonelegge, Festa del libro e della



IL 25 AGOSTO

## IN CAMPAGNA COL FIGOMORO

Consolidato appuntamento il prossimo 25 agosto a Caneva, a partire dalle 10, con "In campagna col FigoMoro", iniziativa giunta alla sua ottava edizione organizzata da TEF, la società consortile della CCIAA di Pordenone-Udine, il Comune di Caneva e il Consorzio per la Tutela del FigoMoro – per l'ulteriore valorizzazione e promozione di questa prelibatezza.



«La sua bontà – spiegano gli esperti – deriva dalla particolare varietà della pianta di fico, dal luogo di coltivazione, dal terreno in pendio ricco di carbonato di calcio, dall'escursione termica tra il giorno e la notte e dalla costante ventilazione. Non effettuando alcun tipo di trattamento, né alla pianta né al frutto, il fico può essere mangiato tranquillamente con la buccia. I prodotti ottenuti con la lavorazione del FigoMoro non hanno conservanti e mantengono quindi tutta la loro originale genuinità; viene proposto come prodotto fresco, confezionato in cassette o scatolette a peso garantito, nei mesi di agosto e settembre, oppure trasformato in deliziose confetture, salse, prodotti per pasticceria e gelateria ed altri prodotti, seguendo – concludono – le antiche ricette locali con l'aggiunta di innovative proposte».

Ricco, come di consueto, il programma di iniziative rivolte agli appassionati dell'enogastronomia e della natura consultabile sui profili Facebook Pordenonewithlove e FigoMoroDaCaneva. Collateralmente alle tante degustazioni proposte sarà possibile ammirare ciò che il territorio offre: scoprendo il sito Unesco del Palù di Livenza e delle Risorgive (visite guidate al sito archeologico e naturalistico e gite in barchino, senza prenotazione con transfert gratuiti da Villa Frova oppure autonomamente, a cura della Società Prealpi Consiglio Hiking) o le aree nei pressi di Villa Frova (passeggiata semplice insieme alle guide della Società Prealpi Consiglio Hiking).

## NEWS CCIAA

**PORDENONE-UDINE**

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

**PORDENONE**

Corso Vittorio Emanuele II,47

tel. 0434 3811

urp@pnud.camcom.it

Ci trovi a

**UDINE**

Piazza Venerio, 5

tel. 0432 273111

urp@pnud.camcom.it



**ORARI APERTURA AL PUBBLICO**

Da lunedì a venerdì, 08:30-12:30

**Carburanti:**

da lunedì a venerdì 08:30-12:30

lunedì, martedì, giovedì 14:30-16:30

Gli uffici ricevono **SOLO SU APPUNTAMENTO**, da prenotare online per i servizi per cui è prevista tale modalità, con mail agli uffici per gli altri.

**PREMIO "TOP OF THE PID" E "TOP OF THE PID MIRABILIA"**

Candidature per l'edizione 2024 entro le 23:59 del 02 settembre

**PARTECIPA ALLA CER DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI PORDENONE-UDINE**

Aderisci entro il 30 settembre 2024!

**PROGETTO "MAGNIFICA MONTAGNA"**

Consulta il programma delle attività!

**SEI UN'IMPRESA TURISTICA? FAI VEDERE CHI SEI!**

Tourism digital hub, l'ecosistema digitale per il settore

**PID - CYBERSECURITY**

Erogazione gratuita servizio sicurezza informatica

**AMPLIA LE TUE COMPETENZE CON PID ACADEMY!**

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

**REGISTRO IMPRESE STORICHE** (centenarie nel 2023)

Termine presentazione domande: lunedì 30 settembre

**PERIODO ESTIVO - APERTURA AL PUBBLICO**

**SEDI DI PORDENONE E UDINE**

Chiudono venerdì 16 agosto

**SEDE DI UDINE**

**Statistica - Rilevazione prezzi cereali e sfarinati**

Sospese venerdì 09 e 16 agosto

**Arbitrato e Conciliazione e Organismo di mediazione**

Sospendono l'attività da lunedì 12 a venerdì 23 agosto

Trasmissione istanze ed atti via PEC

(mediazione@pec.pnud.camcom.it)

**TEF - Formazione**

Chiude da lunedì 14 a venerdì 18 agosto

**Promos Italia - Agenzia per l'Internazionalizzazione**

Chiude da venerdì 11 a venerdì 25 agosto

**UFFICI DI TOLMEZZO**

Chiudono da giovedì 08 a venerdì 23 agosto

## STUDI STATISTICA E PREZZI

**INDICI FOI SENZA TABACCHI**

Diffusione il 09 agosto (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 quadrimestrale

**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!**

