

PROMOZIONE ALL'ESTERO E FLESSIBILITÀ: IL NUOVO EXPORT



IN FVG CRESCONO LE ESPORTAZIONI GRAZIE A NUOVE STRATEGIE, MENTRE LE IMPRESE DIVERSIFICANO LA PRODUZIONE PER FRONTEGGIARE LA CRISI DELLA GERMANIA. L'ANALISI, LE INTERVISTE E I COMMENTI DA PAG. 2 A PAG. 5

È STATA L'ESTATE DELLA CULTURA E DEL TURISMO

Pagg. 6 e 7



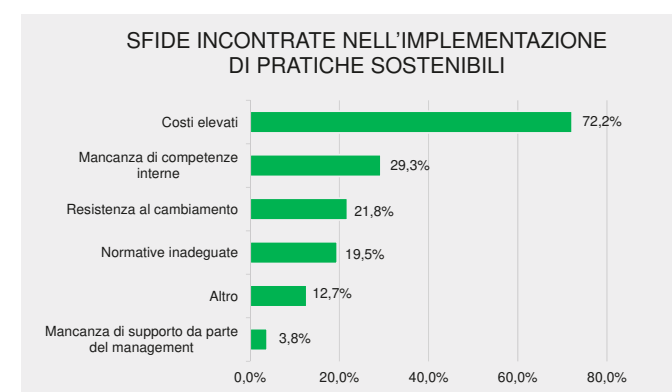
BANDO SICUREZZA, DOMANDE ENTRO IL 31 OTTOBRE

Pag. 14



IL 67% VUOLE INVESTIRE IN SOSTENIBILITÀ

Pag. 15





IL REPORT DEL CENTRO STUDI CCIAA PN-UD SU DATI ISTAT

LA CANTIERISTICA TRAINA L'EXPORT

IN FRIULI VENEZIA GIULIA IL DATO DELLE ESPORTAZIONI È POSITIVO (+3,7%) RISPETTO AL RESTO D'ITALIA, PER MERITO DELLE GRANDI NAVI. ALTRI SETTORI STANNO CERCANDO DI AGGANCIARE I MERCATI EMERGENTI PER USCIRE DALLE CRISI DEI CONFLITTI

» DAVIDE VICEDOMINI

In Friuli Venezia Giulia la cantieristica navale traina l'export che cresce del 3,7% su base annua nel primo semestre 2024. Ed è un dato in controtendenza rispetto alla media nazionale, che ha visto una flessione dell'1,1%, e al Nordest, dove la contrazione è stata dell'1,4%. Fin qui i dati positivi per la nostra Regione. Perché analizzando i dati degli interscambi è innegabile che gli effetti dei

miliardi di euro. Il calo delle esportazioni su base annua è dell'1,1%, mentre l'import è sceso del 7,4%. Il valore dell'export del Friuli Venezia Giulia nel 1° semestre 2024 è pari invece a 9,9 miliardi di euro. Con importazioni pari a 5,4 miliardi, il saldo è positivo per 4,4 miliardi di euro. L'export è salito del 3,7% su base annua, al netto della cantieristica navale la variazione sarebbe però stata negativa (-10,4%). Rispetto al 2019 si registra comunque un +33,9% incluso l'effetto dell'inflazione.

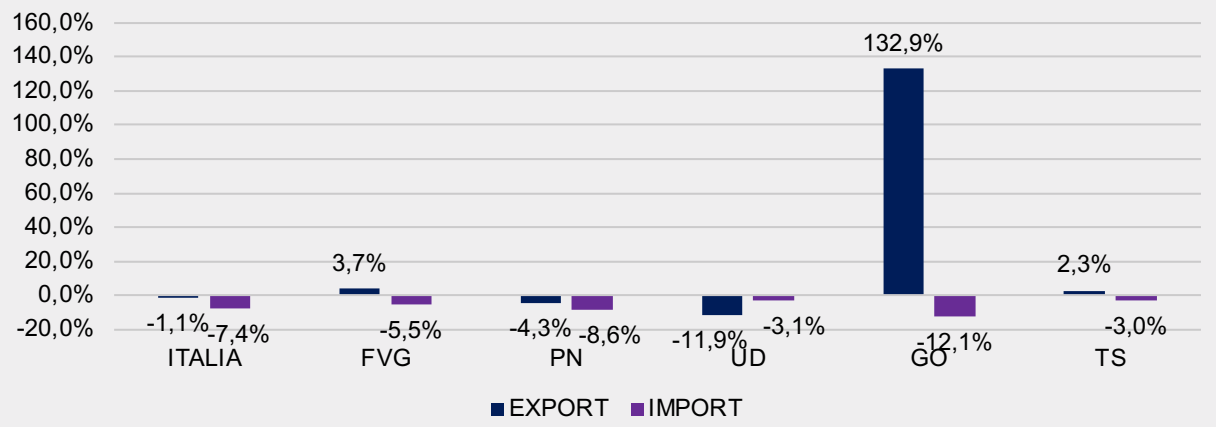
IL SECONDO PARTNER CALO VERSO LA GERMANIA DEL 12%

Nel 1° semestre in termini di export la Germania è il secondo principale partner commerciale del Friuli Venezia Giulia (dopo gli USA) e conta per l'11,5% dell'export totale della regione. Nel 1° semestre 2024 l'export del FVG verso la Germania è sceso del 12,6% sul 2023, -164 milioni di euro, contro un calo medio italiano del 6,7%, con Udine -15% e Pordenone -11,7%. Rispetto al 2019 la crescita è dell'1,4%. Va però considerato l'effetto inflazione che nel periodo è stata in media del 16%. Al netto dell'inflazione il dato sarebbe quindi negativo anche rispetto al pre-crisi.

Tra i principali prodotti esportati in Germania, il calo più consistente in valore assoluto ha interessato i metalli e i prodotti in metallo (-94 milioni di euro, -21,8%). In discesa anche l'export di macchinari e apparecchiature (-7%, -12,4 milioni), alimenti e bevande (-3,5%, -4 milioni), articoli in gomma e plastica (-9%, -10 milioni) e mobili (-6%, -6 milioni). In aumento invece su base annua l'export di articoli farmaceutici, chimico-medicinali e botanici (+55,5%, +11,8 milioni di euro).



INTERSCAMBIO COMMERCIALE, VAR. % 1° SEMESTRE 2024/2023



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA di PN UD su dati Istat.

conflitti e l'inflazione giocano ancora un ruolo determinante sugli interscambi commerciali. Ma le aziende delle province di Udine e Pordenone hanno dato prova di flessibilità in questi anni. Come spieghiamo in questo numero di Up Economia ci sono imprese che si sono "sganciate" dal traino della Germania ora in crisi, hanno saputo voltare pagina alla luce della guerra in Ucraina e hanno saputo "agganciare" il treno di alcuni mercati emergenti volgendo anche parte della propria produzione.

CRESCONO LE ESPORTAZIONI VERSO I PAESI EXTRA UE COME USA (+119,3%) E REGNO UNITO (+133%). SOFFRONO ALCUNI COMPARTI COME METALLURGIA, MACCHINARI E MOBILI

L'EXPORT IN ITALIA E IN FVG NEL PRIMO SEMESTRE

Partiamo subito dal dato "macro" grazie all'elaborazione del Centro Studi Cciaa Pn-Ud su dati Istat. Nel 1° semestre 2024 il valore dell'export italiano è pari a 315,9 miliardi di euro. Con importazioni nel periodo pari a 286,7 miliardi, il saldo commerciale è di +29,1

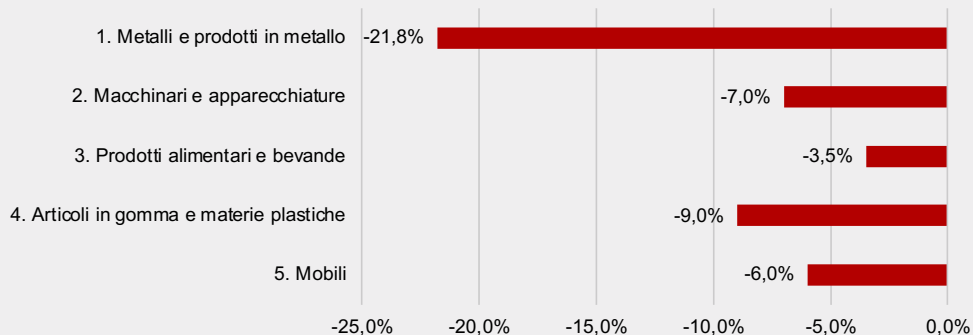
L'EXPORT PER SETTORI E PER AREE GEOGRAFICHE

Come detto la parte da leone la fa la cantieristica, che è passato da meno di 400 milioni nel primo semestre 2023 a 1,7 miliardi nel 2024 (+328,6%). Anche l'enogastronomia, spinta dal Made in Italy e dalle eccellenze del Friuli Venezia Giulia, dati alla mano, si difende con il settore alimenti e bevande che fa registrare un +5,4% (+35 milioni di euro). Ciò che preoccupa maggiormente è il calo di altri settori che nella nostra regione rappresentano un tassello importante per la produttività: metallurgia (-12,7%, -305 milioni), macchinari e apparecchiature (-13,1%, -248 milioni) e mobili (-5,1%, -50 milioni). Anche a livello geografico il quadro è a tinte chiare scure. L'ex provincia di Gorizia ha registrato un forte incremento dell'export (+132,9%), mentre Trieste ha visto una crescita leggera (+2,3%). Al contrario, Pordenone ha subito una contrazione del 4,3%, e Udine ha registrato il calo più significativo (-11,9%).

LE ESPORTAZIONI VERSO UE ED EXTRA UE

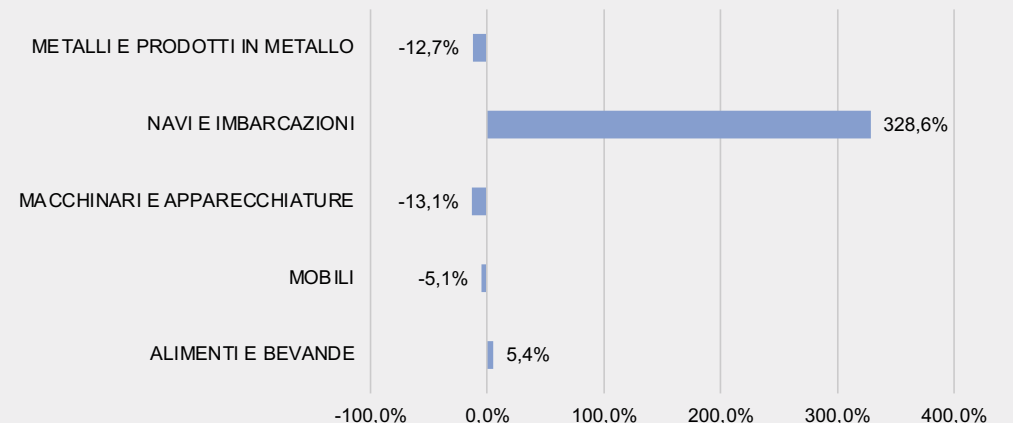
Le esportazioni verso i Paesi extra Ue sono cresciute del 18,6%, trainate in particolare dalle vendite negli Usa (+119,3%) e nel Regno Unito (+133%), grazie soprattutto alla cantieristica navale. Di contro, gli scambi con i principali partner commerciali europei hanno registrato forti flessioni: Germania (-12,6%), Francia (-9,1%) e Austria (-16,5%). Tra i Paesi europei di rilievo, solo la Polonia ha mostrato una dinamica positiva (+8%), dovuta all'export di prodotti metallurgici.

EXPORT FVG VERSO LA GERMANIA, VAR. % 1° SEMESTRE 2024/2023



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA di PN UD su dati Istat.

PRIMI 5 SETTORI EXPORT FVG, VAR. % 1° SEMESTRE 2024/2023



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA di PN UD su dati Istat.

LE IMPRESE HANNO BISOGNO DI AVERE RISPOSTE PIÙ FACILI DA CHI AMMINISTRA IL VECCHIO CONTINENTE

«MENO BUROCRAZIA PER ESSERE PIÙ COMPETITIVI»

È L'APPELLO DEL PRESIDENTE DELLA CCIAA PORDENONE-UDINE, GIOVANNI DA POZZO, ALLA LUCE DEI DATI EXPORT. «L'EUROPA METTA IN ATTO STRATEGIE COMUNI».

» DOMENICO PECILE

È una lettura che tiene conto principalmente dei grandi cambiamenti in atto a livello internazionale quella che il presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine, **Giovanni Da Pozzo**, dà sui dati dell'export relativi al primo semestre 2024. Dati appunto da mettere in relazione – suggerisce – con uno scenario geopolitico che muta continuamente e che tiene conto delle conseguenze provocate dalle due guerre in atto: in Ucraina e in Medio Oriente. Certo, il + 3,7% dell'export fatto registrare dal Fvg rispetto al -1,1% della media nazionale è un dato che inorgolisce e che potrebbe indurre a facile ottimismo. Tuttavia, Da Pozzo sposa la realpolitik e ci tiene a precisare che il dato positivo «è trainato essenzialmente dal boom del settore della cantieristica navale e delle imbarcazioni che ha fatto registrare un + 328,6% e che trascina una filiera importantissima».

«LA CRISI DELLA GERMANIA HA PROVOCATO CONTRACCOLPI NEGATIVI ANCHE SUL NOSTRO TURISMO VISTO CHE LA CRISI HA RIDIMENSIONATO LE CAPACITÀ DI SPESA DEI TEDESCHI DIVENUTA NECESSARIAMENTE PIÙ FRUGALE»

Non solo, ma il buon risultato di questo primo semestre va posto in relazione al dato negativo dello stesso periodo del 2023. Insomma, il rimbalzo c'è stato, è in parte di natura fisiologica. Le difficoltà negli altri comparti (fatta eccezione per alimenti e bevande) ci sono, eccome. Per questo Da Pozzo invita a riflettere sul

fatto che la crisi della Germania (secondo partner commerciale), che è di natura «più strutturale che congiunturale si è giocoforza riverberata sui nostri rapporti commerciali, incidendo in maniera negativa». Una situazione con effetto domino, questa, che «ha provocato contraccolpi negativi anche sul nostro turismo visto che la crisi ha ridimensionato le capacità di spesa dei tedeschi divenuta necessariamente più frugale». Ma ci sono – rivela – altre opportunità, altri mercati come quelli del Nord America che sono in crescita e che ci suggeriscono un riposizionamento e un ripensamento anche nell'export. La situazione complicata, resa più difficile dai nuovi equilibri economico-internazionali – spiega ancora Da Pozzo – è innescata principalmente dalla guerra in Ucraina ha, appunto, modificato equilibri geopolitici che sembravano più stabili.

«La realtà – insiste il presidente della Cciao – è in continua evoluzione. Assistiamo a riposizionamenti di alcuni Paesi, come la Cina, la Russia e l'India, tanto per citarne alcuni, che ci dovrebbero

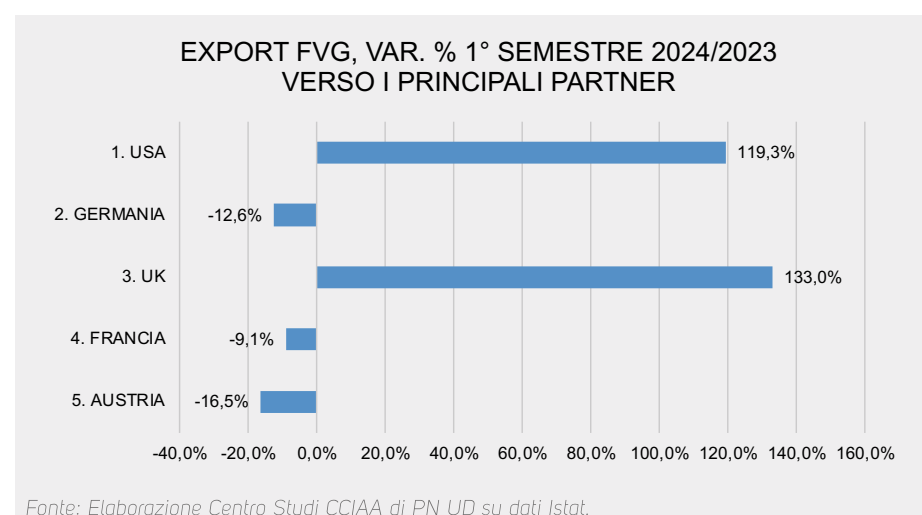


Il presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine Giovanni Da Pozzo

indurre ad agire di conseguenza. La Cina, ad esempio, da Paese consumatore è diventato Paese produttore e non di bassa qualità».

«Da qui il suo auspicio affinché l'Europa metta in atto strategie comuni, evitando spinte nazionalistiche non tanto di carattere politico, ma economiche e finanziarie».

Detto anche in altre parole, Da Pozzo è convinto che si serve più Europa a partire dalla responsabilizzazione delle nazioni, ma il tutto deve avvenire sgravando le nazioni stesse e anche le regioni dai tanti, troppi lacci burocrati che ancora pesano sulle nostre economie. «Le nostre imprese – sottolinea – hanno bisogno di avere risposte più facili, immediate e snelle per consentire loro di essere più competitive in un mondo così complesso».



OPPORTUNITÀ A CHICAGO, CASABLANCA, CHISINAU E BUDAPEST

PROMOS ITALIA, NUOVO DIRETTORE E NUOVE INIZIATIVE

È GIOVANNI ROSSI E VIENE DA ING ITALIA. TRA GLI OBIETTIVI QUELLO DI PREPARARE ALL'EXPORT NUOVE AZIENDE

Dal 2 settembre, Promos Italia - L'Agenzia Nazionale del Sistema Camerale per L'internazionalizzazione delle Imprese - partecipata anche dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, ha un nuovo direttore: **Giovanni Rossi**.

Rossi è arrivato in Promos Italia dopo un'esperienza in ING Italia (di ING Group) durante la quale, nel ruolo di Head of Business Banking Development, ha ideato per il gruppo il piano strategico per l'offerta business alle piccole e medie imprese italiane.

Il neo direttore ha tra gli obiettivi prioritari di consolidare l'attività della Consortile, partecipata ad oggi da 16 strutture del Sistema Camerale, di contribuire allo sviluppo di nuove politiche ed attività per perseguire la mission di preparare all'export nuove potenziali imprese esportatrici e di ampliare il business internazionale di quelle già attive nei mercati esteri.

Per quanto concerne le aziende del territorio del Friuli-Venezia Giulia, Promos Italia, nei prossimi mesi, ha in programma una serie di missioni internazionali per promuovere le eccellenze regionali e consolidare la presenza delle imprese locali sui mercati esteri.

Dal 7 all'8 ottobre, una delegazione di imprese del vino e del settore agroalimentare sarà a Chicago per incontri B2B ed eventi di networking. L'iniziativa è parte di un più ampio sforzo della regione per rafforzare le sue attività sul mercato nordamericano, supportata dall'ente camerale.

A seguire, dal 5 al 7 novembre, è prevista una missione a Casablanca rivolta alle imprese friulane, con particolare focus sul comparto arredo-casa, settore di punta della regione. In chiusura del mese, si terrà in Svezia una missione dedicata al comparto vitivinicolo e supportata dal Progetto SEI, finanziato da Unioncamere.



Giovanni Rossi, direttore di Promos Italia

Parallelamente, continuano le azioni promozionali nei principali network internazionali, con Promos Italia che svolge un ruolo chiave nella valorizzazione delle opportunità emergenti. Ad ottobre, l'evento finale del progetto EU4Business a Chisinau, Moldova, sarà una tappa importante per esplorare sinergie con partner europei come Eurochambres. A novembre, l'attenzione si sposterà su Budapest, dove la conferenza internazionale nell'ambito dell'EEN (Enterprise Europe Network) offrirà nuove occasioni di collaborazione con camere di commercio di tutta Europa. Infine, lo sguardo è già rivolto anche al 2025, con focus sul Far East, grazie a Expo Osaka, oltre che sul Medio Oriente e il Nord America. Si prevede inoltre un'espansione delle attività in Africa, aprendo nuovi mercati per le imprese friulane. Queste iniziative confermano la volontà di Promos Italia di offrire alle sue aziende strumenti concreti per crescere e consolidare la loro presenza globale.

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

CALZAVARA DI BASILIANO (SETTORE TELECOMUNICAZIONE)

I DAZI CINESI NON SPAVENTANO E SI PUNTA ALL'EUROPA

Dazi cinesi, terremoti economici in Germania e conflitti mondiali non spaventano quella che dal 1966 è sempre stata una "sfida industriale". È Calzavara Spa di Basiliano che rimane ben ferma sui suoi mercati grazie alle innovative infrastrutture che fornisce per l'industria delle telecomunicazioni. L'azienda, che esporta fino al 30% dei suoi prodotti, non è stata immune dagli scenari mondiali che stanno mutando la geopolitica mondiale.

«Dal punto di vista della strategia industriale, avevamo un contratto importante con la Russia che oggi si è fermato – afferma il presidente, **Marco Calzavara** – ma abbiamo tenuto ben fermi i nostri mercati di riferimento, ovvero Europa e Medio Oriente con cui lavoriamo da anni. Certo – precisa – oggi il mercato è ondivago, ma sappiamo che quello delle telecomunicazioni comunque non è continuativo, per cui negli ultimi anni puntiamo molto sull'Europa, soprattutto la Francia, ma anche la Germania, anche se in questo caso si inizia a percepire un po' la crisi. Si tratta comunque di Paesi che necessitano di fare investimenti nei prossimi anni per



Il presidente Marco Calzavara

quanto riguarda il nostro settore». Parola d'ordine, quindi, è la sicurezza del prodotto proposto e senza farsi abbattere dai timori legati alle crisi attuali. Nemmeno la concorrenza cinese fa paura a Calzavara, perché a ripagare, sui prodotti italiani, è la qualità. «La competizione cinese, come quella turca incide – afferma – ma la Cina ha problemi di qualità, standard costruttivi, spese e tempi di trasporto e questo ci favorisce, anche se i nostri costi sono più elevati». A giocare a favore di Calzavara è stata anche

la scelta di puntare sul mercato interno, dove la richiesta è in aumento e giocare in casa si rivela una strategia vincente, senza rischiare su nuovi mercati emergenti come l'India che possono rivelarsi insidiosi: «L'India – conferma Calzavara – è un mercato in forte crescita – ma è difficile, con molte barriere burocratiche ed è un mercato molto chiuso. Puntiamo all'Europa e lì vediamo il nostro futuro, anche verso il Nord e l'Est, seppure con mercati più piccoli e selettivi, ma sono mercati stabili dove la qualità viene riconosciuta».

Lisa Zancaner

IL CLUSTER LEGNO ARREDO CASA FVG

IL MOBILE STRIZZA L'OCCHIO AI MERCATI EMERGENTI

Le crisi mondiali si fanno sentire su un comparto di grosso peso per l'economia del Friuli Venezia Giulia, quello del legno arredo che esporta il 50% dei suoi prodotti. «I dati elaborati dal centro studi Federlegno mostrano un calo importante delle esportazioni delle aziende del Mobile nel primo semestre dell'anno del 4,2%, peraltro ancora più accentuato per quelle del Fvg – spiega il presidente del Cluster



Il presidente del Cluster Legno Arredo Casa Fvg, Edi Snaidero

Legno Arredo Casa Fvg, **Edi Snaidero** - Questo andamento è fortemente influenzato dalla difficile situazione di buona parte dei mercati nord europei, in particolare dall'andamento della Germania e della Francia. A queste aree di forte contrazione si sommano le difficoltà dovute ai Paesi coinvolti nelle guerre in corso». Il quadro non è solo a tinte fosche, il comparto, infatti continua a tenere su alcuni mercati storici, dov'è posizionato da anni e strizzando l'occhio ai mercati emergenti: «Alcune aree come il Nord America, il Medio-orientale, il Regno Unito in Europa, e altre in via di sviluppo come l'India – sostiene infatti Snaidero – in parte compensano i cali. La necessità di differenziare e allargare la presenza commerciale delle

aziende in queste aree è evidente e va supportata con azioni mirate e coordinate soprattutto a favore delle realtà medio-piccole che stanno vivendo un periodo di forte riduzione degli ordinativi, sia sul mercato interno sia nelle esportazioni verso i mercati più in difficoltà. Diventa sempre più impellente – ribadisce il presidente – ragionare in termini di sistema con azioni e supporto e con attività di intelligence

commerciale che siano a beneficio di tutte le aziende, ma volte a individuare e sviluppare nuovi canali distributivi nelle aree che crescono e che sono più ricettive verso i prodotti Made in Italy (o Made in Fvg)». Un concetto ribadito dal direttore, Carlo Piemonte che ricorda la resilienza del sistema Fvg «nel trovare nuovi mercati. Questo è un periodo difficile per l'export – ammette – ma siamo ben posizionati negli Stati Uniti e Medio Oriente. Quanto ai mercati emergenti come l'India, ogni azienda deve trovare il proprio mercato, non c'è una ricetta valida per tutti, in questa fase servono fondi e liquidità non di poco conto, quindi è fondamentale sostenere le imprese».

(l.z.)

FCF DI FONTANAFREDDA (SETTORE AUTOMOTIVE)

PRODUZIONE FLESSIBILE PER AFFRONTARE I MUTAMENTI GLOBALI

Tra chi ha frenato l'export e chi strizza l'occhio a nuovi mercati per rimanere competitivo, ci sono realtà che necessitano solo di "rivedere" la produzione. È lungo l'elenco dei paesi dove esporta la FCF di Fontanafredda, esperta nello stampaggio a freddo, soprattutto per il settore dell'automotive.

«Esportiamo il 75% dei prodotti in Europa, soprattutto Francia, Germania, Repubblica Ceca e Ungheria – afferma **Zeno Rigato**, direttore generale di FCF – e anche una parte negli States. Nonostante le attuali crisi, non abbiamo difficoltà a esportare i nostri prodotti, ma rispetto a qualche anno fa è cambiata la pianificazione dei volumi che prima erano più stabili. Una volta si metteva in piedi una linea produttiva per l'anno in corso, ora si segue molto il just in time dei costruttori. Adesso ci sono anche cali o, al contrario, picchi che vanno oltre la capacità produttiva. Lo scorso luglio, ad esempio, gli ordini erano bassi, mentre oggi sono aumentati di molto ed è questa la nostra difficoltà». Se lo scoglio è un'altalena organizzativa, FCF non accusa i contraccolpi delle crisi in atto, questo grazie a una lungimiranza che nasce da lontano.



Il direttore di FCF, Zeno Rigato

«Siamo stati previdenti – spiega Rigato – il 70% dei componenti che produciamo riguarda la parte dedicata allo sterzo, sia per veicoli, ibridi che elettrici che a combustibile. Certo – aggiunge – siamo in balia di numeri che salgono e scendono e finché permane questa difficoltà si fatica a pianificare, soprattutto in attesa del 2035,

quando si dovrebbe passare solo all'elettrico». Impossibile saperlo, ma FCF ha espanso i suoi prodotti in modo da rimanere ben posizionata sui diversi mercati e riconvertendo la produzione che è passata dal 90% di semilavorati al 40%, mentre il 60% è un prodotto finito «e questo ci ha ripagato – conferma Rigato – rivendiamo meno pezzi di prima, ma abbiamo mantenuto fatturato e margini, dovendo però riconvertire il modo di produrre. Con i semilavorati eravamo più esposti al prezzo delle materie prime, quasi schiacciati. Così, invece, assorbiamo meglio gli impatti di variabilità e costi». E il futuro dell'automotive, anche alla luce della crisi in Germania? «Bisogna andare verso una direzione chiara – dice – e qualcuno deve decidere questo futuro».

(l.z.)

RONCADIN DI MEDUNO

IL FOOD MADE IN ITALY NON CONOSCE CRISI

Se alcuni comparti, anche d'eccellenza del made in Italy, accusano il colpo derivato dalle crisi mondiali tra guerre, dazi e terremoti economici, ce n'è uno in particolare che non risente minimamente di tutto questo ed è il comparto legato al food, un irrinunciabile made in Italy, in questo caso made in Fvg che non conosce crisi. Ne è un esempio la storica azienda Roncadin di Meduno nel pordenonese che da decenni produce ed esporta uno dei prodotti più amati e conosciuti al mondo:

la pizza. «Il nostro export tocca il 65% di quello che produciamo – afferma il titolare, **Dario Roncadin** – soprattutto negli Stati Uniti, Inghilterra e, Germania e Nord Europa e una parte dell'Asia, come Cina, Giappone e Corea». Nemmeno l'attuale situazione tedesca, dunque, frena i numeri di questa azienda, anzi: «Fortunatamente, il nostro è prodotto che aumenta nei momenti di crisi» spiega Roncadin. Anche chi affronta crisi economiche, insomma, non rinuncia alla pizza, ma piuttosto che andare in pizzeria la mangia a casa risparmiando, purché sia un prodotto di qualità. «Attualmente siamo in una



Il titolare Dario Roncadin

fase di saturazione della nostra fabbrica e apriremo uno stabilimento anche in America. Andiamo controcorrente – prosegue – vendiamo un prodotto di qualità ma non si tratta di extra lusso». Nessuna esigenza, dunque, di cercare nuovi mercati, anche perché, come sottolinea Roncadin, per quanto la pizza non abbia costi elevati, in certi mercati come l'India ad esempio, non tutti se la possono permettere. «Per noi i mercati importanti sono quelli in cui siamo già posizionati – conferma – e non risentiamo di alcuna crisi». Dall'incendio che ha colpito lo stabilimento nel 2017, ai problemi di trasporti nel canale di Suez, fino alla pandemia che ha portato l'azienda a produrre con il 30% in meno di personale a fronte di ordinativi ingenti, i momenti difficili non sono mancati, compreso il conflitto tra Russia e Ucraina che ha portato a un aumento del costo delle materie prime con un conseguente rincaro del prodotto finito, «difficile da far accettare ai consumatori. Ma siamo riusciti a gestire bene tutti questi sbalzi – conclude Dario Roncadin – purché non siano sbalzi eccessivi».

(l.z.)

INTERESSATI SOPRATTUTTO I SETTORI DEI COLTELLI, DEI VINI E DELLA MECCANICA

PROMOZIONE ALL'ESTERO, TANTE OPPORTUNITÀ

GLI APPUNTAMENTI ORGANIZZATI DA TEF, LA SOCIETÀ CONSORTILE DELLA
CCIAA, CON FOCUS SUI MERCATI TEDESCHI, SUL BELGIO E SULL'EST EUROPA

Prosegue con intensità l'attività di TEF, società consortile della Camera di Commercio di Pordenone-Udine che tra i compiti, per la sede di Pordenone, ha quello di sostenere l'internazionalizzazione e il miglior posizionamento possibile delle imprese, anche sul mercato interno; un'attività resa possibile dall'ampia gamma di servizi mirati alla promozione economica, turistica e culturale che la TEF mette a disposizione dei propri interlocutori. Il calendario autunnale è ricco di iniziative che proiettano l'eccellenza locale oltre i confini nazionali. Vediamolo nel dettaglio. Attenzione particolare, come di consueto, è stata rivolta al settore della coltelleria maniaghese, fiore all'occhiello del territorio (9 mila gli addetti): nel secondo semestre TEF sarà impegnata in un'importante attività di check-up e b2b sulla Germania che potrà offrire alle aziende del settore una valida opportunità di espansione sul mercato tedesco, in collaborazione con la Camera Italo-Tedesca. L'impegno internazionale proseguirà l'8 ottobre con una masterclass agroalimentare a Bruxelles, organizzata in collaborazione con la Camera Belgo-Italiana. L'evento, rivolto a buyer, distributori e referenti Ho.Re.Ca. locali, è senza dubbio una preziosa vetrina per le eccellenze gastronomiche della regione. Il settore vinicolo sarà protagonista di importanti appuntamenti: il 14 e 15 ottobre e il 18 e 19 novembre, infatti, la Camera di Commercio di Pordenone-Udine ospiterà un incoming di buyer svizzeri, mentre il 21 ottobre l'attenzione si sposterà verso l'Est Europa con una masterclass sui vini pordenonesi a Varsavia.

Attenzione anche al mercato austriaco, dove entro l'anno sarà realizzata una masterclass della coltelleria e con una missione



CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE TEF MANIAGO

Per quanto concerne il mercato belga, sono in corso check-up e b2b online a favore della coltelleria e vengono perfezionate in questi giorni iniziative di incoming individuali di buyer dello stesso paese nel settore agroalimentare. Parallelamente, saranno realizzate attività di assessment per lo sviluppo dei mercati esteri della subfornitura meccanica e sarà dato avvio alla nuova annualità del Fondo Perequativo "Sostegno all'Export delle Imprese".

La fitta agenda degli impegni TEF include anche eventi sul territorio nazionale a forte valenza internazionale: a settembre è stato coordinato e gestito uno stand istituzionale a "Coltello in Festa" a Maniago e, successivamente, la partecipazione alla manifestazione fieristica COILTECH, a Pordenone Fiere. Dal 26 al 30 settembre, sarà la volta di uno stand istituzionale del comparto della coltelleria alla manifestazione Terra Madre Salone del Gusto di Torino, all'interno della collettiva regionale "Io sono FVG". Momento clou la masterclass del 26 settembre, dove la chef Lume Lami darà dimostrazione dell'altissima qualità degli strumenti di coltelleria in cucina, utilizzando prodotti agroalimentari pordenonesi.

Non mancherà l'attenzione alla formazione, con un seminario online su Incoterms, lettere di credito e documenti di trasporto previsto per il 25 novembre, fondamentale per le imprese che operano sui mercati internazionali.

prevista per novembre nell'ambito della rete Enterprise Europe Network (EEN). Il progetto si inserisce in un contesto più ampio di attività che includono riunioni di consorzio, assistenza alle aziende e promozione di opportunità di networking internazionale.

INDAGINE DI CONFINDUSTRIA FVG

MANIFATTURIERO: + 8,8% DI PRODUZIONE NEL SECONDO TRIMESTRE

L'indagine del secondo trimestre 2024 e le previsioni per il terzo restituiscono segnali estremamente positivi per l'economia regionale così come certifica l'indagine di Confindustria Friuli Venezia Giulia: particolarmente significativo è l'incremento della produzione industriale che ha registrato un +8,8% contro i valori di decremento del trimestre precedente.

«Evidenzio – ha sottolineato il Presidente di CFVG, **Pierluigi Zamò** – anche la performance delle vendite, in ripresa robusta con un aumento del 7,5% trainato soprattutto dall'export, a +9,1%. Inverte finalmente tendenza anche l'occupazione ed è questo un dato particolarmente importante che riflette anche l'efficacia delle misure di politica industriale e delle politiche attive del lavoro della Regione Friuli Venezia Giulia. Il mercato domestico non è da meno, con una crescita del 6,1% nelle vendite che ribalta così il trend negativo del -1,5% del primo trimestre. Anche i nuovi ordini mostrano un trend positivo, con un incremento dell'1,3%».

Le prospettive a breve termine sono contraddistinte dall'ottimismo: le imprese chiamate a rispondere sugli investimenti pianificati per i prossimi dodici mesi, infatti, hanno dichiarato incrementi in tutti i settori chiave: digitalizzazione (60%), sostenibilità ambientale (58%) ed efficientamento energetico (54%). Non solo: per il terzo trimestre 2024 le imprese indicano una stabilizzazione della produzione industriale, con l'87% delle imprese che ne prevede il mantenimento dei livelli attuali. Per quanto riguarda la domanda estera, l'83% degli intervistati parla di stabilità, mentre il 9% ne anticipa un incremento.

«Risultati, sottolineo, che sono anche frutto di un quadro macroeconomico compostosi in questi mesi e da noi auspicato lo scorso anno – ha aggiunto ancora Zamò – quando dicemmo che se si fossero verificate due condizioni – la stabilità dei tassi di interesse e l'accelerazione nell'utilizzo dei fondi del PNRR – il motore avrebbe potuto ripartire anche a giri elevati».

UNO SGUARDO AL 2025

ARDUINO PANICCIA: «PROSPETTIVE INTERESSANTI»

IL PRESIDENTE DELL'ASCE È OTTIMISTA.
«MERITO DELLE GRANDI IMPRESE E DEL SETTORE
DEI SERVIZI CHE HANNO IL VENTO IN POPPA»

Si dice certo – analisi alla mano – che l'andamento è interessante, sia a livello nazionale che del Nordest, e che le prospettive anche per il prossimo anno sono interessanti. Insomma, per **Arduino Paniccia**, esperto di geopolitica, fondatore e presidente della Scuola di guerra economica e Competizione internazionale di Venezia Asce, opinionista di Rai news, scrittore, l'export è in buona salute.



Arduino Paniccia

A suffragare questa sua tesi, "alcuni elementi interessanti che ci suggeriscono come «le nostre imprese, uscite da un periodo durissimo cominciato con il Covid e proseguito con le due guerre in corso - una delle quali ha provocato la rottura totale sul piano energetico con la Russia - mandano segnali positivi sull'export». Paniccia sostiene che le imprese nazionali del terziario e dei servizi, anche del Fvg, grazie soprattutto al turismo sono in ottima salute e «ci differenziano dalla Germania che in questi settori fa registrare una caduta». E poi – suggerisce – c'è il Giubileo che potrebbe contribuire all'arrivo di circa 32 milioni di turisti. Insomma, «dal 2019 ci siamo accorti che la nostra economia ha allentato il fortissimo legame con la Germania e questo ci fa ben sperare». E c'è un altro dato a suo dire molto interessante per le positive ricadute sull'export: «Le nostre grandi imprese, quelle con molti dipendenti

che sono circa 20 mila e quelle 100 ancora più grandi hanno il vento in poppa». Il perché è presto detto: «Hanno investito molto sul fronte delle tecnologie e hanno attuato un grande recupero della produttività. Sul fronte export, dopo Cina, Stati Uniti, Giappone e Germania ci siamo noi. Abbiamo consolidato la crescita e quindi l'ottimismo anche per il 2025 è d'obbligo». Paniccia fa poi rilevare che ci sono settori che pongono l'Italia all'avanguardia sull'export dove non teme la concorrenza delle super potenze. E si riferisce agli elicotteri, alle auto sopra i 3000 di cilindrata, alla gioielleria di lusso, alle navi da crociera, agli yacht di lusso e ovviamente l'enogastronomia. Infine, un invito al Fvg a guardare alle grandi opportunità che arriveranno dall'area dei Balcani e che ci pongono come interlocutore privilegiato anche sul versante dell'export.

Domenico Pecile

ALESSANDRO MARINO, SEGRETARIO GENERALE DELL'ITALCAM

GERMANIA: ECCO I MOTIVI DELLA CRISI

LE CCIAA ITALO TEDESCA E DI PORDENONE-UDINE
STUDIANO NUOVI STRUMENTI PER FRENARE LE RICADUTE

Ancora una volta, è la Germania il malato d'Europa: ha infatti chiuso il 2023 in recessione ed è passata da locomotiva d'Europa alla peggiore tra le economie avanzate. Ne abbiamo discusso con **Alessandro Marino**, segretario generale dell'Italcam, la Camera di Commercio Italo-Tedesca.

Può sinteticamente farci un quadro della crisi che sta investendo la Germania?

La crisi che sta investendo la Germania è da ricondurre a fattori sia congiunturali che strutturali. Per quanto riguarda i primi, la crisi energetica conseguente alla guerra in Ucraina ed il rallentamento della Cina, verso la quale la Germania è più esposta rispetto agli altri partner europei. A livello di fattori strutturali gli effetti della guerra in Ucraina hanno inoltre influito indirettamente, in quanto l'economia tedesca è maggiormente connessa ai paesi dell'Europa dell'Est. Un altro elemento di debolezza strutturale risulta dalla scarsa diversificazione dell'industria tedesca, molto concentrata sul settore automotive.

Quali le ricadute sull'Italia e sul Friuli-Venezia Giulia e quali gli strumenti e servizi per contrastare questa contrazione?

Nell'immediato uno degli ostacoli che potrebbero creare maggiori preoccupazioni per

l'andamento degli interscambi commerciali tra Italia e Germania risulta dalle sempre maggiori restrizioni imposte al trasporto delle merci attraverso l'Austria. In questo contesto la nostra Camera collabora con i principali stakeholders per mettere in relazione i principali poli logistici a Nord e Sud delle Alpi per individuare possibili collaborazioni e sostenere lo sviluppo di collegamenti intermodali in stretto contatto con le associazioni degli spedizionieri e dei trasportatori della Baviera.

A quanto sopra si aggiungono numerose attività che vedono la nostra Camera impegnata a dare

supporto al rafforzamento dei rapporti economici tra Friuli-Venezia Giulia e Germania. Sul fronte, ad esempio, dei servizi alle imprese stiamo collaborando

con la Camera di Commercio di Udine e Pordenone per offrire una serie di servizi personalizzati di introduzione nel mercato tedesco mentre, per quanto riguarda la promozione delle eccellenze delle produzioni alimentari e vinicole, il prossimo mese assieme a Promoturismo FVG organizziamo un incoming di ristoratori della Baviera per prendere parte ad un Educational per conoscere da vicino alcune produzioni e partecipare a dei Cooking Master Class.

Giada Marangone





RISPETTO AL 2019 (PRE COVID) LE PRESENZE SONO AUMENTATE DEL 18%

È STATA L'ESTATE DELLA CULTURA E DEL TURISMO

IL FVG SI CONFERMA TERRITORIO "POLICENTRICO", IN GRADO DI ATTRARRE EVENTI E VISITATORI D'OLTRE CONFINE (+3,9%) GRAZIE ALLA SUA POSIZIONE E AI CONTINUI INVESTIMENTI

» ANTONELLA LANFRIT

Ruolo da protagonista per la cultura in Friuli Venezia Giulia, chiamata a essere un asset strategico «per rendere la nostra regione sempre più bella per chi ci vive e sempre più attrattiva per gli ospiti». Con questa visione, come la delinea l'assessore regionale alla Cultura **Mario Anzil**, la stagione culturale estiva 2024 ha incassato importanti successi, «con un aumento di presenze in tutte le tipologie di eventi in rapporto a un 2023 che è stato già da record».

A creare una tessitura su cui ognuna delle associazioni attive imprime il suo sigillo, ci sono due dimensioni di fondo che ispirano la politica culturale regionale: «La frontiera e la polifonia», spiega Anzil, facendo sintesi



Sergio Bini (assessore regionale al turismo)

di un lavoro di analisi che ha messo insieme la conoscenza del territorio, la sua storia, l'interpretazione della realtà sociale di oggi e una passione per la terra in cui si vive. «Frontiera come un confine che abbiamo saputo trasformare da chiusura a dialogo e amicizia,

arrivando ad essere Capitale della Cultura europea con Go!25 – enuclea Anzil –; una frontiera che, inoltre, supera la connotazione geografica per individuare i rapporti più creativi: il confine tra terra e cielo, tra realtà e fantasia...». E poi i mille volti della cultura, polifonica appunto, «rispecchiando perfettamente l'essere policentrico del Friuli Venezia Giulia».

In questa realtà, quindi, ognuna delle 2mila associazioni culturali della regione ha il suo motivo d'essere. Una dimensione sostenuta anche «da moltissime figure professionali, che dimostrano come di cultura si possa vivere», sottolinea Anzil, e hanno dato modo alla



Mario Anzil (assessore regionale alla cultura)

Regione di investire sulla fiera pordenonese Eureka, l'unica dedicata all'impresa culturale creativa, tanto da promuoverla in questi giorni a Roma. «Il Friuli Venezia Giulia è la regione che investe di più in Italia in rapporto agli abitanti: per

il 2024 lo stanziamento iniziale è stato di 84 milioni, incrementanti a 114 milioni con l'assestamento di luglio», conclude Anzil. Nel frattempo, tra gennaio e giugno le presenze turistiche sono aumentate del 2,3% rispetto all'anno scorso e tra maggio e giugno «abbiamo toccato 4,2 milioni di presenze, in linea con il record del 2023», delinea l'assessore regionale al Turismo, **Sergio Bini**. Merito della crescita è dei turisti stranieri, provenienti in particolar modo da Austria, Est Europa e Stati Uniti, specialmente nei mesi di maggio, giugno e luglio (+3,9%), con gli italiani che invece dimostrano di prediligere ancora il mese di agosto per le loro vacanze.

«Il trend è dunque positivo, ancor più se si tiene conto del calo del potere d'acquisto, e quindi di spesa, delle famiglie italiane e della frenata dell'economia tedesca, che sta rallentando l'arrivo dei turisti dalla Germania». Interessante, inoltre, il rapporto con i dati pre Covid del 2019. Da allora – illustra Bini –, le presenze sono cresciute del 18%, in particolare grazie al traino degli stranieri, che ormai rappresentano la componente prioritaria di visitatori».

La chiave del successo risiede «senza dubbio in uno sforzo di promozione senza precedenti – considera l'assessore –, ma anche nella vocazione di questa terra. Infatti, chi sceglie il Friuli Venezia Giulia cerca un'esperienza indimenticabile, a contatto con la natura, lontano dal turismo di massa e dalle attrazioni standard». In sostanza, il Friuli Venezia Giulia «risponde perfettamente alle tendenze del mercato: turismo lento ed esperienziale, lontano dall'overtourism», conclude Bini.

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

OCCORRE GARANTIRE UN'ACCOGLIENZA VALORIALE AGLI OSPITI

Il comparto del turismo s'interroga costantemente e lo fa a ragion veduta. In Friuli occorre comprendere quali siano le potenzialità più interessanti, dove dobbiamo attrezzarci per avere ancora più turisti. L'etica della responsabilità può venirci incontro. Cosa significa? Turismo e cultura non possono che fare rima con etica specie se la volontà è quella di realizzare un'accoglienza valoriale agli ospiti.

Da parte del sistema in generale occorre garantire ogni sistema di sicurezza possibile a 360 gradi mentre gli operatori turistici devono favorire l'igiene e pulizia generale. Ma non basta, l'etica della responsabilità significa anche favorire un'accoglienza di valore. Mi spiego: stringere la mano e sorridere quando si accoglie l'ospite deve essere imperativo ed automatico.

Malto tempo fa ebbi modo di tenere dei corsi che andavano sotto il nome di "turismo e fair play". Ebbero un discreto successo. Consegnai a chi seguì quei corsi dei biglietti con il disegno dello "smile" suggerendo di collocarli dove i propri collaboratori avevano occasione di sostare o passare frequentemente. Lo scopo era quello di ricordare a tutti di sorridere. Sempre in quei corsi si giunse a elaborare assieme ad alcuni gestori di hotel e ristoranti un foglietto da sistemare alla reception o al bancone: "il tuo stipendio lo paga il tuo cliente... sorridigli!".

La formazione professionale degli operatori turistici, tutti, è fondamentale per la crescita del comparto, un comparto che deve avere attenzioni pubbliche finalizzate proprio a formazione e occupazione, a salari adeguati. Un altro aiuto concreto potrebbe essere quello della garanzia di poter ottenere fidi, crediti, aiuti economici dal sistema bancario e finanziario anche qui con il possibile e fors'anche dovuto coinvolgimento pubblico. Regione, Comuni e Camere di commercio sono intervenute positivamente, ma forse non altrettanto si può affermare dello Stato.

Tutto questo è etica della responsabilità, è desiderio di favorire il turismo e la cultura che nel Nordest italiano trovano un angolo di terra meraviglioso a livello mondiale dove i vini bianchi del Friuli sono, infatti, indubbiamente i migliori al mondo che, abbinati al formaggio montasio e al prosciutto di San Daniele, diventano sublimi. Si creino percorsi di visite culturale guidate anche ai tanti centri di produzione d'eccellenza friulani con proposte ad hoc, magari nelle giornate di pioggia che impediscono tintarella al mare ed escursioni montane.

Daniele Damele

IN OCCASIONE DELL'EXPO DI OSAKA

IL FRIULI VENEZIA GIULIA PUNTA ALL'ORIENTE

Gli investimenti della Regione spaziano oltre i mercati austriaco e tedesco. Gli arrivi di turisti dai Paesi dell'Est Europa sono in costante crescita, così come i visitatori provenienti dagli Stati Uniti. Sono state condotte campagne mirate nei Paesi Scandinavi e l'obiettivo per il futuro è far conoscere il brand ad Oriente, anche sfruttando l'Expo di Osaka, in Giappone, in programma dal 13 aprile al 13 ottobre del 2025. Intanto, 60 tour operator nazionali e internazionali hanno apprezzato la regione con 5 tour nell'ambito della Borsa Art&Taste tourism exchange. A.L.

334 EVENTI DISTRIBUITI IN 43 SEDI

PORDENONELEGGE, 600 AUTORI PER LA FESTA DEL LIBRO E DELLA LIBERTÀ

Va in archivio la venticinquesima edizione di pordenonelegge che ha celebrato il suo primo quarto di secolo con oltre 600 autori italiani e internazionali, protagonisti di 334 eventi distribuiti in 43 sedi tra Pordenone e il Friuli Venezia Giulia e con la vicinanza, così come avvenuto lo scorso anno, del Presidente della Repubblica che ha inviato un messaggio al Presidente della Fondazione pordenonelegge, **Michelangelo Agrusti**, in occasione della serata inaugurale svoltasi in un gremittissimo Teatro Verdi. «Pordenonelegge è la "Festa del libro e della libertà" - ha detto il capo dello Stato - ricordando già nella denominazione come la lettura sia fortemente connessa con la nostra libertà e



La presentazione di pordenonelegge.

Photocourtesy: pordenonelegge

come questa libertà sia tale solo se include quella degli altri. Non c'è festa - ha concluso **Mattarella** - senza condivisione».

La manifestazione, organizzata dalla Fondazione Pordenonelegge.it, curata da **Gian Mario Villalta**, **Alberto Garlini** e **Valentina Gasparet**, ha rappresentato un momento di riflessione sulla libertà, sottolineando il forte legame tra cultura e sviluppo. E di impatto significativo per il tessuto economico: Agrusti ha ricordato infatti come il festival generi un ritorno economico di quasi 10 euro per ogni euro pubblico investito. Il Presidente della Fondazione pordenonelegge ha spiegato che «per questi giorni, Pordenone è stata la bi-

blioteca del mondo. E in questa biblioteca ci sono entrati in tanti: élite, popolo, giovani». Oltre alla cultura accessibile e inclusiva, pordenonelegge ha coinvolto studenti locali e internazionali, invitando 25 studenti del Liceo Bilingue Ustvani e dell'Università Karlova di Praga a condividere la loro esperienza attraverso racconti brevi che saranno pubblicati in formato ebook. Un'attenzione particolare è stata riservata alle persone con difficoltà di accesso agli eventi pubblici e ai cittadini delle residenze per la terza età, con una vasta rappresentanza della comunità ghanese locale. La popolazione carceraria è stata coinvolta attraverso eventi dedicati nella Casa Circondariale di Pordenone, tra cui

un incontro con **Alessandro Bergonzoni** e **Massimo Cirri**. Questa edizione è stata coronata da un concerto dell'Orchestra del Friuli Venezia Giulia, diretta dal Maestro **Paolo Paroni**, con un omaggio alle musiche di **Ennio Morricone**. Inoltre, un progetto di video mapping ha trasformato il centro storico in una spettacolare città del libro, proiettando immagini delle grandi biblioteche del mondo sui palazzi. Infine, il festival ha ricevuto la Medaglia 2024 della Camera dei deputati per il contest "Poeti di vent'anni", e ha celebrato il Premio Saba Poesia con una tiratura speciale di poesie stampate a mano, realizzata in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Venezia.

LA RASSEGNA ENOGASTRONOMICA UDINESE

FRIULI DOC SFONDA IL MURO DELLE 500 MILA PRESENZE

Centoventi stand, dieci piazze e tutte le vie del centro storico di Udine coinvolte: l'edizione del trentesimo compleanno di Friuli Doc chiude in grande sfiorando il muro delle 500 mila presenze con eventi triplicati rispetto all'edizione precedente, più di 200 tra degustazioni, laboratori, convegni, attività sportive, spettacoli e concerti per oltre 2.000 persone coinvolte tra addetti ai lavori, operatori economici e volontari.

«Quel che conta veramente - commenta il vicesindaco e assessore ai Grandi Eventi, **Alessandro Venanzi** - è il grado di soddisfazione dei tanti operatori che già a metà pomeriggio della domenica avevano finito le scorte. Friuli Doc è e resterà sempre una grande festa popolare, ma è impossibile pensare che basti un piatto servito in piazza per attirare migliaia di persone. Serve qualcosa in più come degustazioni, musica, cultura. Ingredienti che abbiamo voluto inserire in programma e che hanno generato quel di più che ha fatto la differenza.»

È stato poi un Friuli Doc in musica, molto apprezzato dai visitatori, passando da due a sette palchi in città per un totale di oltre 60 concerti. Protagonista per l'occasione anche uno dei locali simbolo del centro storico, il Caffè Contarena che, dopo gli attenti lavori di restauro e prima di essere restituito nuovamente alla città, ha aperto eccezionalmente le proprie porte al pubblico come info point di Friuli Doc e ospitato incontri, visite guidate e degustazioni,



Lo stand di Opus loci a Friuli Doc

tutti soldout. Stesso successo anche per gli incontri organizzati all'interno dello stand di Promoturismo, dedicati alla storia e alle peculiarità della Regione. E sempre legata alla cultura e molto apprezzata l'iniziativa di Cciaa Pordenone-Udine, presente in piazza Primo Maggio all'interno dell'area di Promoturismo Fvg con il progetto Opus loci dedicato alla promozione dei 5 siti Unesco della regione che mette in rete Aquileia, Palmanova, Cividale, Dolomiti friulane e Palù di Livenza con una rosa di realtà imprenditoriali e produttive.

Tra le novità, il ritorno dello stand di Marano e il Sistema San Daniele dove sono state servite oltre 2 mila porzioni di crudo. Prima volta a Friuli Doc anche per alcuni artigiani, come i birrai di Trivignano che hanno esaurito già domenica a pranzo i 20 fusti della cambusa.

La festa ha puntato anche sulla sostenibilità: 25 mezzi in più della Net e una quarantina di addetti hanno garantito una città pulita ogni mattina, con un lavoro incessante di raccolta di rifiuti.

Francesca Gatti

DAL 28 SETTEMBRE AL 6 OTTOBRE

TORNA CASA MODERNA CON SAPERI E SAPORI FVG



Un'immagine della presentazione di Casa Moderna e Saperi e Sapori Fvg

Dal 28 settembre al 6 ottobre torna in scena nel quartiere fieristico Casa Moderna, «parte integrante della storia economica del Friuli Venezia Giulia - ha detto il presidente Cciaa Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo** -, simbolo del nostro territorio e della sua produttività. L'evento è riuscito a rinnovarsi nel tempo, restando sempre al centro della nostra proposta fieristica, anche in un'epoca come questa in cui le fiere, come sistema e a livello globale, vivono momenti complessi, in cui è necessario trovare strade di rinnovamento. Strade che Udine Esposizioni ha imboccato con determinazione e coraggio, dando al quartiere fieristico nuove e diversificate prospettive, ma continuando a puntare su Casa Moderna come fulcro della sua attività. Questo, integrando la manifestazione anche con nuove proposte, come Saperi e Sapori Fvg, che quest'anno debutta al padiglione 8, in cui anche la Camera di Commercio avrà uno stand istituzionale, dedicato a Opus Loci, cioè al progetto di valorizzazione dei cinque siti Unesco Fvg. Un evento nell'evento, per mettere in luce le nostre eccellenze culturali e produttive e valorizzare la proposta del sistema casa. Un sistema che, lo ricordiamo, riunisce circa 20 mila imprese in regione».

UN ESERCITO DI 20 MILA VOLONTARI

GLI OLTRE MILLE EVENTI DELLE PRO LOCO

Un'estate ricca di eventi quella che si è appena conclusa per le Pro Loco del Friuli Venezia Giulia le quali - nonostante alcune sfide come il calo del numero di volontari e il carico burocratico che invece aumenta - sono riuscite a offrire al pubblico non solo il meglio della tradizione enogastronomica locale ma anche progetti di tutela della memoria immateriale del territorio regionale, a partire da usi e costumi. Il Comitato regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale tra le Pro Loco d'Italia (Unpli) conta 236 Pro Loco associate e in esse operano oltre 20 mila volontari. Ogni anno danno vita a circa mille 400 appuntamenti e il grosso di questi si svolgono proprio in estate. «Un grande ringraziamento - sottolinea **Pietro De Marchi** presidente del Comitato regionale - va proprio ai volontari che mettendo a disposizione della comunità il loro tempo e le loro energie rendono possibile tutto ciò. Non diamo per scontata la loro generosità: in un'epoca in cui è sempre più difficile mettersi a disposizione degli altri, sono un esempio di amore per il proprio territorio e d'impegno per il proseguimento delle tradizioni». Sul fronte del sostegno economico e della burocrazia arriva un grande aiuto da parte della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia. «L'Assessorato al turismo - aggiunge De Marchi - stanziava fondi fondamentali per l'attività del Comitato e delle singole Pro Loco, come anche lo sportello Sos Fvg Eventi nato grazie a una legge del Consiglio regionale. Lo gestiamo a Villa Manin, dove abbiamo sede, per rispondere a tutte le esigenze del terzo settore, anche di associazioni che non fanno parte del mondo Pro Loco e parrocchie, nel supporto alla documentazione necessaria per organizzare eventi». Dati alla mano le domande che sono pervenute allo sportello al 12 agosto 2023 erano 113, mentre quelle ricevute lo stesso giorno del 2024 risultano 192, con una percentuale di incremento del 42%. Le stesse avevano già subito un primo notevole aumento passando da 270, nell'anno 2022, a 424, nell'anno 2023, con un aumento in percentuale del 37%. Un segno di come, definitivamente, sagre ed eventi dopo l'emergenza sanitaria siano ripartiti.



Pietro De Marchi
presidente del Comitato
Fvg dell'Unpli

I CONCERTI

DOPO LE "STAR" IN ARRIVO ALTRE NOVITÀ

La stagione estiva dei grandi concerti si è conclusa con ottimi risultati per Azalea Promotion e il team di VignaPr-FVG Music Live. Azalea Promotion ha portato diversi eventi di forte richiamo, come i concerti dei Negramaro e di Zucchero allo stadio di Udine, e ha toccato varie località, da Maniago a Lignano, fino al castello di Udine. Nell'estate 2024, Azalea ha registrato oltre 90.000 spettatori paganti in più di 40 concerti. «Siamo molto soddisfatti dei risultati, il pubblico risponde con entusiasmo, confermando la crescente richiesta di musica dal vivo», commenta **Loris Tramontin** di Azalea Promotion. Per il 2025, annuncia una novità: la rocker Gianna Nannini tornerà con il suo "Sei nell'anima - Festival European Leg", con una data unica il 6 luglio a Villa Manin di Passariano.

L'ultima stagione estiva è stata un successo anche per il team congiunto di VignaPR di **Luigi Vignando** e FVG Music Live di **Luca Tosolini**. «Abbiamo riportato i concerti da stadio in Fvg con il format delle date zero - sottolinea Vignando -; eventi come i concerti di Calcutta e SferaEbbasta allo Stadio Teghil di Lignano (40.000 spettatori) e quelli di Ultimo e Max Pezzali allo Stadio Nereo Rocco di Trieste (45.000 spettatori) ne sono la prova. "In ottobre - fa sapere Vignando - porteremo la Glenn Miller Orchestra, a novembre l'Orchestra Sinfonica di Kiev Lords of the Sound con lo show The Music of Hans Zimmer, a dicembre i mitici Soweto dal Sudafrica e il Dream Gospel Choir from Harlem, oltre a Luka Sulic (2Cellos), Remo Anzovino e i 40 Fingers». Le anticipazioni vedono già in vendita i concerti di Marco Mengoni e Ultimo, con 42.000 biglietti già venduti.

Alberto Rochira



Una tappa di No Borders (foto Fabrice Gallina)

IL CONVEGNO

BLAVE DI MORTEAN TRA INVESTIMENTI E GESTIONE DELL'ACQUA

Acqua e crisi climatica al centro del 30° convegno "Economia e territorio" promosso dalla cooperativa agricola Blave di Morteau, realtà d'eccellenza dell'agricoltura regionale, specializzata nei prodotti a base di mais selezionati dell'omonima località friulana. Focus del convegno di quest'anno è stato la gestione dell'acqua e i cambiamenti climatici.

La cooperativa, presieduta da **Eddi Gomboso**, viene da un periodo di importanti investimenti che hanno consentito di chiudere il ciclo produttivo grazie al nuovo impianto di lavorazione delle farine: investimento importante per valorizzare ulteriormente il mais conferito dai soci agricoltori e ridurre i costi di gestione. Quest'anno, inoltre, ha visto svilupparsi l'originale iniziativa del grissino colorato di rosa, il colore del Giro d'Italia, in occasione delle tappe friulane della competizione ciclistica: un'iniziativa in collaborazione con la Pro Loco Mortegliano: «Con l'obiettivo - ha spiegato Gomboso - di promuovere i prodotti da forno tipici del nostro borgo».



Acqua e crisi climatica al centro del 30° convegno "Economia e territorio"

Per il presidente di Confcooperative Fvg, **Daniele Castagnaviz** la corretta gestione dell'acqua è ormai un elemento fondamentale per riuscire a coniugare qualità e quantità delle produzioni agricole nostrane: «Sono sicuramente fondamentali gli investimenti per migliorare i sistemi di irrigazione, come quelli messi in atto dai Consorzi di bonifica della nostra Regione - ha sottolineato il presidente di Confcooperative Fvg nel suo intervento -. A fronte dei cambiamenti climatici che l'agricoltura deve affrontare l'acqua diventa, infatti, una risorsa che va sapientemente gestita».

LA REALTÀ SI SVILUPPA A RONCHIS SU UN'AREA TOTALE DI 20 MILA METRI QUADRI

BM INFISSI, L'ELEGANZA DEL SERRAMENTO IN LEGNO

DAL 1969 PORTONCINI E FINESTRE IN LEGNO E LEGNO-ALLUMINIO RIGOROSAMENTE MADE IN ITALY. DAL 2019 IMPORTANTI SONO STATI GLI INVESTIMENTI CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE INNOVAZIONI DELL'INDUSTRIA 4.0

Da oltre 50 anni, la associata di Confapi Fvg BM Infissi Srl produce serramenti in legno e legno-alluminio nello stabilimento di Ronchis, in provincia di Udine. La realtà produttiva, che si sviluppa su un'area totale di 20.000 mq, di cui 7.000 mq coperti, a partire dal 2019 è stata oggetto di una serie importanti investimenti, con particolare attenzione alle innovazioni offerte dall'Industria 4.0.

Da sempre ha preferito collaborare con imprese italiane per fornire un prodotto 100% Made in Italy. Gli amministratori **Danilo Vignotto**, **Camilla Minutello** e **Annalisa Buffon** (sia CDA che compagine sociale sono a maggioranza femminile), hanno spinto l'azienda a conseguire importanti certificazioni a livello di sostenibilità (FSC e PEFC per la provenienza del legno) e di trasparenza (Rating di Legalità, 2 stelle), il tutto incrementando i livelli occupazionali (da 27 a 34 addetti negli ultimi 5 anni). «La BM Infissi crede molto nel valore umano e nei propri dipendenti» ci racconta Camilla, per questo nell'ultimo anno oltre 300 ore sono state investite in formazione. L'Impresa è stata inoltre tra le prime a credere nel fotovoltaico, realizzando già nel 2010 un impianto da 146Kw che, unitamente



da sx: Annalisa Buffon, Paolo Zorzenone (funzionario di Confapi FVG), Camilla Minutello e Danilo Vignotto



al riscaldamento a biomasse che riutilizza i trucioli di scarto in un'ottica di economia circolare, le consente di essere quasi del tutto autonoma da un punto di vista energetico.

Nel portfolio vi sono numerose realizzazioni di pregio. Si va dai 1.800 mq di serramenti realizzati per la Manifattura Tabacchi a Firenze, tra i recuperi più riusciti di archeologia industriale, ai numerosi infissi realizzati a Venezia. Ma anche la riqualificazione dell'Istituto Lenassi di Gorizia, o i serramenti realizzati a Udine per Palazzo Antonini e Casa Cavour; per non parlare della complessità gestita per un palazzo storico nella zona Ponte Rosso di Trieste, i cui lavori hanno dovuto fare i conti con la ZTL del centro e al tempo stesso garantire la continuità alle diverse attività commerciali e professionali insediate. D'altronde, la grande affidabilità anche commerciale dell'azienda è stata certificata con il livello massimo dalla società Cribis D&B.

Tre sono le referenze lanciate nel 2024: PURA, una struttura in legno la cui caratteristica principale è il profilo pulito e lineare, reso possibile dall'innovativo fermavetro integrato che diventa un elemento invisibile; SOLIS, in legno-alluminio, che unisce estetica pulita e funzionalità e rende la luce naturale protagonista degli interni; e VISIO, perfetto incontro tra la bellezza naturale del legno e la resistenza dell'alluminio, che crea un effetto visivo suggestivo eliminando quasi completamente i confini tra interno ed esterno.

SI PUNTA MOLTO SULLA FORMAZIONE E SULLA SOSTENIBILITÀ

UNILIN ITALIA: CARATTERE INTERNAZIONALE, ANIMA ITALIANA

PAVIMENTI IN LAMINATO, VINILE E PARQUET PER L'AZIENDA
NATA NEL 2018 NATA DALL'UNIONE DI DUE REALTÀ.

L'associata di Confapi Fvg UNILIN Italia Srl nasce nel 2018 dall'unione tra il produttore leader nel settore dei pavimenti caldi (UNILIN, gruppo industriale belga attivo dal 1960) e il suo distributore Area Pavimenti, un'Impresa familiare evoluta e molto orientata al servizio.

Questo cambiamento è avvenuto quasi in concomitanza con il passaggio generazionale in azienda, guidata ora a livello manageriale dai fratelli **Cinzia**, **Monica** e **Fabio Ardito**. Negli ultimi tre anni il fatturato è raddoppiato, e la copertura del mercato è diventata più capillare su tutto il territorio italiano, estendendosi anche a Malta.

A livello di Gruppo, Unilin conta più di 100 location nel mondo, con 8.600 dipendenti di oltre 70 nazionalità diverse. Questo nuovo carattere internazionale è stato uno stimolo molto positivo per gli oltre 35 addetti della sede di Udine, che infatti hanno abbracciato il cambiamento con entusiasmo, nonostante le iniziali difficoltà di assestamento a una nuova mentalità organizzativa.

Anche per affrontare meglio questa evoluzione aziendale, sono state rafforzate le attività formative, sia quelle dedicate ai dipendenti che quelle specifiche per i rivenditori e i posatori. La "Unilin Academy

for Excellence in Flooring", con oltre 20 appuntamenti realizzati sia in sede che lungo lo stivale, ha offerto a più di 200 partecipanti l'opportunità di apprendere, sviluppare e migliorare le conoscenze commerciali e le abilità tecniche riguardanti le fasi di installazione di pavimenti in laminato, vinile, pavimenti in legno ingegnerizzato, oltre manutenzione, riparazione e servizi di pavimentazione da esterni.

Alla formazione si aggiunge una politica di comunicazione coordinata, che riunisce marchi e tipologie di prodotto diverse sotto un'unica filosofia, espressa nel programma di merchandising e di supporto alla vendita messo a disposizione della rete: cataloghi, campionari, espositori, fino alla consulenza completa di allestimento del punto vendita. Una vera strategia integrata sviluppata per garantire la massima soddisfazione dei clienti e degli utilizzatori finali.

Questa visione compatta e omogenea la si ritrova anche nella politica di sostenibilità di Unilin sotto il cappello denominato "One Home": un progetto dalle molte sfaccettature che punta a misurare e migliorare l'impatto dell'attività dell'Impresa nei confronti dell'ambiente, dei clienti (creando prodotti salubri e certificati, visto



che rimarranno nelle case degli acquirenti per moltissimi anni) e dei dipendenti (con particolare focus sulla sicurezza e sull'equilibrio vita-lavoro).

Ma il Gruppo punta molto anche su tecnologia e innovazione. Già negli anni '90, con l'introduzione del marchio Quick-Step e il brevetto dell'incastro a secco Uniclic (riferimento nel mercato dei pavimenti flottanti), UNILIN Division Flooring si era affermato come leader tecnologico del settore dei pavimenti in laminato, progressivamente integrati dai parquet e dagli LVT, in un portfolio sempre più completo.

Oggi Unilin desidera essere un provider di soluzioni per i professionisti delle pavimentazioni, che a un prodotto bello e dalle alte prestazioni affianca una consulenza puntuale e un servizio impeccabile. Per prendersi cura del futuro dell'Abitare.



Giorgia Piano e Gianluca Fachechi

IN VIA FERMI A FELETTO UMBERTO

GIANGIO PADEL, IL "TERZO TEMPO" DEI TENNISTI

GIANLUCA FACHECHI E GIORGIA PIANO AMPLIANO LE ATTIVITÀ A UDINE E DINTORNI. QUESTA VOLTA A ESSERE INTERESSATA È LA STRUTTURA DI UDINE PLUS CENTER CON UN NUOVO BAR-RISTORANTE

«Sarà una replica di quello che già offriamo al Giangio, con però un tocco più moderno – spiega Gianluca Fachechi –, un locale molto particolare, innovativo e di design. Già 17 anni fa avevamo voluto dare un segnale con l'apertura del nostro primo bar che, seppur siano passati diversi anni, risulta sicuramente diverso rispetto agli altri in città e ancora al passo con i tempi – aggiunge –, ora abbiamo voluto uno spazio ancora più ricercato». Aperto dalle 8 del mattino a mezzanotte, il bar effettuerà servizio per tutta la giornata, così da accontentare gli sportivi e gli appassionati che frequentano i campi, ma anche le attività commerciali limitrofe. «Copriremo il cosiddetto terzo tempo, come da richiesta dei gestori del



centro sportivo – spiega Fachechi -: l'ultimo turno è quello delle 23 e noi saremo pronti ad accogliere i giocatori anche al termine della partita». Pesce, pollo, poke, riso per il menu di chi è più attento alla linea e al cibo più sano che si sposa con l'esercizio fisico bilanciando proteine e carboidrati, ma non mancheranno tartare di manzo, stuzzichini o un "frittolino" da accompagnare a una bollicina. «E, naturalmente, la birra per dissetarsi e reintegrare i sali minerali – precisa il gestore del locale. I clienti potranno trovare la selezione di bevande che già caratterizza il Giangio di piazzale Chiavris – conclude –, con una bella proposta di vini, birre alla spina, gin e altre basi di qualità per i cocktail».

Giulia Zanello

DA 11 ANNI SINONIMO DI QUALITÀ

OSTERIA DA MICHELE, 600 ETICHETTE DA TUTTO IL MONDO

IL POSTO IDEALE NEL CUORE DI UDINE PER CHI VUOLE GUSTARE
IL BUON VINO CON UN CROSTINO GUSTOSO, E NON SOLO

Oltre 600 etichette provenienti da tutto il mondo, ricerca attenta delle materie prime e professionalità. L'osteria da Michele, in via Sarpi 18, da 11 anni è sinonimo di qualità nel cuore di Udine e rappresenta il luogo adatto per chi cerca un buon bicchiere di vino accompagnato da un crostino gustoso. Dal Friuli Venezia Giulia al Piemonte, per poi espandersi in tutta Italia e varcare i confini di Francia e Slovenia, la selezione di vini è notevole, per una proposta che abbraccia bianchi, rossi, spumanti e vini dolci. Lo spazio rustico, tra volte di mattoni e tavoli in legno, si sposa bene con il tocco moderno che regala a questa enoteca un'atmosfera raffinata ed elegante. Aperto a pranzo e a cena, il locale gestito da **Michele Giordani**, oste con alle spalle anni di esperienza, propone piatti freddi e caldi che variano a seconda della stagione. Si può trovare lo spaghetti di Gragnano con la bottarga o la tagliatella con il ragù di carne, la battuta piemontese al coltello o il vitello tonnato, il pollo o il coniglio alla cacciatora, il musetto con il purè, il frico e il salame all'aceto, ma è d'obbligo iniziare con un antipasto per

assaporare la bontà degli affettati accompagnati dai carciofi con gambo, un classico, e la giardiniera.

**UN MENU IN CONTINUA EVOLUZIONE
CON MATERIE PRIME SEMPRE DI
QUALITÀ, ACQUISTATE DA PRODUTTORI
DEL TERRITORIO E NON, ALLA RICERCA
DELLE ECCELLENZE DEL MONDO DELLA
GASTRONOMIA**

Un menu in continua evoluzione quello di questa osteria, con materie prime sempre di qualità, acquistate da produttori del territorio e non, alla ricerca delle eccellenze del mondo della gastronomia. E qui non mancano le chicche: è facile lasciarsi sedurre dal gusto intenso dei formaggi, ostriche, patanegra, peperoni del piquillo o acciughe del Cantabrico, un viaggio nei sapori che inizia in Friuli



Venezia Giulia e si apre al mondo, nel cibo, come nel vino. Udine, città di osterie, conta dunque anche su questo locale frequentato da udinesi e avventori che arrivano da fuori città, compresi diversi turisti che capita spesso di incontrare. A fare la differenza è proprio lui, Michele, che con la sua preparazione, ma soprattutto la grande passione per questo mondo, riesce a dare sempre il consiglio giusto: la sua idea, undici anni fa, era quella di dare vita a un'enoteca con vini di alto livello, senza perdere però quell'anima conviviale che è tipica delle osterie locali.

«Puntiamo su un'offerta semplice ma allo stesso tempo di qualità, piatti preparati con cura per valorizzare gli ingredienti, tante eccellenze e alcune chicche che ci piace sempre proporre ai nostri clienti – spiega Michele Giordani -. Quanto ai vini, la proposta è ampia e ci si può imbattere in produttori locali e anche da fuori regione e Italia».

(g.z.)

LOCALE A CONDUZIONE FAMILIARE

D'ANNATA WINES, BOTTIGLIERIA ED ENOTECA

L'OBIETTIVO È DI AMPLIARE GLI SPAZI IN VIA POSCOLLE A UDINE.
«FONDAMENTALE L'UTILIZZO DEGLI SPAZI ESTERNI E DEL DEHOR»

superalcolici. Come punto di forza dell'attività Pallavicini evidenzia il fatto di «essere a gestione familiare: siamo io e mia sorella, che ci siamo lanciati in quest'attività affiancandola ad un'altra che avevamo precedentemente, per diversificare e cogliere un segmento di mercato ancora scoperto in questa zona della città». I progetti per il futuro non mancano: «Vorremmo innanzitutto ampliare gli spazi e l'offerta, sia di cibo che di bottiglie: al momento abbiamo vini friulani, italiani e qualcosa dalla Francia, però appunto ci piacerebbe ampliare. Certo, dipende come andranno i prossimi mesi». E la questione, osserva, non è solo la risposta del mercato: «In una via di scorrimento come questa, per avere visibilità è fondamentale il dehor. Tanto più tenendo conto che, dopo il Covid, vediamo che la clientela continua a preferire i tavoli esterni. Per ora il dehor è confermato fino a dicembre 2025: auspico che lo sarà anche oltre quella data».

Per informazioni aggiornate sulle bottiglie a disposizione è possibile visitare la pagina Facebook di D'Annata Wines oppure telefonare al 393 9370352.

Chiara Andreola



D'Annata Wines, in via Poscolle 36 a Udine è nata nel 2015 come rivendita di bottiglie di vino. Presto, tuttavia, si è resa evidente la necessità di fare un passo in più: «Con la concorrenza dell'e-commerce, la strategia del negozio fisico dev'essere quella di offrire, al di là del contatto umano, dei servizi in più: come cambiare immediatamente una bottiglia se è difettata, o fare mescita in maniera competente – afferma il titolare, **Marco Pallavicini** -. Così dal 2017 abbiamo aggiunto l'attività di mescita e bar». Al vino e agli accompagnamenti gastronomici, come taglieri di formaggi e salumi locali, si affiancano anche birre, gin, whisky, rum e altri



COMPLETATI I LAVORI DI AMMODERNAMENTO DELL'AREA STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

MELE, PRODUZIONE DA RECORD

LA RACCOLTA DI FRUTTA FRIULI, COOP CON SEDE A SPILIMBERGO, DOVREBBE SUPERARE I 200 MILA QUINTALI. BUONE ASPETTATIVE ANCHE PER I KIWÌ



FruttaFriuli Spilimbergo, la più grande cooperativa di frutticoltori del Friuli Venezia Giulia presieduta da **Livio Salvador** e con 150 soci attivi, sta vivendo la raccolta 2024. Iniziata a metà agosto con la varietà Gala proseguirà, fino a inizio novembre, con le altre varietà, mentre per il kiwi si partirà a ottobre con la varietà gialla e proseguendo con quelle verde e rossa. Si prevede una raccolta in aumento rispetto allo scorso anno. In più sono stati completati i lavori di ammodernamento dell'area selezione, stoccaggio e conservazione della sede centrale, per una filiera di gestione della frutta moderna e funzionale. «Fino a qui - commenta il direttore **Armando Paoli** - abbiamo potuto contare su una stagione non particolarmente problematica a livello meteorologico. Forse un po' troppa acqua in primavera, ma questo permette ora di avere riserve idriche a sufficienza. Avendo i nostri soci investito

nelle reti di protezione, che hanno colore scuro, sia il troppo sole che le grandinate non hanno destato particolari problemi. Per quanto riguarda le mele, ci attendiamo quindi di superare i 200 mila quintali di raccolta, come da noi preventivato nel piano di sviluppo pluriennale. Per i kiwi siamo fiduciosi per una buona raccolta. Nell'attesa del prodotto nuovo, abbiamo dei soddisfacenti livelli di magazzino per far fronte alle domande della clientela». Come noto la cooperativa è nata nel 2022 dopo la fusione tra le cooperative Friulfruct di Spilimbergo e Friulkiwi di Rauscedo, diventando il maggiore player regionale della frutticoltura in ambito cooperativistico e non solo. «opo i lavori - con anche finanziamenti della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia - di ampliamento ed efficientamento energetico la cooperativa ha ora una capacità di conservazione di 260 mila quintali tra le due sedi, quella spilimberghese e quella rauscedana. Non è l'unica novità. «In questa raccolta 2024 - aggiunge il direttore Paoli - potremo contare sulla nuova calibratrice e sull'ammodernamento dell'intera catena del freddo all'interno del nostro ciclo di selezione e stoccaggio della frutta. Prossimo passaggio sarà la riqualificazione degli uffici ma già adesso la parte produttiva è tutta ampliata, ammodernata ed energeticamente sostenibile». FruttaFriuli lavora con la grande distribuzione nazionale per il 30% della sua produzione e per il 70% è vocata all'export, con la frutta friulana che è apprezzata e richiesta non solo in Europa e nell'area mediterranea e del Golfo Persico ma anche in India, Brasile e Canada. «A livello commerciale - conclude Paoli - siamo reduci da un'annata positiva e se ne sta aprendo un'altra con premesse altrettanto incoraggianti. La domanda è buona nonché le quotazioni sui mercati sono interessanti».



L'assessore regionale all'agricoltura Zannier con Livio Salvador, presidente di FruttaFriuli e il direttore Armando Paoli

REALTÀ LEADER A LIVELLO MONDIALE

VIVAI RAUSCEDO, OLTRE 100 MILIONI DI FATTURATO



Un'immagine dell'assemblea dei soci che ha celebrato i 90 anni della cooperativa

Celebrare i propri 90 anni di attività con un fatturato record: è quanto hanno fatto i Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) che nel contesto dell'evento celebrativo dell'anniversario hanno annunciato che nel 2023 sono stati raggiunti i 105 milioni di fatturato (+38%). La ricorrenza, alla presenza di 400 persone nella moderna sede della cooperativa, ha visto anche fornire gli altri dati che raccontano la forza di questa realtà leader a livello mondiale nelle barbatelle da vite: oltre 200 soci produttori, 185 occupati, 80 milioni di barbatelle innestate all'anno, presenza in 35 Paesi nel mondo.

OLTRE 200 SOCI PRODUTTORI, 185 OCCUPATI, 80 MILIONI DI BARBATELLE INNESTATE ALL'ANNO, PRESENZA IN 35 PAESI NEL MONDO.

«Le nostre radici forti sono la base per un futuro rigoglioso e sostenibile - ha dichiarato il presidente di VCR **Alessandro Leon** -: attraverso la cooperazione, che è un caposaldo dell'economia, possiamo affrontare le sfide del futuro e soprattutto costruire un futuro migliore per tutti».

Parole rilanciate dal presidente di Concooperative Pordenone **Fabio Dubolino**, che ha sottolineato come «la storia di VCR sia l'esempio di come la cooperazione, attraverso la sua resilienza e la vocazione all'economia solidale e all'innovazione, sia la chiave per rispondere, qui in Friuli occidentale come nel resto della regione e d'Italia, a esigenze di comunità e territori».

E di innovazione si è parlato perché oltre ad avere un avanzato centro di ricerca, VCR punterà ora sull'intelligenza artificiale. «Continueremo a creare nuove varietà, cloni e portinnesti sostenibili e di qualità - ha dichiarato il direttore tecnico commerciale **Yuri Zambon** - puntando all'implementazione dell'intelligenza artificiale Ai nei processi produttivi e nell'analisi dettagliata dei dati esterni e interni per generare nuove opportunità per i nostri associati e per tutto il comparto della vitivinicoltura».

«CONTINUEREMO A CREARE NUOVE VARIETÀ, CLONI E PORTINNESTI SOSTENIBILI E DI QUALITÀ - HA DICHIARATO IL DIRETTORE TECNICO COMMERCIALE YURI ZAMBON - PUNTANDO ALL'IMPLEMENTAZIONE DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE»

«L'anniversario dei Vivai ci ricorda quanto sia fondamentale vivere dentro il contesto cooperativo e che senza sentimento, senza essere orgogliosi della propria attività, nessun risultato sarebbe conseguibile» ha dichiarato l'assessore regionale alle risorse agroalimentari **Stefano Zannier**, intervenuto insieme alle altre autorità tra cui il sindaco di San Giorgio della Richinvelda **Michele Leon** e al presidente di Concooperative FVG **Daniele Castagnaviz**. Contestualmente è stato tributato un omaggio all'ex direttore generale **Eugenio Sartori** per i suoi 45 anni in VCR: per lui l'applauso dei soci e un talk show insieme alle persone con cui ha collaborato, tra cui il professor **Attilio Scienza** e l'europarlamentare **Paolo De Castro**, già ministro dell'agricoltura.

TRA LE PRIME ASSOCIAZIONI DATORIALI ITALIANE A CONSEGUIRE QUESTO RISULTATO

CONFCOOPERATIVE ALPE ADRIA CERTIFICATA PER LA PARITÀ DI GENERE

LA PRESIDENTE SERENA MIZZAN: «TRAGUARDO FRUTTO DELL'IMPEGNO SUL TEMA PROFUSO DALLA NOSTRA ORGANIZZAZIONE»

Concooperative Alpe Adria, l'associazione che rappresenta quasi 400 imprese cooperative delle province di Udine, Trieste e Gorizia, è stata tra le prime Associazioni datoriali italiane a conseguire la certificazione per la parità di genere. «È un traguardo significativo, frutto dell'impegno sul tema profuso dalla nostra Organizzazione e particolarmente sentito dal mondo cooperativo», commenta **Serena Mizzan**, presidente di Concooperative Alpe Adria, che aggiunge: «L'obiettivo è quello di vedere crescere ulteriormente la quota di imprese femminili e, in particolare, la percentuale di donne presidenti, oggi ferma al 28%, anche grazie a percorsi formativi dedicati e alla diffusione della cultura della conciliazione vita-lavoro». Un obiettivo, quello della crescita delle donne in cooperativa, che secondo un'indagine svolta dalla stessa Concooperative, è già presente nella pianificazione del 38% delle imprese cooperative.



Serena Mizzan

LE COOPERATIVE FEMMINILI SONO IL 28,8% DEL TOTALE DELLE COOPERATIVE ASSOCIATE. LE LAVORATRICI SONO IL 59% DEL TOTALE DEGLI ADDETTI DEL MOVIMENTO COOPERATIVO IN FRIULI

«Il percorso di certificazione rappresenta indubbiamente, per la nostra Associazione, un passo avanti sia sotto il profilo della cultura d'impresa che dal punto di vista dell'attenzione all'ambiente di lavoro e al linguaggio di genere. Non a caso abbiamo scelto di sostenere anche le cooperative nel loro percorso di certificazione mettendo

a disposizione un apposito servizio gestito dall'avvocato Fleur Casanova (accreditata presso Unioncamere come esperto tecnico per il servizio di supporto alla certificazione di genere) e stipulando una convenzione con l'ente certificatore Gcerti Italy Assessment & Certification srl che ci consente l'applicazione di una certa scontistica sul costo del servizio», sottolinea Paolo Tonassi, direttore di Concooperative Alpe Adria.

Donne e cooperazione

La presenza femminile nel mondo delle imprese cooperative è cresciuta negli ultimi anni. Oggi le cooperative femminili sono il 28,8% del totale delle cooperative associate, per il 77% concentrate nell'ambito della cooperazione sociale, settore nel quale la componente femminile, sia come numero di socie che di lavoratrici, è nettamente prevalente. Nel complesso le lavoratrici sono oggi la maggioranza (il 59%) del totale degli addetti del movimento cooperativo in Friuli VG, con una distribuzione, tuttavia, ancora assai diversificata da settore a settore. Una percentuale, quella delle cooperative femminili, peraltro ampiamente superiore alla media italiana di tutte le imprese dove, secondo i dati dell'Istituto Tagliacarne le imprese femminili rappresentano il 22% del totale (22,4% in Friuli VG). Approfondendo l'analisi del peso della dimensione aziendale, poi, si può vedere come la media nazionale concentri il 96,7% delle imprese femminili nella classe delle microimprese (0-9 dipendenti) e il 3,1% tra le piccole (10-49 dipendenti). Dati che, nella cooperazione, vedono uno «slittamento» verso dimensioni maggiori, con il 57,8% delle imprese femminili che si colloca nella classe delle medie imprese e il 4,8% tra quelle medie e grandi. Il settore maggiormente rappresentato dalle cooperative femminili è quello dei servizi alla persona che comprende il 54,9% delle imprese considerate. E, a caratterizzare le cooperative femminili, è anche la longevità: il 57,3% ha almeno vent'anni.

NON SOLO CICHETTI, MA ANCHE CUCINA

MOV BISTROT COCKTAILS, I SAPORI ARRIVANO A CASA

Ecco un locale dove trovarsi per un aperitivo insieme, fermarsi per un pranzo di lavoro o una cena tra amici e proseguire in compagnia davanti ad un cocktail nel classico "dopo cena". È il Mov Bistrot Cocktails a Sacile in viale Repubblica 74, in provincia di Pordenone (www.movbistrot.it).

Con una variegata scelta di cicchetti, una ricca cantina, e piatti sfiziosi, è il luogo ideale per trascorrere le serate con amici in un'atmosfera, elegante e curata nei minimi dettagli. Il bistrot, oltre alla ristorazione, presto amplierà l'offerta anche con una gastronomia alternativa.

«A metà ottobre – ha anticipato il titolare **Andrea Pessotto** – amplieremo l'offerta della ristorazione, aprendo la gastronomia, a fianco del locale. Oltre ai classici prodotti gastronomici, proporranno le vasoconservate home made con ragù, peperonate, melanzane, pasta fresca, e molto altro».

La clientela potrà così acquistare e portarsi a casa sapori e gusti, preparati da esperte mani.

Andrea, infatti, ha maturato un'esperienza trentennale come cuoco, chef di cucina e titolare di un locale storico di Brugnera. Poi circa un anno fa, ha deciso di avviare il suo Bistrot a Sacile.

«Come Bistrot – ha spiegato Andrea – offriamo numerose varietà di cicchetti, sia di carne che di pesce, ma anche vegetariani, per accontentare tutti i palati, adatti ad accompagnare gli aperitivi. Poi nel locale proponiamo una selezione di specialità della cucina italiana e continentale per cena. Infine, proponiamo un'ampia scelta di cocktails e miscelati preparati dai barman per il dopo cena, anche con dj».

La cucina unisce i sapori classici della tradizione locale a quelli più innovativi con ispirazioni alle specialità mediterranee o continentali.

Tra i cicchetti, citiamo solo qualche esempio:

le polpettine di manzo al sugo, le prugnette avvolte nel bacon con ricotta di capra, patanegra su pane aromatizzato al pomodoro, le sfere di melanzane fritte ripiene di provola affumicata, il polpo alla gallega, il crostone con caponata siciliana e straciatella.



Il titolare Andrea Pessotto

SI AMPLIA L'OFFERTA DEL LOCALE DI SACILE. A METÀ OTTOBRE VERRANNO LANCIATE LE PROPOSTE HOME MADE CON RAGÙ, PEPERONATE, MELANZANE, PASTA FRESCA E MOLTO ALTRO

Sfogliando il menù, tra i primi, non mancano le tagliatelle di San Daniele o i tonnarcelli alla carbonara, mentre tra i secondi selezionati bracioline scalzate di maialino iberico, cipollotti in agrodolce, champignon, tutto flambato al Porto o trancio di ombrina ripassata al burro, crema grissini e bieta spadellata.

E per finire la serata, numerosi sono i cocktail e miscelati preparati dallo staff di Andrea, formato da una decina di collaboratori.

Mara Bon

BAR GELATERIA PASTICCERIA CENTRALE

DA GENERAZIONI IL TEMPIO DEI GOLOSI A BRUGNERA

Uno spazioso locale storico in centro a Brugnera, aperto praticamente tutto il giorno fin dal primo mattino. Parliamo del Bar Gelateria Pasticceria Centrale in via S.S. Trinità gestito dalla **famiglia Pegolo** ormai da decenni.

A descrivere la sua attività è **Monica** che risponde nel bel mezzo della sua indaffarata quotidianità: «La nostra impresa inizia nei primi anni Ottanta con i miei genitori, **Armido** e **Luciana Pegolo**. Eravamo una delle prime pasticcerie

del paese. I miei mi hanno trasmesso la passione per questa attività, infatti fin da piccola girovagavo tra i tavoli, ero curiosa e amavo vedere le persone che frequentavano il locale. Ho avuto il piacere di essere circondata da tantissimi giovani del paese che ho visto diventare adulti, i cui figli ora sono i miei nuovi clienti. Negli ultimi anni l'attività è passata



L'attività del bar gelateria pasticceria Centrale ha avuto inizio nei primi anni Ottanta con Armido e Luciana Pegolo.

per parlare a chi le consente, ogni giorno, di portare avanti senza troppi crucci il suo lavoro, che è piuttosto intenso e faticoso.

«Vorrei cogliere l'occasione per ringraziare clienti e fornitori che in tutti questi anni ci hanno supportato» - conclude. Dal canto suo la clientela indirettamente rende omaggio con delle recensioni positive che danno conto di

cosa si può trovare nella pasticceria

dei Pegolo. «Paste favolose, panettoni e pandori eccezionali» che, notano alcuni, possono essere di dimensioni veramente notevoli.

«In effetti di questi tempi vanno di moda quei pasticcini che ne devi mangiare una quantità per sentirne il gusto, ma in questa pasticceria le paste sono come quelle di una volta: grandi. Oltre alla misura non possiamo omettere la qualità che si è dimostrata notevole» - possiamo leggere su un celebre sito dedicato alle recensioni.

La pasticceria centrale è molto frequentata a Brugnera e propone anche cioccolato di produzione propria, torte e gelati artigianali. All'occorrenza predispone anche rinfreschi e banchetti.

Orari di apertura: tutti i giorni dalle 6.30 alle 19.30, tranne la domenica (6.30-12).

Emanuela Masseria

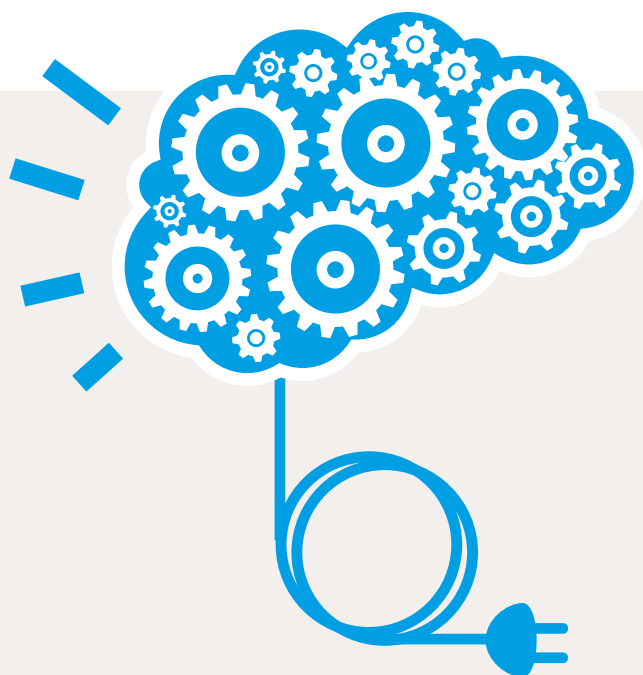


a me – continua Monica - e la gestione ha mantenuto le stesse caratteristiche e la stessa passione degli esordi, nonostante il difficile periodo dovuto al COVID che ha penalizzato gravemente il nostro settore». La titolare del Bar Pasticceria Centrale vuole approfittare anche della carta stampata di questo giornale

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

DONNE IMPRENDITRICI/UDINE

A MALBORGHETTO L'ALLEVAMENTO RIGENERATIVO

Ilaria e Federica Vuerich sono la terza generazione dell'omonima azienda agricola di Malborghetto che alleva galline ovaiole e bovini da carne fondata da nonno Erminio negli anni '40 e poi gestita da papà **Alessandro** che tuttora lavora insieme alle figlie.

Rispettivamente trenta e quarant'anni, Ilaria e Federica sono cresciute in azienda, ne hanno respirato l'aria e la quotidianità fin da piccole. «Da nostro padre abbiamo ereditato la passione per il mondo agricolo e anche quella per gli animali: è stato lui a creare negli anni '80 il maneggio "da Sandro" e da quel momento in azienda non è mai mancato almeno un cavallo.»

Le galline ovaiole sono 600, allevate all'esterno in pollai su ruote che vengono spostati circa ogni mese su pascoli freschi per farle razzolare in libertà: «si chiama allevamento rigenerativo, tutela il benessere animale ed evita il sovra-sfruttamento del terreno. Otteniamo delle uova di alta qualità (marchiate CE) non solo dal punto di vista organolettico, ma soprattutto dal punto di vista ambientale. Vendiamo direttamente al privato e, grazie al centro di imballaggio interno, riforniamo anche



Ilaria e Federica Vuerich insieme al padre Alessandro. Nell'azienda agricola ci sono ben 600 galline ovaiole

negozi di alimentari selezionati (non grande distribuzione), pasticcerie e ristoranti in tutta la regione». Anche i bovini, 12 capi di razza pezzata rossa, sono allevati al pascolo per gran parte dell'anno: le persone che scelgono la carne Vuerich ricevono la "carta d'identità dell'animale" con tutte le informazioni possibili su quel bovino.

Da 2 anni è stato avviato anche il progetto di fattoria didattica "Le piccole canaglie" attiva da maggio a ottobre. «Lavoriamo molto con le scuole e anche con i turisti: anche in questo caso la filosofia è tutelare benessere e serenità degli animali, mucche, cavalli, asini, coniglietti, galline, pony, tacchini ed oche.»

Novità dell'estate è stato il progetto "Un cavallo per amico": in base all'età (dai 4-5 fino a 12 anni), il bambino conosce l'animale e impara ad approcciarlo e a prendersene cura. Il prossimo anno verrà avviata anche l'attività da sella.

L'azienda agricola Vuerich è presente sui social (Facebook e Instagram) dove poter conoscere tutte le attività durante l'anno e anche sul web con vuerich.info

Francesca Gatti

DONNE IMPRENDITRICI/PORDENONE

LA NUOVA VITA DI ROMINA NELL'OSTERIA AL BORGHETTO

Da informatrice farmaceutica... a ostessa! È l'atipica carriera di **Romina Minatel**, 51 anni, codroipese trapiantata a Caneva, dove da un ventennio vive e lavora con soddisfazione, «perché qui la gente è aperta e amichevole come in Veneto».

Il passaggio dalle medicine alla porchetta, uno dei cavalli di battaglia dell'Osteria Al Borghetto, è avvenuto senza traumi: «ero stanca di macinare chilometri in macchina, di stare via di notte, sempre distante dai figli - racconta -. Ho deciso così di cambiare vita».

In questo piccolo locale rustico, Minatel già si occupava di contabilità, poi il titolare le ha passato la gestione. Il 2 settembre di quest'anno ho aperto con l'aiuto di **Carmen**, coadiuvata nel weekend dalla giovane studentessa **Elena**. La clientela si è subito affezionata alle nuove facce dietro al bancone, anche perché la filosofia è invariata: calore, chiacchiere, pasti veloci sfornati da una micro-cucina, birre, serate a tema. Gli habitués non hanno fatto fatica a prendere confidenza col trio: l'osteria è l'unico punto di riferimento e di aggregazione della frazione, a maggior ragione da quando ha chiuso il ristorante del paese. Quattro tavoli e un vecchio bancone bastano



Romina Minatel (a destra) insieme alla collaboratrice Carmen (a sinistra) e alla studentessa Elena. Romina è la titolare dell'Osteria Al Borghetto di Caneva

alla gente del posto, e anche agli avventori di passaggio, per sentirsi un po' a casa, tra amici. Un locale piccino e accogliente, che in estate si amplia estendendosi al vasto giardino esterno. La proposta è varia: dall'ottimo cappuccino

a colazione (la titolare ha seguito un corso di "latte art") con brioche farcite al momento con marmellata o nutella, agli aperitivi ("per l'Aperol Campari ci fanno tutti i complimenti"), alle cene a base di tagliate o pasta. E poi musica e karaoke, con tavolate festose di gruppi di amici di tutte le età.

La vera novità della gestione Minatel sono i pranzi: il piatto del giorno cambia sempre, integrando l'offerta classica di pasti veloci come pizze, panini, toast, insalatone. E tra una chiacchiera e l'altra, l'ex informatrice scientifica corre, non più in auto ma col pensiero, verso nuove mete. «Progettiamo sempre qualcosa - afferma -. Stiamo completando la cucina e ci stiamo attrezzando per crescere un po', infatti cerchiamo un aiuto al bancone, che tra l'altro penso di sostituire con qualcosa di più moderno ed elegante: daremo un tocco di femminile all'osteria».

Rosalba Tello

IMPRENDITORE STRANIERO/UDINE

RENOVATIONS FVG: AUTOLAVAGGIO COMPLETO E SOSTENIBILE

Situata a Udine, con sede legale in Via Natisone 15, la ditta individuale Renovations FVG di **Djasing Patrick Michel** si distingue per l'accuratezza dei suoi servizi di autolavaggio e manutenzione. Fondata nel 2018, l'azienda offre un servizio completo di pulizia di interni ed esterni di automobili, utilizzando detergenti biodegradabili e un innovativo macchinario a vapore per una sanificazione totale, capace di eliminare germi e batteri. «Il nostro servizio è particolarmente accurato», spiega Patrick Djasing, il titolare. «Ci occupiamo anche di pulire sedili e tappezzerie, rimuovendo macchie e aloni, garantendo sempre il massimo della pulizia e della cura per ogni veicolo».

Patrick, 42 anni, nato a Kumba, in Camerun, è arrivato in Friuli nel settembre del 2013 e si è stabilito a Udine, dove vive con la moglie e la figlia. Laureato in economia aziendale



Patrick Djasing, imprenditore originario del Camerun

Con un furgone attrezzato di compressore, aspiratore e generatore di vapore, Djasing offre un servizio flessibile che si rivolge a privati, concessionari, commercianti di auto e aziende con parchi veicoli. «Lavoro anche a domicilio, portando tutto il necessario per offrire un servizio professionale ovunque sia richiesto».

Nel 2024, Djasing ha aperto anche una sede operativa presso un distributore di carburanti a Zoppola. Ma i suoi sogni non si fermano qui: «In futuro mi vedo alla guida dell'azienda, con 3 o 4 dipendenti formati, mentre continuerò a coltivare anche la mia passione per la pittura e la cartongessistica. E poi, vorrei aprire una filiale del mio autolavaggio anche in Camerun, dove questo servizio ancora non esiste.»

Un imprenditore appassionato e pieno di progetti, Patrick Djasing ha tutte le carte in regola per crescere, non solo in Friuli, ma anche nel suo Paese d'origine. A breve presenterà la domanda per ottenere la cittadinanza italiana, un passo importante nella sua vita in Italia, dove si è perfettamente integrato. Per informazioni e prenotazioni, chiamare il numero: 3281674591.

Alberto Rochira

IMPRENDITORE STRANIERO/PORDENONE

LO SPECIALISTA DEI TAPPETI

Da una grande passione e una lunga esperienza nasce Tappeto Volante, il primo centro specializzato nel lavaggio ad acqua e restauro di tappeti in Friuli Venezia Giulia. Ad intrapren-

dere questa attività, con sede a Pordenone in via Roveredo, è stato, nel lontano 2003, **Taghipour Mir Garfami Seyed**. L'imprenditore di origine persiana vive in Italia dal 1995 e ormai si sente a casa nel nostro Paese.

«Abbiamo cominciato nel 2003 proponendo il lavaggio dei tappeti ad acqua perché non c'era nessuno che offriva qualcosa di simile in regione. Tutti proponevano il lavaggio a secco e, inizialmente, è stato difficile convincere la gente a cambiare sistema» - racconta l'imprenditore. «Posso dire che è stata dura ma alla fine è andata bene. All'inizio c'erano persone che ci mandavano magari gli zerbini di casa ma con il tempo le richieste sono state sempre più varie e importanti. Hanno iniziato a rivolgersi a noi i negozianti, i musei, clienti di tutti i tipi, dal pubblico al privato. Abbiamo iniziato ad essere apprezzati».

Qual è la differenza tra il lavaggio a secco e quello ad acqua?

«Con il lavaggio a secco si mettono più tappeti insieme, di diversa tipologia, che il più delle volte escono ancora sporchi. Con il nostro

metodo risultano invece morbidi, lucidi, profumati. La gente ha capito la differenza, con il tempo. Non a caso adesso prima ci chiedono se laviamo ad acqua».

Chi sono i vostri clienti tipo?

«Lavoriamo molto con le lavanderie e i negozianti. Ci spostiamo in tutta la Regione con i nostri mezzi per ritirare i tappeti ma in ogni caso chiunque può anche consegnare direttamente da noi».

In quanti siete in azienda?

«In tutto 7 persone. Poi ci sono i "padroncini" esterni che consegnano tappeti partendo da varie località».

Vi occupate anche di restauro?

«Certo, restauriamo tutti i tipi di tappeti, da quelli più semplici e comuni a quelli più importanti».

Lei è di origine persiana, nasce da questo la sua professione?

«Sì, dal restauro. Ho insegnato il mestiere in parte anche ad alcuni giovani collaboratori».

Un'ultima domanda. Com'è per lei lavorare in Italia?

«Siamo tutti allo stesso livello, come imprenditori. Dobbiamo affrontare gli stessi problemi, abbassare la testa e lavorare. Per me è stato come creare un treno su delle rotaie. Adesso che il treno viaggia da solo posso stare tranquillo».

Emanuela Masseria



Taghipour Mir Garfami Seyed



LA PROPOSTA CAMBIA QUASI OGNI MESE. IL LOCALE È APERTO SETTE GIORNI SU SETTE

GARIBALDI 45: TERRITORIO E INNOVAZIONE

I PRODOTTI VENGONO PROPOSTI IN FORMA ALTERNATIVA TRA CUI LE COTTURE A BASSA TEMPERATURA. È IL SEGRETO DI QUESTO RISTORANTINO IN PIAZZA A TRICESIMO CHE RUOTA ATTORNO A ILARIA ERMACORA E AL SUO STAFF

» MARCO BALLICO

Capisci la passione per il suo lavoro quando arrivi attorno alle 11 al Garibaldi 45, in piazza a Tricesimo. Apre il locale, inizia a spolverare le sedie, risponde al telefono, dà le indicazioni ai collaboratori. **Ilaria Ermacora**, questo lavoro, l'ha iniziato a fare dal 2002. «Ho studiato per diventare ottico optometrista, ma mi sono appassionata presto al mondo del vino – ricorda -. Con il mio compagno di allora rilanciammo il Piccolo Bar di via Rialto a Udine, gestito per sei anni. Quindi, mossa dal desiderio di entrare nella ristorazione, ho fatto la grande "scuola" di Jolanda de Colò e per una decina d'anni ho poi guidato l'enoteca De Feo a Cividale». Quando è diventata mamma, Ilaria, che abita a Cassacco, ha accorciato le distanze. Dal 2017 eccola dunque al Garibaldi 45, un ristorante che ha preso il posto di una filiale di banca ed è diventato culla per chi vuole assaggiare i prodotti del territorio proposti in forme innovative, tra l'altro con cotture a bassa temperatura, e accompagnati da un calice del Friuli Venezia Giulia, senza che manchino le etichette di fuori regione.

ILARIA ERMACORA HA INIZIATO A FARE QUESTO LAVORO NEL 2002. «HO STUDIATO PER DIVENTARE OTTICO OPTOMETRISTA, MA MI SONO APPASSIONATA PRESTO AL MONDO DEL VINO E HO FATTO POI LA GRANDE "SCUOLA" DI JOLANDA DE COLÒ»

Il locale si trova appunto in piazza Garibaldi 45 a Tricesimo (telefono per le prenotazioni 0432/1447466). Il menù è presentato elegantemente in un quadretto, ma viene raccontato a voce dal braccio destro di Ilaria, **Andrea Potente**. La squadra è completata dallo chef **Walter Guadagnini**, da **Monica Alessio** e **Bettina Gnadenu**.

Tra gli antipasti, frichetto morbido, polpo arrosto, topinambur e olio di Anduja, baccalà mantecato, acciughe del Cantabrico con stracciatella di burrata. Tra i primi, il tagliolino al ragù d'anatra, peperoni e menta, lo spaghetti Mancini, bottarga, salsa al datterino giallo e peperone e il piatto più famoso del Garibaldi 45, la carbonara con l'uovo cotto a 70 gradi per 40 minuti. Si prosegue con i secondi: dalla battuta di Scottona al coltello alla pancia di maiale, dai moscardini alla carne salada con fichi e la loro mostarda e senape in grani. Chiusura con dolci rigorosamente casalinghi, a partire dal Tiramisù.

Una proposta che cambia quasi ogni mese in un Garibaldi 45 (una cinquantina di coperti, una ventina in più d'estate nel giardino) aperto sette giorni su sette, con esclusione del pranzo del lunedì: a Tricesimo, in piazza, è giornata di mercato.

A SAN DANIELE

ALLA "CORTE DI BACCO" IL VINO SI SPOSA CON IL PROSCIUTTO



Manuel Comoretto e Katia Perosa

tamente il locale – dicono i coniugi –, dopo vari anni trascorsi a collaborare in altre imprese di mescita maturando, dunque, una notevole esperienza».

Lo stile de "La Corte di Bacco" è quello dell'enoteca-prosciutteria, conviviale ed elegante allo stesso tempo, ricca di caldi arredi in legno e di offerte enoiche. Infatti, le etichette proposte (la maggior parte in mescita, ma si possono anche acquistare le bottiglie) sono oltre 200, provenienti da una sessantina di cantine ubicate, principalmente, sulle colline del Friuli Venezia Giulia. Il vino della casa proviene da un'azienda del Collio. Anche le bollicine sono di qualità, Metodo Classico compreso.

L'abbinamento principale, ovviamente, è con il prosciutto di San Daniele Dop nelle stagionature dei 20-22 mesi e 30 mesi. «Se richiesto - spiga Manuel - consigliamo di gustarlo con uno dei nostri vini bianchi autoctoni: Friulano, Ribolla Gialla o Malvasia». Anche i salumi e i formaggi offerti, sono scelti tra i produttori del territorio per servire tartine, grissinoni e piatti freddi. C'è un'attenzione particolare per i celiaci, mettendo a disposizione accompagnamenti con alternative senza glutine. La proposta può essere arricchita con giardinieri, sott'oli e dolci friulani.

I posti a sedere sono una trentina all'interno e altrettanti all'aperto, nella Corte (coperta), appunto. Al locale si può accedere sia da piazza Vittorio Emanuele II, 15, che da piazza Pellegrino.

"La Corte di Bacco" chiude il mercoledì tutto il giorno e il giovedì a pranzo. Negli altri giorni è aperta con orario continuato dalle 11.00 alle 22.00. Per info e prenotazioni: 0432 957004.

Adriano Del Fabro

IL NUOVO FENOMENO

IL BOOM DELLE BIRRE CON BASSO GRADO ALCOLICO

Anche nel mondo birrario friulano si discute di un tema che già da tempo tiene campo a livello internazionale: le birre analcoliche o a ridotto contenuto di alcol. Un segmento di mercato in crescita per ragioni di salute e benessere, ancor prima che per potersi permettere una birra anche se ci si deve mettere al volante. Una ricerca Doxa-Assobirra evidenzia infatti che il 35% degli intervistati afferma di bere anche o solo birre di questo tipo, e secondo Global Market Insights la birra analcolica in Europa varrà 40 miliardi di dollari nel giro di un decennio contro gli 11 attuali. «Sicuramente vediamo questa tendenza, tanto è vero che la nostra birra di bandiera, una Saison Ipa da 8 gradi, ora non è più il nostro cavallo di battaglia

– osserva **Tommaso Fracassi**, uno dei titolari del pordenonese Birra Galassia -. Infatti l'ultima birra sperimentale che abbiamo prodotto, definita come "Mexican Lager" perché contiene mais oltre all'orzo ed è aromatizzata con il lime, ha solo 4 gradi alcolici. Credo che anche con le

prossime sperimentali manterremo questa linea». E non è quindi probabilmente solo questione di estate se allo stand accanto l'agribirrifico Birrò di Sedegliano propone una Summer Ipa da 3,4 gradi. Anche **Nicola Fasan**, dell'agribirrifico Borgo Decimo di Azzano X, conferma la tendenza al basso grado alcolico. Più scettico sulle possibilità dell'analcolico, fuori dalla portata dei piccoli birrifici artigianali per ragioni tecnico-logistiche: «I lieviti alternativi e il blocco della fermentazione non danno ancora risultati soddisfacenti a mio avviso, bisognerebbe investire in un buon dealcolatore. Ma questo implica una produzione significativa di birra analcolica, che oggi pochissime realtà artigianali possono avere». Non è una caso che l'associazione Brewers of Europe, alle ultime lezioni europee, abbia chiesto ai nuovi parlamentari politiche che "incoraggino gli investimenti nei segmenti no alcohol".



Chiara Andreola

CCIAA A FIANCO DEGLI IMPRENDITORI E DELLE FORZE DELL'ORDINE

BANDO SICUREZZA, DOMANDE ENTRO IL 31 OTTOBRE

CONTRIBUTO MINIMO DI MILLE EURO PER LE PMI CHE VOGLIONO DOTARSI DI TELECAMERE E SISTEMI DI VIDEOSORVEGLIANZA

Ammonta a 500 mila euro il plafond del "bando sicurezza", contributi che la Camera di Commercio Pordenone-Udine mette a disposizione delle piccole e micro imprese del territorio di Udine, con fondi del proprio bilancio, per abbattere le spese per l'acquisto di telecamere, di sistemi di videosorveglianza a circuito chiuso o ancora di sistemi di video-allarme anti-intrusione in grado di interagire direttamente con gli apparati in essere presso le sale e le centrali operative. Come si legge nel bando, pubblicato sul sito www.pnud.camcom.it.



it, sono ammesse esclusivamente le spese relative all'acquisto e l'installazione di beni nuovi di fabbrica, che dovranno essere installati nella sede o unità operativa individuata dal richiedente, fatturate pagate a partire dal 1° luglio 2024 e prima della presentazione della domanda, che va inoltrata alla Cciao entro il prossimo 31 ottobre.

«Una città e un territorio in sicurezza – commenta il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo** – sono la condizione di base affinché anche l'economia possa operare in modo sano, corretto e produttivo. Con questa convinzione, ci siamo subito messi a disposizione delle forze dell'ordine direttamente coinvolte e delle istituzioni tutte per fare la nostra parte».

Il bando è pubblicato e attivo dallo scorso 19 agosto, con tutta la modulistica, sul sito www.pnud.camcom.it. L'intensità percentuale massima di contributo ammonta all'80% della spesa sostenuta dall'impresa. Il contributo minimo è di mille euro e saranno esclusi i progetti con spesa ammissibile inferiore a 1.250 euro (al netto dell'Iva). Il contributo massimo per progetto è di 3mila euro. Le domande vanno inviate dalle sole imprese con sede destinataria dell'iniziativa finanziabile nella provincia di Udine esclusivamente via Posta elettronica certificata (Pec) e inoltrata all'indirizzo pec.camerale.contributi.ud@pec.pnud.camcom.it.

RIPRODUCE L'ESPERIENZA DI SALIRE A 400 METRI DI ALTEZZA

UN ASCENSORE "IMMERSIVO" PER VEDERE LA FORTEZZA STELLATA DI PALMANOVA

SI CHIAMA VIRTUAL LIFT ED È IL PROGETTO IDEATO DAL COMUNE DI PALMANOVA E DALLA CCIAA PORDENONE-UDINE



La presentazione a Friuli Doc di Virtual Lift

dello spazio e effetti sensoriali che simuleranno l'ascesa verso il cielo, per rendere possibile ciò che è impossibile, ma che tutti desiderano: godersi appieno lo spettacolo della pianta a stella che rende unica la cittadina friulana.

«La Camera, impegnata da anni nella promozione dei siti Unesco – ha commentato il consigliere delegato alla presentazione **Alessandro Tollon** –, ha subito visto in questa tecnologia un'opportunità, per accrescere in modo innovativo, efficace e sostenibile, il turismo a



Palmanova. Proprio dall'esperienza maturata in Mirabilia e dalla spinta verso un turismo innovativo è nata l'idea di usare la realtà virtuale per simulare un ascensore che riproduca fedelmente l'esperienza di salire a 400 metri per vedere la fortezza stellata dall'alto. È esattamente quello che mancava a Palmanova per

completare l'offerta turistica della città. Grazie alle nuove tecnologie si possono ottenere risultati molto vicini alla realtà».

«Presentare Virtual lift nel cuore di Friuli Doc – hanno aggiunto il sindaco e l'assessore al Turismo di Palmanova **Giuseppe Tellini** e **Silvia Savi** – è stata un'occasione unica di presentare un progetto esclusivo e inclusivo, aperto anche a chi ha ridotte capacità motorie o sensoriali e a chiunque per vari motivi sia solitamente esclusi da alcuni percorsi sulla cinta bastionata». La Cciao ha contribuito a coprire le spese per il progetto. Il Comune ha vinto un bando regionale da fondi comunitari Pr-Fesr per la digitalizzazione del patrimonio, ottenendo un finanziamento di 100mila euro. L'ascensore sarà collocato nel giardino del Museo civico di Palmanova.

IL 14 E 15 OTTOBRE A PERUGIA

INCONTRI D'AFFARI A MIRABILIA E BORSA DEL TURISMO CULTURALE

Valorizzazione dei Siti Unesco, una delle linee d'azione della Camera di Commercio Pordenone-Udine, che si sviluppa su un doppio binario, a livello nazionale e internazionale con Mirabilia e a livello regionale con Opus Loci.

Per Mirabilia, saranno una quindicina le imprese del Friuli alla 12esima Borsa Internazionale del Turismo culturale e all'ottava di Mirabilia Food&Drink, eventi con incontri B2b e momenti di confronto a Perugia il 14 e 15 ottobre prossimi.

La Cciao Pn-Ud, partner di Mirabilia Network, organizzatore dell'evento, accompagna la delegazione imprenditoriale friulana, che sarà protagonista di decine di incontri d'affari con controparti e operatori del settore da Stati Uniti, Canada, America Centrale e del Sud, Corea, Giappone, Thailandia, Hong Kong, Australia, Emirati Arabi, Europa, Marocco.

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 PiAZZA GOL



TECNICHE PAGHE E CONTRIBUTI

Durata: 250 ore

UTILIZZARE STRUMENTI DI CITTADINANZA DIGITALE

Durata: 16 ore

Corsi PID

SCRITTURA E IMMAGINI PER IL WEB

Durata: 9 ore

COME IMPOSTARE UNA STRATEGIA DI DIGITAL MARKETING

Durata: 9 ore

Corsi finanziati

COME ANALIZZARE I DATI DEI CLIENTI CON EXCEL

Durata: 6 ore

RAFFORZARE LA RESILIENZA EMOTIVA PER IL BENESSERE DI TEAM E CLIENTI

Durata: 3 ore

È QUI LA FESTA? INTERCETTARE IL TURISMO DELLE FESTIVITÀ CON UN PIANO DI MARKETING VINCENTE

Durata: 6 ore



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

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

Ci trovi a UDINE
 TEF S.c.r.l.
 tel. 0432 273245
formazione.ud@pnud.camcom.it
 facebook: @cciaaudformazione

IL REPORT DELLE IMPRESE PN-UD CON IL QUESTIONARIO CCIAA

IL 67% DELLE IMPRESE VUOLE INVESTIRE IN SOSTENIBILITÀ

LA GRAN PARTE HA INTENZIONE DI INVESTIRE NEL FOTOVOLTAICO.
TRA I BENEFICI LA RIDUZIONE DEI COSTI OPERATIVI

L'interesse a migliorare la propria impresa in termini di sostenibilità è forte da parte delle imprese friulane e i miglioramenti (in termini di risparmi, ma anche di efficienza e reputazione aziendale) si sentono, anche se tra le sfide più difficili da affrontare ci sono i costi delle pratiche e delle tecnologie, spesso ancora troppo elevati. È il quadro che emerge dall'indagine diretta, la prima, che la Camera di Commercio Pordenone-Udine ha promosso in estate con metodologia Cawi (Computer assisted web interview).

dell'agricoltura, 2,3% di turismo, alloggio, ristorazione e 16,5% altri settori. I rispondenti appartengono per il 50,4% alla fascia d'età 51-65 anni, per il 30,1% a quella 36-50, mentre il 10,5% sono under 35 e il 9% sono over 65.

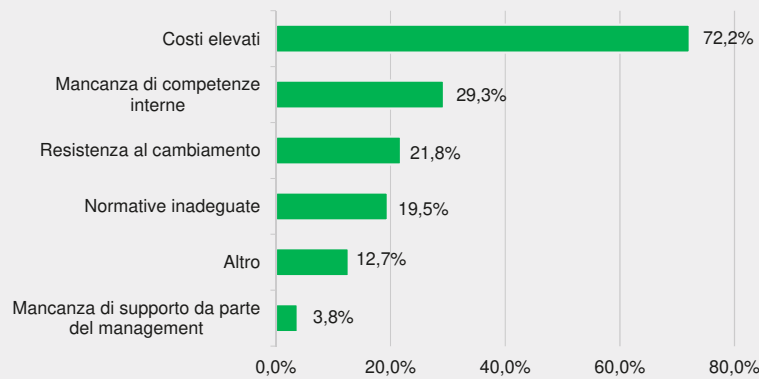
Entrando nel dettaglio delle risposte, emerge come a seguito dell'adozione di pratiche sostenibili il 58,6% delle aziende ha riscontrato un miglioramento della reputazione aziendale, il 52,6% una riduzione dei costi operativi, il 15,8% un aumento di soddisfazione dei dipendenti, il 6,8% un

aumento delle vendite, così come una maggior attrazione di investitori. Il 66,9% dei rispondenti ha intenzione di investire in pratiche sostenibili da qui a un anno. In particolare il 48,3% sarebbe intenzionato a investire nel fotovoltaico, il 30,3% in certificazioni ambientali, il 28,1% in bilancio di sostenibilità, il 20,2% nella carbon footprint, il 18% in Lca (Life Cycle Assessment) e il 9,9% in altro, come per esempio nell'acquisto di macchinari che riducano l'impatto ambientale (nota: tutte domande con possibilità di risposta multipla).

Il 57,9% dei rispondenti afferma di essere abbastanza informato sulle pratiche sostenibili, mentre il 30,1% lo è poco. Solamente l'8,3% risulta essere molto informato in merito. Allo stesso tempo, la quasi totalità dei rispondenti (il 97%) afferma che sia importante che le aziende adottino pratiche sostenibili (per il 52,6% è abbastanza importante, per il 44,4% lo è molto).

Riguardo agli investimenti in sostenibilità, il 35,3% dei rispondenti indica di aver investito fino in media a 10.000 euro annui, il 18% del totale tra 10.000€ e 50.000 euro, mentre oltre questa soglia ha investito il 12,1%. Tra le principali sfide incontrate si rilevano al primo posto i costi elevati (il 72,2% del totale).

SFIDE INCONTRATE NELL'IMPLEMENTAZIONE DI PRATICHE SOSTENIBILI



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine.

Dal questionario è derivato un primissimo studio, che aiuterà la Cciao a capire come orientare al meglio le proprie iniziative in tema di sostenibilità e tecnologie per le imprese, ma permetterà anche di acquisire un quadro analitico delle abitudini delle pmi in termini di sostenibilità, quadro che potrà dare informazioni confrontabili ripetendolo periodicamente. «L'abbiamo voluto – ha spiegato il presidente Cciao **Giovanni Da Pozzo** – in quanto su questo tema non ci sono dati statistici consolidati a disposizione, se non, appunto, quelli che arrivano da rilevazioni dirette come questa, che diventerà la base per le nostre prossime ricerche».

Le 133 imprese che hanno risposto sono per il 26,3% dei servizi, 24,1% dell'industria, 18% del commercio, 12,8%

ENTRO IL 30 SETTEMBRE

ADESIONI ALLE COMUNITÀ ENERGETICHE

Vanno inviate entro il 30 settembre le manifestazioni di interesse per aderire alla Comunità energetica della Cciao Pn-Ud. Possono partecipare soggetti economici quali ditte individuali o società, imprese, cooperative, artigiani, commercianti, iscritte alla Cciao in forma attiva. I Comuni, fermo restando il vincolo della cabina primaria ACO01E01008 consultabile sul sito del Gse (www.gse.it), sono Udine, Martignacco, Pasian di Prato, Pozzuolo, Campofornido e Basiliano. La manifestazione di interesse è disponibile sul sito www.pnud.camcom.it e va inoltrata con copia digitale del documento di identità del dichiarante via pec a cciaa@pec.pnud.camcom.it o via email a pid@pnud.camcom.it.

RAVVEDIMENTO ENTRO IL 30 OTTOBRE

DOMICILI DIGITALI INATTIVI: OLTRE 3 MILA IMPRESE INADEMPIENTI

La Camera di Commercio Pn-Ud ha avviato, con il 16 settembre, la procedura per cancellazione di domicili digitali inattivi e per l'assegnazione dei domicili digitali nei confronti delle imprese inadempienti. Si tratta, per il territorio udinese di 2127 imprese (1419 imprese individuali, 276 società di persone, 432 società di capitali) e per il pordenonese di 1312 imprese (833 imprese individuali, 177 società di persone, 302 società di capitali), per un totale di 3439 imprese.

La notificazione del provvedimento di avvio delle procedure di cancellazione e assegnazione d'ufficio dei domicili digitali e della diffida è effettuata tramite pubblicazione nell'albo camerale del provvedimento, completo degli allegati relativi alle imprese procedibili, per 45 giorni e cioè fino al prossimo 30 ottobre.

Decorso il termine assegnato senza regolarizzazione da parte delle imprese (30 ottobre), il Conservatore del Registro imprese cancellerà i domicili digitali inattivi e assegnerà d'ufficio i nuovi domicili digitali, contestualmente applicando la sanzione prevista.

Per tutte le indicazioni ufficiali basta consultare l'apposita pagina sul sito www.pnud.camcom.it. Per informazioni è possibile rivolgersi anche direttamente al Registro Imprese. Per Udine, telefono 0432.273267 e mail registro.impreses.ud@pnud.camcom.it, per Pordenone telefono 0434.381710 e mail registro.impreses.pn@pnud.camcom.it, dal lunedì al venerdì dalle 11.30 alle 12.30.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

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

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

WWW.PNUD.CAMCOM.IT

Tutte le iniziative sempre aggiornate sul sito camerale. Le imprese possono rivolgersi agli uffici 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>.

IL FOCUS DELLA QUINTA EDIZIONE SARÀ SU ERBE AROMATICHE E SPEZIE

TORNA IL FESTIVAL ARTandFOOD

IL PROGETTO PER PROMUOVERE LA QUALITÀ DEL FRIULI OCCIDENTALE ANDRÀ IN SCENA DAL 4 AL 6 OTTOBRE SU INIZIATIVA DI TEF-TERRITORIO ECONOMIA FUTURO

Ricco di spunti, incontri e assaggi, torna il festival PORDENONE ARTandFOOD 2024, progetto nato per promuovere la qualità del Friuli Occidentale in tema di gusto, che dal 4 al 6 ottobre vivrà la sua quinta edizione, su iniziativa di TEF-Territorio Economia Futuro, Società in house della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, in collaborazione con il Comune di Pordenone.

Accompagna l'evento una nuova veste grafica, con un design originale che interpreta le componenti essenziali di una kermesse nella quale cibo e arte si trovano in perfetta armonia, declinati con eleganza, stile e fantasia.

E tutto da scoprire ed assaporare sarà il palinsesto del festival, organizzato intorno al focus "erbe aromatiche e spezie", tema che evoca profumi e tradizioni vicine e lontane, perfetto per coniugare antiche usanze e originali esperienze creative in cucina.

Cifra della manifestazione saranno come sempre gli eventi di degustazione guidata nelle dimore storiche della città, con un occhio attento a prodotti e ricette del territorio, ma anche all'innovazione in tecniche e sapori. "La seduzione vegetale" e il dittico ai fornelli di "Un ingrediente, due piatti, quattro mani" vanno esattamente in questa direzione, così come il lavoro congiunto dei pastry chef in pasticceria, gelateria e cioccolateria nell'interpretare materie prime e abbinamenti. Non mancherà lo spazio nobile dedicato ai vini, oltre ai laboratori della Piccola Food Academy e ai convegni di approfondimento su temi economici, sociali e culturali legati all'alimentazione e ai protagonisti della cucina nella Destra Tagliamento. Alla ribalta anche i giovani professionisti di domani, con il Premio Pordenone ArtandFood Young per gli studenti del settore alberghiero di alcuni Istituti regionali. Sguardo infine aperto all'Europa nel segno delle relazioni e dello scambio di expertise con Austria, Croazia, Slovenia e Regno Unito, per promuovere il vero cibo italiano di qualità e le migliori risorse locali nel mondo.

Info: www.pordenonewithlove.it



PORDENONE WITH LOVE KARPOS, IN VETRINA IL RIUSO DEI RIFIUTI

Coniugare economia circolare e solidale grazie ad attività artigianali di riproduzione tessile: è il target del laboratorio Ridoprin di Karpos, società cooperativa con sede a Torre che «crede nel lavoro come strumento privilegiato di promozione umana e sociale». Fino a fine mese, nell'ambito della Vetrina Pordenone With Love, iniziativa di TEF, la società consortile della CCIAA di Pordenone-Udine finalizzata a stimolare e incentivare ogni attività tesa alla promozione e valorizzazione del territorio pordenonese, al fine di rafforzarne la capacità economica, esporrà prodotti derivanti da scarti di tessuti industriali in prevalenza borse. «L'esperienza maturata da Karpos nel gestire i rifiuti - scrive l'azienda - ha permesso di cogliere l'esigenza/fabbisogno del territorio di ridare vita ai rifiuti. La tendenza, in linea con il trend internazionale e nazionale, dimostra l'interesse crescente verso l'economia circolare. Le opportunità di sviluppo del riuso/riciclo, spinge Karpos ad avviare un progetto che dà origine al laboratorio Ridoprin Lab che ha tra le proprie finalità anche la creazione di opportunità lavorative per le fasce deboli rappresentate in primis dal target femminile».



LA TARGA ARRIVA A MILANO

"QUI SI MANGIA FRIULANO" ALL'OSTERIA DELLA STAZIONE

Per i friulani a Milano è un punto di riferimento e di ritrovo imprescindibile. Per i milanesi, dopo l'adozione, il luogo in cui assaggiare il gusto autentico del Friuli. All'Osteria della Stazione, guidata da 12 anni dall'udinese **Gunnar Cautero**, oltre a servire una carrellata di salumi, prodotti, piatti e vini d'eccellenza regionale, si è capaci di spadellare



Il presidente della Cciao, Giovanni Da Pozzo e Gunnar Cautero

oltre 4mila 400 frichi l'anno. Così, Gunnar Cautero ha ricevuto la meritata Targa "Qui si mangia friulano" dal presidente della Camera di Commercio Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**. Un simbolo che riunisce ristoranti, trattorie e locali non solo "in patria", ma anche fuori dai confini regionali, «dove ci sono realtà come l'Osteria della Stazione - ha detto Da Pozzo - che ci fanno da accoglienti, importantissimi portabandiera, con passione, dedizione ed entusiasmo, oltre che con la qualità e autenticità dell'offerta».

INCONTRO CON IL PRESIDENTE DA POZZO

GDF, IL NEO COMANDANTE LOERO IN VISITA ALLA CCIAA



Da Pozzo e il colonnello Corrado Loero

Primo incontro, nella sede udinese della Camera di Commercio Pordenone-Udine, a inizio settembre, tra il presidente **Giovanni Da Pozzo** e il colonnello **Corrado Loero**, nuovo comandante provinciale della Guardia di Finanza di Udine. Il presidente Da Pozzo, nel dare il benvenuto al colonnello, augurandogli un proficuo lavoro sul territorio, ha ribadito l'ottima

collaborazione interistituzionale, consolidata nel tempo, evidenziando come per un'economia sana sia fondamentale il gioco di squadra fra enti per garantire legalità, correttezza e sicurezza, tanto per le attività produttive quanto per i cittadini.

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.



ADERISCI ALLA COMUNITÀ ENERGETICA RINNOVABILE

Partecipa alla CER camerale entro il 30 settembre 2024

CERT'O - NUOVA MODALITÀ DI COMPILAZIONE CERTIFICATI DI ORIGINE

Webinar gratuito 26 settembre o 02 ottobre 2024

INSTALLAZIONE DI GENERATORI DI CALORE

Presentazione domande: da giovedì 03 ottobre

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

CAMERE
DI COMMERCIO
D'ITALIA

SEI UN'IMPRESA CENTENARIA? ISCRIVITI AL RIS!

Il Registro nazionale delle imprese storiche premia le imprese che hanno trasmesso nel tempo un patrimonio di esperienze e valori imprenditoriali. Le imprese già centenarie al 31 dicembre 2023 possono presentare le domande **entro il 30 settembre 2024**.

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 ottobre (dalle 13:00)

REPORT ECONOMICO STATISTICO

Aggiornamento mensile sulla situazione regionale

PREZZI PRODOTTI PETROLIFERI

Diffusione quindicinale

PREZZI PRODOTTI RILEVANTI

Rilevazioni settimanali

LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO

Rilevazioni mensili

OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA DEL FVG

Diffusione semestrale

EXCELSIOR INFORMA

Rilevazioni mensili dei fabbisogni occupazionali delle imprese

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

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

