



L'ECONOMIA REALE CHE GUARDA AL FUTURO

LA PREMIAZIONE 2024 PROMOSSA DA CAMERA DI COMMERCIO E I 78 RICONOSCIMENTI DA PAG. 2 A PAG. 5

ELEZIONI USA, QUALI SARANNO LE RICADUTE

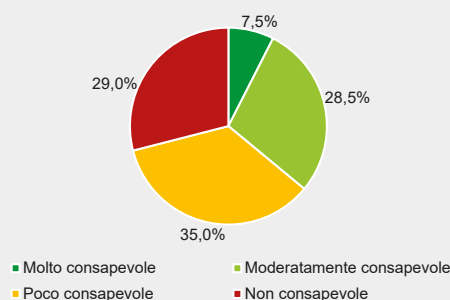
Pag. 6



TRANSIZIONE 5.0, C'È ANCORA STRADA DA FARE

Pag. 7

LIVELLO DI CONSAPEVOLEZZA RIGUARDO IL CONCETTO DI "TRANSIZIONE 5.0"



IL RITORNO DELLA MAPPA DEL SAPORE

Pag. 14



L'APPELLO A LAVORARE INSIEME COME IMPRESE E COME ISTITUZIONI

SÌ ALL'INNOVAZIONE, NO AL DECLINISMO

SONO I MESSAGGI RIVOLTI ALLA PLATEA DAL PRESIDENTE DELLA CCIAA, GIOVANNI DA POZZO. QUEST'ANNO SONO STATI 78 I PREMIATI

Correre sulla strada dell'innovazione, sul territorio regionale, ma soprattutto in un'Europa che su questo piano non può permettersi di restare indietro e che «deve porre regole, sì, ma, come accade negli Stati Uniti, regole utili a far operare al meglio l'economia, non a ostacolarla». Essere consapevoli che la transizione 5.0 è una strada ormai imprescindibile per società e imprese, e che l'intelligenza artificiale è una grande opportunità, «ma anche una responsabilità. Come Stephen Hawking ci ha ricordato, l'ia potrebbe essere la migliore o la peggiore invenzione dell'umanità e dovremo saperla governare con etica, saggezza e visione». Ma soprattutto: non lasciarsi andare al declinismo e alla negatività, troppo spesso sottotraccia al commento economico, pensando che il periodo è complesso, sì, ma che ci sono dati positivi «e che dobbiamo pensare ad attrezzarci per il futuro, continuando a lavorare insieme come imprese e come istituzioni, con la forza e la resilienza di cui questo popolo e le sue attività produttive hanno dato prova in tante situazioni difficili». Su queste direttrici, preannunciando anche un'anticipazione della prossima edizione di Open Dialogues for the future, il 3 dicembre a Milano con il direttore scientifico **Federico Rampini** e altri esperti, si è snodato il discorso del presidente della Cciao Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo** all'edizione 2024 della Premiazione dell'economia e dello sviluppo, che lunedì 18 è andata in scena in un Teatro Giovanni Da Udine tutto esaurito e aperta dal saluto del sindaco **Alberto Felice De Toni**. Direttrici sposate anche dall'assessore regionale alle attività produttive **Sergio Emidio Bini**, che ha evidenziato l'importanza di valorizzare imprenditori e lavoratori «che sono l'economia reale, che ogni giorno alzano le serrande e ci permettono di andare avanti», ha evidenziato, ribadendo a sua volta di non abbandonarsi a una narrazione negativa. Bini ha anche ribadito l'importanza di sburocratizzare, facendo appello «all'intero sistema economico di continuare a lavorare assieme, come abbiamo fatto in questi anni, seriamente, con dedizione e lungimiranza».



Dedizione e lungimiranza ben rappresentate dai 78 premiati e riassunte anche nel nuovissimo video della Camera di Commercio Pordenone-Udine, che è stato presentato in anteprima proprio in apertura di Premiazione – e che è disponibile sul canale YouTube della Cciao, UPIEconomia.

«Questa è la giornata che premia chi una visione sul futuro», ha esordito infine l'ospite d'onore della Premiazione, il Ministro per i rapporti con il Parlamento **Luca Ciriani**. Che ha parlato di «cauto ottimismo» e «voglia di ripartire» nel descrivere la visione sul Paese, pur «senza trionfalismi e con una manovra improntata ancora una volta al pragmatismo, al grande senso di prudenza e responsabilità». Ciriani ha quindi evidenziato come il Governo si sia preso la responsabilità anche di gesti «impopolari» e ha rimarcato l'importanza della «stabilità politica come dato positivo per l'economia».

Le quattro Targhe dell'eccellenza, momento clou e conclusivo della Cerimonia, sono andate al Network Nuova Alpe Adria, rete fra gli enti camerali di Austria, Italia, Slovenia e Croazia, per la cooperazione transnazionale, a **Luigi De Puppi** per l'economia, all'associazione culturale Comitato di San Floriano per la cultura e a **Gianpaolo Pozzo** per l'approccio manageriale nello sport.

TARGHE DELL'ECCELLENZA

NELL'ECONOMIA

LUIGI DE PUPPI



A ritirare il premio per Luigi De Puppi è stata la figlia Caterina

Luigi de Puppi, già AD e direttore generale di Banca Popolare FriulAdria, è stato insignito della prima laurea ad honorem in Banca e finanza dell'Università di Udine. «Un leader straordinario che ha saputo unire alle grandi doti professionali una non comune sensibilità umana» disse allora il rettore Furio Honsell. De Puppi ha legato il suo nome per un decennio a Olivetti, ricoprendo prestigiosi ruoli direttivi nel Nord e Sud America nel settore finanza e logistica. È seguita l'esperienza in Montedison, dove ha assunto la responsabilità della pianificazione e controllo della "chimica fine". Nel 1984 inizia l'avventura, durata 18 anni, in Electrolux-Zanussi. Nel 1996 è nominato AD della multinazionale e, nel 2001, passa alla Benetton, con eguale incarico. Guida poi Banca Popolare FriulAdria, di cui è membro del CdA e del Comitato esecutivo sin dal 1998. De Puppi è stato altresì presidente di Friulia, la finanziaria della Regione Friuli Venezia Giulia e primo presidente di Cometa, il fondo pensione integrativa dei metalmeccanici italiani. Quando il gruppo Generali acquista la Toro Assicurazioni di Torino, egli viene nominato Presidente e AD di Toro e, successivamente, resta Presidente del gruppo Alleanza Toro, un aggregato di circa 6 miliardi di premi. Oggi è AD di Maschio Gaspardo, primo gruppo italiano nella top ten di quelli europei del settore macchine per l'agricoltura dove ancora opera con successo.

NELLA COOPERAZIONE TRANSNAZIONALE

NETWORK NUOVA ALPE ADRIA - NAAN



Il Network Nuova Alpe Adria è stato fondato dai Presidenti di Friuli Venezia Giulia, Veneto e Carinzia nel 2007 per potenziare la cooperazione economica tra le regioni in termini di euroregione politica e rafforzare la coesione e la competitività del territorio. Le Camere dell'Economia di Carinzia, Slovenia,

Fiume, Pola, Trieste e l'Unioncamere del Veneto avevano già alle spalle una lunga tradizione di cooperazione e gestione di progetti congiunti. Questi enti hanno svolto un ruolo importante nel processo di supporto e potenziamento della creazione dell'Euroregione. Successivamente hanno aderito la Slovenia, l'Istria e la Regione di Fiume per diventare un centro di coordinamento tra il mondo politico e quello commerciale di quest'area. A seguire la Camera di Commercio di Pordenone-Udine, la Camera dell'Economia della Stiria e la Camera di Commercio di Bolzano. Per il 2021 - 2027 la Conferenza ha ridefinito gli obiettivi comuni concentrandosi su temi prioritari riguardanti lo sviluppo economico, la mobilità, il turismo, il mercato del lavoro, l'istruzione, la formazione, la digitalizzazione e l'innovazione. Le assise si focalizzano sui temi del confronto delle rispettive realtà, nell'ottica di valorizzare le opportunità, mettendole a fattor comune dei territori. Dal confronto nascono spontaneamente nuove idee e progettualità da condividere, favorendo un dialogo efficace e amichevole.

NELLA CULTURA

ASSOCIAZIONE CULTURALE COMITATO DI SAN FLORIANO



Illegio festeggia 20 anni come straordinaria sede d'arte, nata da un progetto per offrire un ambiente dove bellezza e riflessione possano ispirare pensieri profondi sul senso della vita. Dal 2004, grazie all'impegno di volontari, ogni anno propone una mostra dedicata a un tema esistenziale e spirituale, rendendo il piccolo borgo un centro di rinascita culturale. Ogni

esposizione, rigorosamente curata, espone fino a 60 capolavori di maestri come Caravaggio, Botticelli, Tiziano, Monet, Van Gogh, e Kandinskij, ottenuti in prestito da oltre 400 collezioni di tutta Europa, con la partecipazione di prestigiosi musei come Madrid, Londra, Mosca e i Musei Vaticani. Attraverso un linguaggio che unisce arte, storia e teologia, una squadra di giovani preparati guida i visitatori alla scoperta dei segreti di queste opere, offrendo una lettura accessibile e appassionata. In vent'anni, Illegio ha accolto quasi 700.000 visitatori e oltre 1.300 capolavori, trasformandosi da grazioso borgo in un simbolo di futuro per le periferie più nascoste. La mostra del 2024, intitolata "Il Coraggio," esplora la virtù di sfidare la paura con autenticità, celebrata con opere di Perugino, Caravaggio, Guercino, Bernini e Pomodoro. È il tema ideale per questo significativo anniversario, frutto di un cammino illuminato dalla Provvidenza, che conferma Illegio come la più piccola e sorprendente sede d'arte al mondo, un autentico miracolo di bellezza e cultura.

NELL'APPROCCIO MANAGERIALE DELLO SPORT

GIANPAOLO POZZO



Gianpaolo Pozzo, classe 1941, è un imprenditore visionario che ha portato innovazione sia nell'industria sia nello sport. Con Freud, azienda di famiglia specializzata in utensili per la lavorazione del legno, ha conquistato i mercati globali, diventando uno dei primi italiani a stabilirsi in Cina e a entrare nel mercato americano. La crescita internazionale di Freud ha portato alla sua vendita a

Bosch nel 2008. Grande tifoso dell'Udinese, ha acquistato il club nel 1986, applicando un approccio manageriale innovativo in un calcio ancora legato al mecenatismo. Sotto la sua guida, l'Udinese è divenuta un modello di sostenibilità e gestione, mantenendo la Serie A per 29 anni consecutivi e ottenendo 11 qualificazioni europee, un record per un club di una città di centomila abitanti. Negli anni Novanta egli ha creato un sistema di scouting che ancora oggi fa scuola, scoprendo talenti come Sanchez, De Paul e Bruno Fernandes. Ha introdotto la tecnologia in campo, sperimentando la moviola e la goal line technology proprio a Udine. Pioniere degli stadi di proprietà, ha realizzato il Bluenergy Stadium tra il 2014 e il 2016, secondo stadio privato in Italia e modello in Europa per la sua anima green. Pozzo è anche pioniere della multi-ownership in Europa: nel 2009 ha acquistato il Granada, portandolo dalla terza serie alla Liga, e nel 2012 è entrato nel mercato inglese con il Watford, che nel 2019 ha raggiunto la finale di FA Cup. È il patron più longevo del calcio italiano.





Il ministro per il Rapporto con il Parlamento, Luca Ciriani



L'assessore regionale alle attività produttive, Sergio Emidio Bini



Il sindaco di Udine, Alberto Felice De Toni

PREMIO GIOVANE IMPRENDITORE

ROBERTO PACE



Nel 2018 i fratelli Roberto e Michele Pace rilevano l'azienda agricola dalla madre. A Preone gestiscono una stalla comunale con capre e vacche da latte. In estate gli animali vengono trasferiti in malga a 1.350 metri. L'azienda produce formaggi biologici, ortaggi e legname a km 0, e sta sviluppando una fattoria didattica per l'inserimento di persone vulnerabili.

PREMIO IMPRENDITRICE

ARIANNA STOCCO



L'azienda Achillea, gestita da Arianna, si dedica alla coltivazione manuale di piante officinali e piccoli frutti. Nei campi di Ugovizza crescono erbe e frutti, mentre in alta quota prosperano stelle alpine e arnica. Nel laboratorio aziendale si producono tisane, condimenti e confetture, mentre un laboratorio esterno realizza la linea cosmetica. L'azienda alleva anche capre cashmere e pecore Plezzana.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

LAURA E ROSANNA BOMBARDIER



Le sorelle Bombardier, dopo la perdita del padre, proseguono l'attività edile di famiglia. Nel 2010 avviano un'azienda agricola boschiva a Rivalpo con fattoria didattica, agriturismo e orti biologici. Ora gestiscono anche un agriturismo-caseificio a Malga Lanza, con un allevamento per la produzione di formaggi, offrendo piatti tipici tradizionali.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

GESMAN SRL



Gesman si occupa, dal 2003, di gestione e manutenzione di impianti di riscaldamento, idraulici, di condizionamento e di trattamento aria, con focus sul risparmio energetico. Si rivolge a privati, enti pubblici e aziende, garantendo qualità certificata UNI EN ISO 9001:2015 proponendo soluzioni innovative per il comfort domestico e lavorativo.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

COLOMBO E TAMAI SOCIETÀ AGRICOLA



Simone Tamai e Giacomo Colombo, giovani diplomati in agraria, si dedicano all'allevamento di capre, pecore e vacche nella Malga Polpazza a Clauzetto. Producono formaggi e ricotte di alta qualità, puntando sul benessere animale e la libertà di pascolo. Gli animali vivono in alpeggio o pascolano liberamente tra Clauzetto e Pradis da marzo ad ottobre.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

ZAGOLIN DI PUPPINI GIORGIO



La cappelleria Zagolin, attiva a Udine dal 1739, rappresenta la tradizione e la professionalità nella produzione e vendita di cappelli e accessori di alta qualità. Dopo quattro famiglie, la gestione è affidata a Giorgio Puppini che, con la figlia Barbara Francesca, mantiene intatta la filosofia artigianale, la cura nella scelta dei materiali e l'attenzione per i dettagli.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

TASSOTTO E MAX SAS



L'agenzia Tassotto e Max, nata nel 2004 a Pradamano, è un punto di riferimento per la fotografia e il videomaking in Friuli Venezia Giulia e a livello nazionale. Offre servizi per aziende, matrimoni e ritratti, unendo la profonda conoscenza delle tecniche tradizionali all'utilizzo di tecnologie innovative. Nel 2010 hanno fondato la Tassotto&Max Academy.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

BOMBEN PAOLO - IDEALEGNO



Paolo Bomben, erede di una lunga tradizione familiare nella lavorazione del legno, crea mobili e complementi d'arredo di alta qualità con la sua azienda Idealegno. Ispirato dal territorio friulano e dai suoi elementi naturali, realizza pezzi unici che portano nelle case la bellezza e l'anima del Friuli, trasmettendo l'essenza della sua terra attraverso il legno.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

SCARPETTI. I SCARPÉTS DE CJARGNE



Il Museo Carnico di Tolmezzo ha avviato il progetto "Scarpetti. I scarpéts de Cjargne" per tutelare e valorizzare le calzature tradizionali carniche. Si propone di raccogliere testimonianze, organizzare corsi di formazione, promuovere il prodotto e registrare il marchio "Scarpetti" per tutelare l'originalità delle calzature e promuovere la cultura artigianale.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

MHT MECCANICA HI TECH



MHT, attiva dal 2004, si è specializzata in lavorazioni meccaniche di precisione e assemblaggio di macchine industriali. Offre servizi di co-progettazione, produzione, verniciatura e fosfatazione, utilizzando i principi del lean system e sistemi gestionali MES e 4.0. Nel 2023 avvia un passaggio generazionale affidando la gestione a due dipendenti di lunga data.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

PEZZETTA



L'azienda Pezzetta, con quasi un secolo di storia, si dedica alla stagionatura e all'affinamento di formaggi tipici friulani. Nel 1998 inaugura la nuova sede a Fagagna e nel 2009 acquisisce la Latteria di Ovaro. Possiede anche una quota di partecipazione in un prosciuttificio di San Daniele. L'obiettivo è promuovere l'eccellenza dei prodotti regionali.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

BERTOIA CESARE



L'azienda agricola di Cesare Bertoia è un esempio di multifunzionalità. Casato Bertoia coltiva vigneti e orti biologici, trasformando i prodotti in un laboratorio moderno e attento alla sostenibilità. Offre visite guidate, degustazioni ed eventi culturali, promuovendo il territorio e la sana alimentazione. Obiettivo: preservare tradizione e amore per la terra.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

CSS TEATRO STABILE DI INNOVAZIONE DEL FVG



Fondato nel 1978, è un centro di produzione teatrale riconosciuto dal Ministero della Cultura. Promuove la cultura teatrale con una ricca programmazione rivolta a diversi generi di pubblico. È capofila dell'École des Maitres, un corso internazionale per giovani artisti. Realizza, inoltre, progetti di Teatro Partecipato e laboratori per le nuove generazioni.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

ALESSANDRO FONTANELLI



Alessandro Fontanelli, cardiologo di fama, si è dedicato con passione alle cure cardiovascolari. Ha ricoperto ruoli di primo piano in vari ospedali italiani, contribuendo significativamente allo sviluppo della cardiologia interventistica. Autore di numerose pubblicazioni, ha ricevuto il titolo di Cavaliere dell'Ordine "Al merito della Repubblica Italiana".

RICONOSCIMENTI SPECIALI

MASTER DI II LIVELLO IN SALUTE E UMANIZZAZIONE DELLE CURE - UNIUD



Il Master di II Livello dell'Università di Udine promuove un approccio multidisciplinare e innovativo all'assistenza sanitaria. Si rivolge a professionisti del settore che desiderano acquisire nuove competenze per migliorare la qualità e l'umanizzazione delle cure, con un'attenzione particolare alla relazione tra operatori sanitari e pazienti.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

5° REGGIMENTO AVIAZIONE DELL'ESERCITO "RIGEL"



Il 5° Reggimento Aviazione dell'Esercito "RIGEL", con sede a Casarsa della Delizia, supporta le operazioni militari e civili in Italia e all'estero. Dotato di elicotteri, partecipa a missioni di soccorso e supporto. Ha un forte legame con il Friuli, dimostrato durante il terremoto del 1976, e continua a essere un punto di riferimento per la popolazione.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

DANIELA D'ORLANDI



Daniela D'Orlandi, Ambasciatrice d'Italia in Ghana e Togo, ha contribuito a rafforzare i rapporti bilaterali e la collaborazione con i due Paesi africani. Ha promosso diverse iniziative innovative, come il "Progetto Ghana" assieme a Confindustria Alto Adriatico per la formazione di giovani lavoratori, e ha contribuito all'avvio di voli diretti tra Roma e Accra.



La platea presente al Teatro Giovanni da Udine

SERVE UNA TRATTATIVA BILATERALE PER LIMITARE I DANNI

LE RICADUTE DEL PROTEZIONISMO AMERICANO

IL NEO PRESIDENTE TRUMP ANNUNCIA DAZI. L'ITALIA, CHE VANTA IL SECONDO MAGGIORE ATTIVO COMMERCIALE CON GLI USA, DOVRÀ CORRERE AI RIPARI

Quali saranno le ricadute di **Donald Trump** a presidente degli Stati Uniti? Up Economia offre una serie di riflessioni intervistando alcuni autorevoli opinionisti a cominciare dal giornalista **Federico Rampini**.



Federico Rampini

Rampini, lei ha parlato di Trump come di "un danno, un problema soprattutto per l'Europa e gli europei". Che cosa ci dobbiamo aspettare, soprattutto dal punto di vista economico?

«Non considero il Trump 2 un danno in assoluto, ma l'Europa è quella che ha più da perderci. C'è la questione dei dazi. E c'è un disimpegno dell'America dalla difesa europea. Questo non si tradurrà necessariamente in un ritiro dalla Nato. Peraltro, un ridimensionamento della protezione Usa sarebbe inevitabile a lungo termine anche con una presidenza in mano al partito democratico, per la priorità da dare alla Cina, e per vincoli di bilancio. Con Trump sarà più veloce e più brutale. L'Europa è impreparata. Non aiuta il vuoto di leadership in Germania e Francia».

Il nuovo protezionismo americano è un tema reale o c'è eccessiva preoccupazione?

«Da tempo siamo entrati in un'era di protezionismo, anche perché la Cina ne pratica la versione più antica e distruttiva: un mercantilismo aggressivo che scarica sul resto del mondo eccedenze produttive. In America il protezionismo ormai è un'ideologia bipartisan. Trump lo praticherà senza guardare in faccia nessuno. L'Italia ha un problema: vanta il secondo maggiore attivo commerciale con gli Usa, dopo la Germania. Giorgia Meloni ha un buon rapporto con Trump, ma dovrà spendersi tutto il capitale politico di cui dispone, in una trattativa bilaterale per limitare i danni».

Trump riuscirà a mettere fine alla guerra in Ucraina?

«La narrazione prevalente – tra i democratici Usa e in molti am-

bienti europei – è quella secondo cui con il risultato dell'elezione Usa del 5 novembre "tutti gli autocrati vincono". Putin otterrà dal suo amico Donald il massimo a cui può aspirare. Con un'America isolazionista, Putin e Xi Jinping saranno liberi di realizzare i propri progetti espansionisti. Gli europei, o alcuni di loro, correranno a omaggiare lo Zar di Mosca e l'Imperatore Celeste di Pechino. Il popolo ucraino sarà abbandonato. Non nego che questo scenario abbia qualche verosimiglianza, purtroppo. Va però aggiustato con alcuni correttivi. Putin ha subito rovesci che non sono cancellabili. La sua potenza militare è risultata molto inferiore alle aspettative. La fine

della neutralità di Svezia e Finlandia è un danno geopolitico enorme. L'economia russa è una colonia di quella cinese. E tralascio il bilancio delle perdite umane. Al termine della guerra possono esserci molti sconfitti. L'Unione europea fra questi. I trattati bilaterali di difesa dell'Ucraina – già firmati da molti paesi europei – hanno scarsa credibilità visto il pacifismo disarmato che continua a prevalere sul Vecchio continente. L'ingresso dell'Ucraina nell'Ue è problematico: paese povero, da ricostruire, con un'immensa agricoltura, farebbe saltare tutti gli equilibri di bilancio. L'Ucraina si ritroverebbe amputata di parte del suo territorio, sola, costretta alla neutralità quindi indifesa in vista di futuri attacchi russi. Tuttavia, è possibile che Zelensky non veda l'ora di avere Trump alla Casa Bianca per farsi "costringere" a concludere una guerra che sa di non poter vincere».

Qualche anticipazione sulla terza edizione Open Dialogues for the future?

«Tutti i temi di cui sopra!»

Marco Ballico

ASSAGGIO DELLA PROSSIMA EDIZIONE

IL 3 DICEMBRE ANTEPRIMA ODFD A MILANO

Gli Stati Uniti e i nuovi equilibri mondiali dopo le elezioni del 5 novembre saranno al centro di un appuntamento speciale, un'anteprima di Open Dialogues for the Future che la Camera di Commercio Pordenone-Udine organizza a Milano, a palazzo Giureconsulti, martedì 3 dicembre alle 10.30.

L'incontro sarà un "assaggio" della prossima edizione dell'evento, che andrà "in scena" il prossimo marzo a Udine, sempre con la collaborazione di The European House – Ambrosetti e con la direzione scientifica di **Federico Rampini**, e con il sostegno di Regione, Comune di Udine e Fondazione Friuli.

LA PROSSIMA EDIZIONE ANDRÀ IN SCENA A MARZO A UDINE CON LA COLLABORAZIONE DI THE EUROPEAN HOUSE - AMBROSETTI

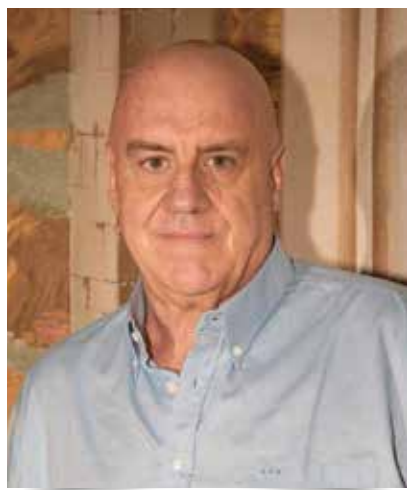
All'anteprima milanese aprirà i lavori l'ambasciatrice d'Italia negli Stati Uniti **Mariangela Zappia** e quindi il direttore del forum Rampini approfondirà il tema Usa. **Filippo Malinverno** di Ambrosetti fornirà le prime anticipazioni sulla prossima edizione di Open Dialogues.

Ad accompagnare l'evento gli interventi di **Giovanni Da Pozzo**, presidente Cciao Pn-Ud e Promos Italia, **Giuseppe Morandini**, presidente Fondazione Friuli, **Roberto Pinton**, rettore Università di Udine che collabora alla prossima edizione del forum, **Simone Crolla**, consigliere delegato dell'American Chamber of Commerce e **Robert Allegrini**, president della National Italian American Foundation. Concluderà l'assessore alle attività produttive e turismo della Regione Fvg **Sergio Emidio Bini**.

ALBERTO FORCHIELLI

«CI COSTERÀ MEZZO PUNTO DI PIL»

«I dazi non ce li toglie nessuno. Trump li vuole e non c'è verso di discuterne. Perché lo fa? Per coprire l'annuncio di abbassamento delle tasse. Tutto questo si tradurrà per noi in almeno mezzo punto di Pil. E li metterò, questi dazi, anche sulla Cina con le inevitabili conseguenze per tutti». A sostenere questa tesi è **Alberto Forchielli**, imprenditore, opinionista, esperto in Affari Internazionali, con



Alberto Forchielli

particolare focus sull'Asia, sugli Stati Uniti e sulla Germania. Forchielli si dice certo che la politica trumpiana andrà in rotta di collisione con la Cina. «Le nomine che sta facendo per creare la sua squadra – motiva – la dicono lunga su questo versante. Trump non poteva infatti scegliere persone più anti-Cina di quelle che sta indicando. Una scelta, la sua, che farà aumentare il tasso di inflazione e rovinerà – unitamente all'annunciato blocco delle frontiere – la ripresa economica americana». Ma Forchielli si spinge oltre e affidandosi a una decisa realpolitik aggiunge: «Io metterei i dazi alla Cina per recuperare il rapporto con Trump. I dazi alla Cina sono sacrosanti perché è un Paese mercantilista che vice sui sussidi e che sta mettendo in crisi la manifattura di tutto il mondo visto anche che detiene il 60% della capacità produttiva mondiale». Ma l'imprenditore va anche oltre il nodo-dazi. «C'è – aggiunge – qualcosa di molto più grave e complesso che incombe anche sull'economia mondiale e mi riferisco in particolare alla possibilità di un intervento cinese a Taiwan e a come si chiuderà la guerra in Ucraina. Ecco, questi due scenari devono preoccupare molto di più della vicenda dei dazi e delle scelte di Trump di bloccare le frontiere e di conseguenza l'immigrazione. Scelte che, come accennavo, sono convinto che rovineranno il modello americano».

Domenico Pecile

ETICA&ECONOMIA

LE RIPERCUSSIONI ETICHE SU CONFLITTI E ALLEANZE

La vittoria di Donald Trump potrebbe avere diverse conseguenze etiche in Europa. Trump ha storicamente sostenuto posizioni nazionaliste e isolazioniste, il che potrebbe influenzare il suo approccio nei confronti dei conflitti internazionali. Un eventuale spostamento verso una minore interferenza militare USA potrebbe lasciare l'Europa a dover affrontare conflitti come quello in Ucraina o in Medio Oriente in modo più autonomo e, si auspica, più efficace rispetto ai negoziati di pace. Questo, ovviamente, solleverebbe questioni etiche anche su come e se intervenire, e su come gestire le alleanze esistenti. Un indebolimento dell'impegno statunitense nella Nato potrebbe spingere poi alcuni Paesi europei a rivedere le loro politiche di difesa e sicurezza, con possibili implicazioni etiche su come rispondere a minacce esterne e sulla responsabilità di proteggere i diritti umani in contesti di conflitto che ci riguardano. La politica di Trump riguardo ai dazi e al protezionismo, invece, potrebbe portare a tensioni economiche con l'Europa. L'adozione di misure protezionistiche potrebbe sollevare preoccupazioni etiche riguardo al commercio equo e alla giustizia sociale, in particolare per quanto riguarda l'impatto sulle economie più vulnerabili e sui lavoratori. La conseguente instabilità economica potrebbe anche portare a conflitti sociali all'interno dei Paesi europei. È evidente che occorrerebbe creare nuovi sbocchi di export nel mondo possibili sin da subito all'insegna di competizione e libera concorrenza.

Le posizioni di Trump su immigrazione e rifugiati potrebbero influenzare anche il dibattito europeo riguardo ai diritti umani. Se gli Stati Uniti seguissero politiche più restrittive, l'Europa potrebbe sentirsi ancora più sotto pressione per affrontare i flussi migratori crescenti. Ciò solleverebbe questioni etiche legate alla responsabilità umanitaria e alla necessità di proteggere i diritti delle popolazioni autoctone in relazione al fenomeno della clandestinità e della sicurezza. È indubbio che la vittoria di Trump da spazio ai sentimenti cosiddetti populisti in Europa, con ripercussioni sulle politiche interne. Sono tutte dinamiche che richiederebbero un'attenta riflessione e impegno da parte dei leader europei e delle istituzioni per affrontare le nuove realtà in modo responsabile ed equilibrato e magari anche neutrale.

Danielle Damele

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

I RISULTATI DEL QUESTIONARIO IDEATO DALLA CCIAA, CUI HANNO RISPOSTO 200 IMPRESE

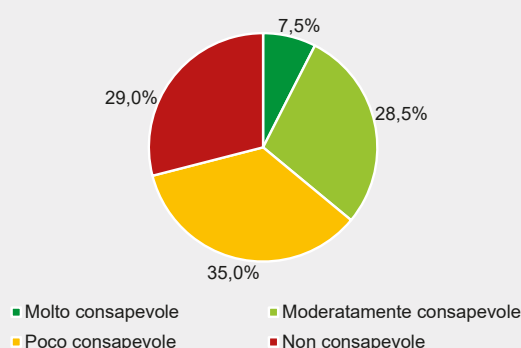
TRANSIZIONE 5.0, C'È ANCORA STRADA DA FARE

SU TRASFORMAZIONE DIGITALE E SOSTENIBILITÀ LA CONSAPEVOLEZZA E GLI INVESTIMENTI DELLE IMPRESE SONO ANCORA PARZIALI ANCHE SE PERMANE FIDUCIA SUI BENEFICI DIRETTI ALL'ECONOMIA

Transizione 5.0 e imprese friulane: il "feeling" non sembra essere ancora scattato, ma c'è comunque fiducia nella potenzialità di questo cambiamento, che mette a sistema innovazione, trasformazione digitale e sostenibilità per lo sviluppo dell'economia. Se il 36% dichiara di avere consapevolezza moderata o elevata (quest'ultima per il 7,5% delle rispondenti) sulla transizione 5.0, un altro 35% afferma di esserne poco consapevole e il 29% di non esserne consapevole. Nonostante ciò, per quasi la metà delle aziende rispondenti (47,5% a risposta multipla), la Transizione 5.0 porterà maggiore efficienza operativa, per il 34% un miglioramento del benessere lavorativo, per il 25,5% un aumento della produttività e secondo il 23,5% del totale avrà un impatto positivo sulla sostenibilità ambientale. Il dato emerge dall'inedita e recentissima indagine realizzata in via diretta dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine, proposta «con l'obiettivo - spiega il presidente **Giovanni Da Pozzo** - di realizzare servizi e attività di informazione, formazione e supporto più aderenti possibile alle reali esigenze degli imprenditori su questa che è una sfida fondamentale da affrontare subito». L'indagine si è svolta nel periodo 1-20 ottobre ed è stata utilizzata la metodologia Cawi (Computer Assisted Web Interview). Sono state 200 le imprese rispondenti, così distribuite per settore: 26,5% servizi, 18,5% commercio, 14% agricoltura, 10,5% industria, 4% turismo, alloggio, ristorazione e 26,5% altro. I rispondenti appartengono per il 47% alla fascia d'età 51-65 anni, per il 31% a quella 36-50, il 14% sono over 65, il 7,5% ha tra i 25 e i 35 anni, lo 0,5% è under 25.

Le domande del questionario, elaborato dal Centro Studi e dall'ufficio Innovazione, sostenibilità e progetti di sviluppo dell'ente camerale, si focalizzano su quattro tematiche: consapevolezza

LIVELLO DI CONSAPEVOLEZZA RIGUARDO IL CONCETTO DI "TRANSIZIONE 5.0"



Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine.

e adozione delle tecnologie della Transizione 5.0, investimenti nella Transizione 5.0, formazione e competenze, e infine supporto e servizi della Cciao. Il 44,5% delle imprese rispondenti non ha implementato tecnologie connesse alla Transizione 5.0, invece circa un terzo delle imprese (34%) ha già implementato sistemi di gestione dei dati (big data, cloud). Ancora: l'11% ha già attivato tecnologie di intelligenza artificiale, il 9% quelle legate all'Internet of Things, il 7% connesse all'automazione industriale, il 5,5% alla realtà aumentata e virtuale, l'1,5% alla robotica collaborativa. Tra coloro che le hanno implementate, il 31% ha segnalato difficoltà connesse ai costi elevati, il 25% competenze interne limitate. Segnalati anche mancanza di personale, di informazioni e di consulenza a livello locale.

PROGETTI CONGIUNTI

PROTOCOLLO DI INTESA TRA POLO TECNOLOGICO AA ED ENEA

È imminente la sottoscrizione di un protocollo di intesa tra ENEA, l'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile e il Polo Tecnologico Alto Adriatico **Andrea Galvani**: l'importante novità, che si concretizzerà entro dicembre, è stata anticipata durante la visita sulle prospettive e le opportunità di sviluppo della struttura che si occupa di trasferimento tecnologico e sviluppo imprenditoriale, di cui la Camera di Commercio di Pordenone-Udine è socia assieme ad altre realtà pubbliche e private tra cui la Regione e Confindustria Alto Adriatico. Tra gli obiettivi dell'accordo, si è appreso dal Direttore, **Franco Scolari**, il rafforzamento delle attività verso imprese e territori e l'implementazione di progetti congiunti di ricerca e sviluppo in ambiti strategici. La partnership, infine, garantirà il supporto di figure professionali qualificate per attività di project management in territori non direttamente presidiati da ENEA.

Soddisfazione per questo nuovo, importante progresso è stata espressa dal Vicepresidente della CCIAA di Pordenone-Udine, **Michelangelo Agrusti**. «Periodicamente la Camera di Commercio promuove approfonditi incontri con le sue controllate - o partecipate, come in questo caso - per meglio comprendere il percorso degli investimenti effettuati a vantaggio della comunità e del sistema imprenditoriale. E mi pare - ha detto ancora riferendosi sia alla novità dell'accordo con ENEA sia alle tappe che hanno contraddistinto la rapida nascita del Polo a fronte di una condivisione comune, trasversale a tutte le Istituzioni - che qui sia stato fatto un ottimo lavoro».

«Il Polo Tecnologico Alto Adriatico - ha spiegato Scolari - è un'eccellenza nata dall'incontro tra realtà pubbliche e private che oggi rappresenta una risposta concreta alle sfide dell'innovazione tecnologica e del trasferimento di conoscenza



nel Nord Est e oltre. Il nostro modello organizzativo, ispirato ai KIBS (Knowledge Intensive Business Services), ci consente di introdurre una struttura altamente qualificata, capace di rispondere alle esigenze delle imprese attraverso servizi ad alta intensità di competenze con 14 diverse business units. Siamo orgogliosi di essere un punto di riferimento per il 4.0 e il 5.0 e di posizionarci come nodo di accelerazione nazionale per le scienze della vita, sostenendo l'innovazione in settori strategici come l'intelligenza artificiale, la manutenzione predittiva e la customer experience». Scolari ha poi aggiunto che «il valore del capitale umano è il cuore pulsante del Polo, con oltre 80 professionisti di cui il 90% laureati e il 60% con specializzazioni scientifiche, inclusi 21 Innovation Manager certificati. Una caratteristica essenziale per continuare a sviluppare imprenditorialità qualificata e per rafforzare la capacità competitiva delle nostre imprese, dall'economia del mare all'economia circolare, fino ai progetti interregionali». In merito alla crescita del Polo, Scolari ha aggiunto che «lavoriamo con una roadmap chiara che punta all'aumento della profittabilità, al consolidamento dei partenariati strategici e all'espansione dei servizi, sempre con l'obiettivo di garantire trasparenza e solidità economico-finanziaria».

CON FIDI IMPRESA & TURISMO VENETO

CONFIDI FRIULI, VIA LIBERA ALLA FUSIONE



I sei consiglieri che entreranno nel Cda di Fidiimpresa FriulVeneto

Confidi Friuli ha deliberato il via libera alla fusione con Fidi Impresa & Turismo Veneto, con l'indicazione dei sei consiglieri (**Anna Mareschi Danieli, Giovanni Da Pozzo, Fabio Pillon, Maria Lucia Pilutti, Lucia Cristina Piu, Cristian Vida**) e dei tre componenti del collegio sindacale (**Alberto Cimolai e Stefano Montrone**, sindaci

effettivi, **Mariana Turello**, sindaco supplente) che entreranno nel Cda della nuova realtà - Fidiimpresa FriulVeneto -, che nascerà nei primi mesi del 2025, avrà sede legale a Tavagnacco e coprirà un'area dai confini con Slovenia e Austria a quelli con la Lombardia.

A fine ottobre si sono riunite le nove assemblee separate fra Veneto e Friuli e le assemblee generali «hanno avviato l'ultima fase di un'iniziativa strategica - sottolinea Da Pozzo, protagonista dell'operazione - che guarda al futuro delle imprese di un territorio che comprende oltre 500mila imprese attive». In uno scenario di scarsa liquidità e di rallentamento dei prestiti, spiega Da Pozzo, «la garanzia si rivelerà uno strumento utile a favorire il binomio virtuoso di crescita del Pil e del credito». Con la Regione a fianco come in tutti questi anni, il «processo di fusione produrrà una realtà in grado di garantirsi la permanenza nell'Albo dei Vigilati da Banca d'Italia, valore aggiunto per la mission di favorire l'accesso al credito delle Pmi». Una fusione priva di rischi di sovrapposizione e tale da mantenere la continuità operativa grazie alla vicinanza delle filiali dei due Confidi che, uniti, costituiranno il secondo Confidi del Nordest, l'ottavo a livello nazionale per patrimonio (54 milioni) e soci (oltre 26mila), il settimo per garanzie verso la clientela (237 milioni, corrispondenti a oltre 450 milioni di deliberato banche).

CONFIDIMPRESE FVG

OLTRE 5 MILIARDI DI EURO DI CREDITO IN 45 ANNI



Il presidente di Confidimprese Fvg Roberto Vicentini

Confidimprese FVG ha celebrato il 19 novembre 2024 i suoi 45 anni di attività a favore delle imprese del Friuli-Venezia Giulia, confermandosi un pilastro essenziale per l'accesso al credito delle PMI, artigiani, commercianti, agricoltori e liberi professionisti. Fondato nel 1979 come Congafi Artigianato Udine, si è evoluto attraverso aggregazioni mirate, sempre mantenendo ben salda la focalizzazione al supporto delle imprese del FVG. Primo in regione è diventato intermediario finanziario vigilato dalla Banca d'Italia. In 45 anni, Confidimprese FVG ha erogato oltre 5 miliardi di euro di finanziamenti, sostenendo lo sviluppo economico del territorio, in collaborazione con associazioni di categoria, commercialisti e altri stakeholder.

Questa evoluzione ha portato l'organizzazione a innovare i propri servizi, anticipando le sfide della digitalizzazione e della sostenibilità. Nel futuro, Confidimprese FVG mira a consolidare il proprio ruolo di riferimento per le imprese del Friuli Venezia Giulia con prodotti finanziari mirati che offrono garanzie fino all'80% e condizioni di accesso al credito ancora più vantaggiose.

Tra le agevolazioni più apprezzate si trovano il "Fondo Sviluppo FVG", con mutui a tasso agevolato per investimenti produttivi oppure la "Sabatini FVG" per l'acquisto di macchinari, e i contributi a fondo perduto per imprese commerciali e artigiane; quindi i "Contributi a fondo perduto", destinati alle imprese commerciali (gestiti dal CATT) e alle imprese artigiane (gestiti dal CATA), per supportare progetti di investimento e di sviluppo. Con la collaborazione della Regione Friuli-Venezia Giulia, Confidimprese FVG continua a facilitare l'accesso alle agevolazioni regionali, semplificando procedure e offrendo assistenza personalizzata, rafforzando il proprio ruolo di intermediario tra imprese e istituzioni.

UNA PALAZZINA UFFICI, UN MAGAZZINO DIGITALIZZATO E AREE ESTERNE PER LA MOVIMENTAZIONE MERCI

NUOVA SEDE PER IL GRUPPO EUCOS

AMPI SPAZI PER SOSTENERE LA CRESCITA DELL'AZIENDA DI PAVIA DI UDINE CHE OPERA NEL CAMPO DELLE INSTALLAZIONI E MANUTENZIONI IMPIANTISTICHE DEL SETTORE CIVILE, TERZIARIO E INDUSTRIALE E ORA ANCHE NOLEGGIO DI APPARECCHIATURE HVAC

Nel contesto della sua continua espansione, l'associata di Confapi Fvg, EUCOS Srl, ha recentemente acquisito una nuova sede operativa a Pavia di Udine, all'interno del consorzio COSEF nella Zona Industriale Udinese. Questo nuovo lotto di 5.000 metri quadrati è stato progettato per sostenere la crescita dell'Impresa con una palazzina uffici dal design moderno, un magazzino completamente digitalizzato e ampie aree esterne dedicate alla movimentazione di merci, mezzi e attrezzature, riflettendo l'approccio all'avanguardia dell'azienda nella gestione delle sue operazioni.

Per celebrare il nuovo insediamento, il Presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** ha donato ai due

soci **Marco Saltarini Modotti** e **Guido Casarin** la medaglia di Jacopo Linussio, importante riconoscimento dell'Ente camerale e simbolo dello spirito creativo e innovativo dell'imprenditoria del territorio. All'evento sono intervenuti anche l'Assessore regionale alle Attività Produttive **Sergio Emidio Bini**, il Presidente del Consorzio COSEF **Marco Bruseschi**, il Direttore di Confapi FVG **Lucia Cristina Piu**, il Sindaco di Pavia di Udine **Beppino Govetto** e il parroco don **Valerio Dalla Costa**.

EUCOS opera nel campo delle installazioni e manutenzioni impiantistiche del settore civile, terziario e industriale, di impianti di riscaldamento, condizionamento, idraulici, elettrici e antincendio e noleggio operativo di apparecchiature Hvac. Negli ultimi anni ha

registrato un'importante crescita, con ricavi che si sono attestati a 3,4 milioni di euro nel 2023 (+25% rispetto all'anno precedente) e che la proprietà stima si chiuderanno con un nuovo aumento del 26% nel 2024.

La nuova sede conclude simbolicamente anche la riorganizzazione societaria avviata oltre un anno fa, che ha portato alla nascita di un gruppo di cui fanno parte anche EUCOS Servizi



Il marchio EUCOS nasce infatti dall'evoluzione della storica ditta Saltarini, fondata a Udine nel 1903 da Libero

Srl, specializzata in manutenzioni, e l'immobiliare Alpinvest Srl. Vi è inoltre la nuova unità di business "EUCOS RENT - Cooling as a Service", uno spin-off dedicato ai servizi di noleggio, che rappresentano il nuovo sviluppo dell'azienda.

«Con i noleggi operativi di EUCOS abbiamo abbracciato un cambio di paradigma epocale. Dall'offerta del prodotto, siamo passati all'offerta della performance: servitizziamo i nostri impianti, concedendoli in uso a fronte di un canone mensile, mentre installazione, manutenzione e garanzia del risultato restano a carico nostro. Si tratta di una formula vantaggiosa sia per le imprese, in termini finanziari e di gestione, sia per l'ambiente, perché consente di ridurre gli sprechi», ha spiegato Guido Casarin.

Una visione manageriale lungimirante, che è forte anche di oltre 120 anni di esperienza nel settore: il marchio EUCOS nasce infatti dall'evoluzione della storica ditta Saltarini, fondata a Udine nel 1903 da Libero Saltarini Modotti, lattoniere e impiantista idraulico, nonché trisnonno di Marco.



Un'immagine del taglio del nastro

LA PRESENTAZIONE DEL CALENDARIO ARTISTICO

CALZAVARA, LA BELLEZZA DELLA NATURA CELEBRATA IN DODICI SCATTI

Dodici scatti per omaggiare la bellezza e la biodiversità del territorio friulano. Il calendario artistico 2025 del Gruppo Calzavara sarà presentato domani (in un evento riservato) presso la Torre Santa Maria di Confindustria a Udine. Un'iniziativa che, avviata nel 2005, ha dedicato la maggior parte delle sue edizioni alla promozione della cultura, della storia, e delle tradizioni del Friuli Venezia Giulia. Dal 2022, inoltre, il ricavato delle vendite viene interamente devoluto ad associazioni benefiche locali. L'edizione di quest'anno celebra la natura silvestre della regione, catturate negli scatti straordinari del fotografo friulano **Lorenzo Gottardo**, rinomato per la sua abilità e passione nel rappresentare la natura selvatica.



Il Presidente Marco Calzavara

Ogni scatto è accompagnato da un racconto personale di Gottardo, che svela l'essenza e le storie degli animali immortalati: la lepre, la volpe, il capriolo, il camoscio, lo stambecco, il cervo, l'orso, la civetta nana, la pernice bianca, il gruccione, il picchio muraiolo, l'alocco degli Urali e il gallo cedrone, specie simboliche degli habitat naturali della nostra regione. Questa iniziativa è solo l'ultima di una serie di attività del Gruppo Calzavara a sostegno di

diverse associazioni benefiche. L'edizione 2023, ad esempio, ha raccontato il viaggio di un gruppo di alpinisti friulani nel Regno di Lo, Mustang. In quell'occasione, l'azienda ha devoluto le donazioni raccolte all'associazione Friuli Mandi Nepal Namasté Onlus per sostenere le popolazioni locali colpite dal devastante terremoto in Nepal del 2015. Quest'anno, invece, i proventi saranno destinati a sostenere l'ammirevole lavoro di **Damiano Baradel**, gestore del Centro Faunistico Terranova. Situata a San Canzian d'Isonzo, la struttura offre soccorso e accoglienza a migliaia di animali selvatici ed esotici in difficoltà.

«Quest'anno rappresenta per noi un traguardo speciale - dichiara il Presidente **Marco Calzavara**. - In tanti anni di calendari aziendali, abbiamo esplorato una grande varietà di temi. Quest'anno, per il nostro 20° anniversario, abbiamo voluto dedicare il calendario alla natura, sottolineando l'importanza di proteggerla e preservarla. Siamo orgogliosi di sostenere il Centro Faunistico Terranova». Il calendario sarà disponibile per l'acquisto sul sito <https://thecal.calzavara.it/>

PROGETTO ERSА FVG PER LA SCUOLA PRIMARIA

MELA MERITO BIO

La mela è protagonista di miti, fiabe e saggezza popolare: chi non ha mai sentito pronunciare il detto "Una mela al giorno... toglie il medico di turno"? Ma quanto conosciamo realmente questo emblema della salute?

Il quesito è stato posto agli alunni della Scuola Primaria "Antonio Friz" di Udine, la quale ha ospitato un'importante iniziativa dal titolo "Mela merito bio", promossa e organizzata dall'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia -ERSA FVG- in collaborazione con l'Associazione Italiana Agricoltura Biologica -AIAB FVG-. Un progetto speciale dedicato a 115 bambini che sono stati coinvolti assieme ai loro insegnanti in un percorso educativo alla scoperta di questo frutto dalle infinite proprietà nutrizionali. L'iniziativa è inserita nell'ambito delle numerose attività realizzate da ERSА e dalla Regione FVG per avvicinare i bambini e le famiglie al mondo dell'agricoltura biologica, alla biodiversità e ai prodotti locali.

In questa occasione le attività didattiche sono state gestite da un esperto di alimentazione naturale assieme al coltivatore friulano **Gianni Nata**, socio AIAB e proprietario dell'Azienda Agricola Biologica "Nata Biofrutta" di Sedegliano. Un dialogo che ha fatto emergere tutta la curiosità dei bambini, accompagnandoli in un viaggio alla scoperta dell'agricoltura non convenzionale, nel rispetto dei ritmi della natura e senza l'uso



di pesticidi o sostanze chimiche dannose. Un viaggio che è proseguito durante tutta la settimana successiva nelle singole classi, grazie all'aiuto degli insegnanti, che hanno approfondito il tema della mela, del suo ciclo di vita e del suo valore dal punto di vista nutrizionale.

Nella giornata conclusiva del progetto, il 22 novembre, gli alunni hanno accolto nuovamente l'esperto di alimentazione e l'agricoltore, che per l'occasione ha portato con sé cesti colmi di diverse varietà di mele. L'evento si è concluso con la consegna di un diploma speciale, il titolo di "Amico della Mela," assegnato da ERSА a ciascun bambino come riconoscimento per l'impegno e l'attenzione dimostrati.

Grazie a questa esperienza, i bambini hanno scoperto come un frutto semplice possa racchiudere una storia fatta di natura, salute e legame con il territorio, imparando che anche una scelta quotidiana può fare la differenza per un futuro più sostenibile.

HANNO VINTO IL PREMIO SUPERNOVA INDEX AWARD

MODIC, I FACILITATORI DIGITALI

LA STARTUP FORNISCE TUTTE LE INFORMAZIONI UTILI PER CHI, AD ESEMPIO, SI VUOLE AFFACCIARE A NUOVI PAESI ATTRAVERSO ANALISI DATI WEB, ATTIVITÀ DI SEO E PUBBLICITÀ ONLINE

» GIULIA ZANELLO

«Il digitale può rendere migliore la vita delle persone». Più semplice, più veloce, più informata, più consapevole. Modic nasce nell'ottobre 2019 da due soci: **Francesca Poles** e **Davide Serafini**, è un'azienda specializzata in search marketing, una startup innovativa in ambito di sviluppo software di machine learning con applicazioni al marketing che conta, a Porcia, una decina tra dipendenti, collaboratori freelance e amministratori, con ulteriori inserimenti confermati per la fine del 2024 e la prima metà del 2025. «Davide e io ci siamo conosciuti nel 2015 in Talent Garden Pordenone, dove entrambi avevamo affittato una postazione di co-working – racconta Francesca -. Dopo anni di collaborazione come freelance abbiamo deciso di fare un passo in più, di crescere e fondare Modic». A partire da una rigorosa e continuativa analisi dei dati e dei mercati, l'agenzia fornisce ai clienti tutte le informazioni utili per chi, ad esempio, si vuole affacciare a nuovi Paesi con i propri prodotti, ponendosi come facilitatore di questo processo, aiutando le imprese a farsi trovare e scegliere grazie alle attività di seo, pubblicità online e analisi dati web. «Oggi investire nel digitale è imprescindibile sia per grandi realtà che per quelle più piccole: ovviamente con progetti differenziati, tagliati sulla specifica e sulle

dimensioni dell'impresa – spiegano i due imprenditori -: viviamo una situazione ibrida tra online e offline, essere trovabili e raggiungibili anche senza grossi investimenti pubblicitari è importante». Non solo agenzia di marketing ma anche fucina di idee e progetti. «Abbiamo iniziato da subito a sperimentare con l'intelligenza artificiale, ben prima quindi che ChatGPT la rendesse una tecnologia di pubblico dominio – aggiungono – e in questi cinque anni abbiamo sviluppato due software che, depositati alla Siae, ci hanno consentito di diventare startup innovativa. Quello allo stadio più avanzato è uno strumento che utilizziamo quotidianamente e rappresenta un valore aggiunto nel servizio di consulenza seo che offriamo alle imprese perché ci consente di analizzare enormi moli di dati in pochissimo tempo e in più lingue contemporaneamente. Grazie a questo strumento possiamo condurre in poche ore analisi che impiegherebbero giorni e molte risorse economiche». Il secondo progetto, in lavorazione, punta a divenire il braccio destro di ogni manager in ambito horeca, «ma per ora non possiamo svelare molto di più», rimarkano Serafini e Poles. Azienda attenta alla sostenibilità (economica, ambientale e sociale), impegno attestato anche dallo status di Società Benefit, nell'ambito dell'evento Supernova Agencies ideato e organizzato da Wethod in H-Farm, i due giovani imprenditori hanno vinto il premio Supernova



Lo staff di Modic

Index Award nella categoria agenzie con 2-15 dipendenti, oltre al contributo della Camera di commercio di Pordenone-Udine. «Siamo molto orgogliosi di questo premio per la natura della valutazione, che prende in considerazione fattori economici, organizzativi, professionali e relazionali – sottolineano Davide e Francesca -. Per noi è stata l'attestazione che in questi anni siamo cresciuti economicamente e per dimensione, ma anche all'insegna dell'armonia organizzativa, del buon rapporto con dipendenti e collaboratori, della qualità dei nostri lavori e della propositiva e concreta collaborazione con i clienti».



Serena Mizzan, presidente di Confcooperative Alpe Adria

In Friuli VG, la disponibilità turistiche degli "affitti brevi" sono circa 9.000 con una crescita del 10% sul 2019. In questi alloggi ci sono state 487.000 notti prenotate tra gennaio e agosto 2024 (+19% sul 2023) generando, solo ad agosto, un indotto economico di 65 milioni di euro. Un viaggio nella nostra regione viene scelto dal 34,9% dei turisti per le sue bellezze culturali e, per il 17% per le sue bellezze naturalistiche. Il 69% pratica escursioni e il 23% attività sportive (a piedi o in bicicletta). Per rispondere a questa domanda, agli operatori servono, sicuramente, competenze green (capacità di gestire la richiesta di attività rispettose dell'ambiente) e sociali (che

INCONTRO A CURA DI CONFCOOPERATIVE ALPE ADRIA

IL TURISMO DI COMUNITÀ PER LO SVILUPPO LOCALE

CRESCE DEL 10% LA DISPONIBILITÀ DEGLI "AFFITTI BREVI". IN QUESTI ALLOGGI SONO STATE 487 MILA LE NOTTE PRENOTATE TRA GENNAIO E AGOSTO

coinvolgono le comunità locali). Sono queste alcune considerazioni emerse durante il convegno "Turismo di comunità e sviluppo del territorio", organizzato da Confcooperative Alpe Adria e sostenuto da Cciaa Pordenone Udine, tenutosi a Udine.

«Su questi temi, le 100 cooperative che si occupano di turismo in Friuli VG (generando un valore di 120 milioni di euro), ci sono – ha detto in apertura **Serena Mizzan**, presidente di Confcooperative Alpe Adria -. La nostra visione sociale, culturale e ambientale sostenibile ci rende attrezzati per essere attori protagonisti in uno scenario turistico in crescita, ma profondamente cambiato nei suoi tratti distintivi rispetto al passato».

«Il turismo rappresenta un motore economico fondamentale per molte realtà locali, dove la sua presenza è spesso decisiva per il mantenimento del tessuto sociale - ha osservato l'assessore

regionale al Turismo, **Sergio Emidio Bini** -. Per questo, un ambito in cui la Regione sta investendo è quello degli Alberghi Diffusi, che rappresentano una delle chiavi per la valorizzazione dei territori meno battuti dal turismo di massa. Perciò, nel 2024 abbiamo stanziato circa 3 milioni di euro per il potenziamento degli Alberghi Diffusi», ha aggiunto Bini, evidenziando come questi interventi mirano a rilanciare l'ospitalità nelle aree più carenti di offerta ricettiva. Indirizzi strategici hanno portato ripercussioni importanti sull'economia regionale, con il turismo che ha rafforzato il proprio ruolo chiave. Secondo le stime di Demoskopika, nel 2024 la spesa turistica diretta in Friuli VG si attesterà a circa 1 miliardo di euro, con una crescita del 10,2% sul 2023. «Rispetto agli anni pre-pandemia, quando si attestava attorno a 600 milioni, il dato è quasi raddoppiato», ha rilevato Bini.

DA EX FALEGNAMERIA A LUOGO DI IDEE E DI RELAZIONI

NASCE LE SERRE, LA NUOVA CASA DELLA COOP PUNTOZERO

UN NUOVO SPAZIO CULTURALE A BASALDELLA DI CAMPOFORMIDO PER PROMUOVERE PROGETTI CULTURALI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

È nato un nuovo spazio culturale a Udine: inaugurato nelle scorse settimane in Strada dell'Artigiano, a Basaldella di Campoformido. "Le Serre" è un centro di produzione culturale che contiene quattro diverse realtà: la cooperativa culturale "Puntozero", aderente a Confcooperative, insieme alle associazioni Zeroidee e Altememorie e al service "Soluzioni".

"Le Serre" si presenta come luogo dove coltivare idee, uno spazio di relazione e di cooperazione. Cinque i soci promotori di questa nuova avventura ad un tempo culturale e imprenditoriale. Lo spazio e le realtà che vi operano promuovono progetti culturali nazionali ed internazionali, lavorando con Enti pubblici e privati. Comun denominatore è la creatività come elemento generatore di innovazione sociale e culturale.

Come nasce "Le Serre"? «Cinque anni fa – raccontano i cinque soci: **Francesco, Giovanni, Laura, Joseph e Matteo** – abbiamo intravisto un sogno: creare uno spazio anche fisico dove far convergere le tantissime progettualità che avevamo aperto. Abbiamo immaginato un luogo da vivere insieme e dove far crescere i nostri progetti. E così ci siamo avventurati in un processo di rigenerazione di uno

spazio industriale degli anni Cinquanta, una ex falegnameria in una piccola zona artigianale nella prima periferia di Udine. La zona degli uffici, che per struttura e materiali utilizzati richiama l'idea di serre botaniche, è la parte dove immaginiamo, progettiamo, organizziamo. La zona di laboratorio/officina è la parte dove i progetti vengono sviluppati, si sperimenta, si costruisce».

Diversi i tipi di servizi e progetti a cui lavorano le realtà che hanno trovato casa in questo spazio culturale. La cooperativa Puntozero ha una, ormai, consolidata esperienza e si occupa di ideazione e scrittura di progetti, organizzazione di festival e rassegne, workshop e laboratori; management di progetti; consulenza e accompagnamento. Zeroidee è la realtà dedicata alla ricerca artistica, allo sviluppo di contenuti, format creativi, installazioni e produzioni multimediali. Altememorie è un'associazione culturale che promuove e ospita residenze ed esposizioni artistiche, sviluppando una nuova narrazione e interpretazione del territorio attraverso i diversi linguaggi offerti dall'arte contemporanea. "Soluzioni" è un service audio e luci per eventi dal vivo, concerti, conferenze e incontri. Un servizio agile e flessibile che si adatta a diverse situazioni e necessità.



Il connubio fra le quattro realtà incrocia know how e opportunità creando un polo culturale di rilievo che fa della ricerca artistica e della sua applicazione il suo punto di forza, offrendo ad artiste e artisti la possibilità di usufruire di strumentazioni e tecnologie avanzate per lo sviluppo di progetti culturali e artistici.
web: www.leserre.co - instagram: [Leserre_ud](https://www.instagram.com/Leserre_ud)

UN'IDEA INNOVATIVA NEL BEAUTY

CLOE'S NIGHT, QUANDO LA BELLEZZA INCONTRA IL FVG

LA NUOVA LINEA DI COSMETICI ESCLUSIVAMENTE NOTTURNA, IDEATA E REALIZZATA INTERAMENTE IN FVG DA MARTINA CESSELLI

» ANTONELLA LANFRIT

La notte come tempo privilegiato per la rigenerazione cellulare della pelle e il Friuli Venezia Giulia come luogo capace di contribuire a dare valore aggiunto a un'idea innovativa nel mondo della bellezza, perché terrà in grado di saper parlare a un mercato in cerca di sostenibilità e territorialità

MARTINA HA MESSO ASSIEME UN LABORATORIO ATTREZZATISSIMO DI UNA FAMIGLIA DI FARMACISTI A PERCOTO, IL PACKAGING È REALIZZATO A UDINE E FRIULANI SONO PURE COLORO CHE CURANO LA COMUNICAZIONE

È su questi due poli – la notte e l’Fvg - che la friulana **Martina Cesselli** ha puntato per creare la sua Cloe's Night, la nuova linea di cosmetici esclusivamente notturni e tutta, rigorosamente tutta, made in Friuli Venezia Giulia. Una scelta, quella di eleggere la sua regione a "patria" dell'innovativa proposta di bellezza, pensata e fortemente voluta da Cesselli, da tempo immersa nel mondo milanese per



il suo lavoro nella dimensione bellezza e benessere.

Dall'idea di prodotti specifici per la notte alle materie prime, dal laboratorio tecnologicamente avanzato che produce i prodotti Cloe's Night al packaging – anche in vetro e raffinata carta da parati – fino alla comunicazione per il "lancio", tutto è realizzato da menti e mani friulane. A guidare Cesselli non sono stati i costi di produzione, «che anzi qui il prezzo è maggiore», ma un mix di radicamento, anima, progettualità e fiuto nella lettura del momento storico che si sta vivendo.

«Sono friulana, i miei figli stanno crescendo qui, volevo creare qualcosa che mi consentisse di restare vicina alla mia famiglia, che rappresentasse un domani per loro e per territorio in cui viviamo». Martina Cesselli non ha fatto difficoltà a trovare in Friuli Venezia Giulia ciò che era necessario per dare gambe alla sua idea. «Un laboratorio attrezzatissimo di una famiglia di farmacisti a Percoto assicura la produzione – elenca -; il packaging è realizzato a Udine, friulani sono coloro che curano la comunicazione».

Il lancio della linea - per ora crema notte, olio notte e contorno occhi e labbra ad alta percentuale di principi attivi – ha già confermato a Cesselli il valore del made in Fvg. «Ha un certo appeal – spiega – perché è inteso come sinonimo di qualità di lavoro e impegno e la regione si sta conoscendo come luogo dove la sostenibilità è praticata e il legame con la territorialità è forte. Tutti aspetti che si incrociano con una diffusa sensibilità».

Presentata tra giugno e settembre, Cloe's Night è stata tra l'altro già scelta da Melissa Beauty Therapist di via San Rocco a Udine, che ne ha ospitato il lancio a ottobre. È disponibile online e in alcune città italiane, in attesa di espandersi secondo una progettualità già chiara alla creatrice. «L'idea – spiega in conclusione - è di essere presenti nelle farmacie che hanno un corner bellezza ben sviluppato e negli hotel, luoghi perfetti per una linea cosmetica che valorizza la notte come momento ideale per prendersi cura della pelle».



OBIETTIVO: PRODURRE 100 MILA BOTTIGLIE

DEGUSTERIA, LUOGO DI "MEDITAZIONE ENOGASTRONOMICA"

A INAUGURARLO IL GIOVANE VITICOLTORE DANIELE LENUZZA ASSIEME ALLA MOGLIE SUDAFRICANA TANIKA PARIS. UNO SPAZIO DOVE SI ESALTA LE QUALITÀ DI TUTTO IL TERRITORIO DI PREPOTTO

Vinificatore di terza generazione (il nonno gettò il seme 70 anni orsono) in una delle culle dello Schioppettino, **Daniele Lenuzza** non conosce la parola contemplazione. Proiettato com'è alla ricerca di nuove sfide, di frontiere inesplorate, di sapide provocazioni. Con il contributo della moglie sudafricana **Tanika Paris**, (conosciuta durante uno dei viaggi di lavoro e con la quale ha messo al mondo

due splendidi pargoletti), il 31enne imprenditore ha così inaugurato la Degusteria, una zona di "meditazione enogastronomica" - sorta nei locali attigui alla sua azienda - dove sposare assaggi di qualità a vini di pregio, anche (e qui sta la provocazione) di altri produttori del luogo. Un posto che riunisce, che non divide: perché solo facendo squadra si possono vincere le partite. «Quando ho preso in mano le redini dell'azienda - spiega l'intraprendente Lenuzza - la produzione era di 13mila bottiglie. Ora siamo sulle 80mila e l'obiettivo è quello di arrivare a 100mila. Al momento vendiamo (in particolare lo Schioppettino, ndr) in 18 paesi ma, come in tanti altri comparti,

AL MOMENTO L'AZIENDA DI LENUZZA VENDE (IN PARTICOLARE LO SCHIOPPETTINO) IN 18 PAESI

non ti puoi mai fermare, perché il mondo corre veloce. Ho avuto la fortuna di viaggiare, catturando le diverse esigenze delle persone: da noi il visitatore si sentirà a casa, vivendo un'esperienza unica, a 360 gradi. La Degusteria vuol diventare un punto di partenza anche per la valorizzazione del nostro bellissimo territorio: a Prepotto e dintorni ci sono 150 posti letto ma non tutti lo sanno...»



ALLENAMENTI PERSONALIZZATI URBAN FITNESS, TECNOLOGIA PER IL BENESSERE DEL CORPO

Tecnologia di ultima generazione e allenamenti personalizzati. Sono le carte vincenti del Centro Urban Fitness, nato a gennaio di quest'anno in Piazza XX Settembre a Pordenone da un'idea della titolare Paula Trefas e del suo compagno. «Era un sogno che avevo da tanti anni – racconta Paula, 44 anni, esperta in massoterapia – così assieme al mio compagno ho affrontato questo percorso che ha richiesto un anno di burocrazia prima di poter aprire». **Paula Trefas** ha studiato massoterapia a Busto Arsizio ed è stato lì che ha notato un centro Urban Fitness con personal trainer dedicati. Ha così deciso di esportare questa



formula in Fvg, a Pordenone appunto. Il centro ha una particolarità che lo rende unico, una tecnologia di ultima generazione, ovvero una tuta per l'elettrostimolazione che le persone indossano per la sessione di allenamento che ha la durata di 20 minuti. «Oggi le persone si lamentano di non avere tempo – spiega Paula – ma nel nostro centro noi forniamo tutto, dai calzini al kit per la doccia, così non serve nemmeno prepararsi a casa il necessario e i nostri orari sono molto ampi, dalle 7 del mattino alle 21. Abbiamo due personal trainer dedicati su appuntamento e l'area è interamente a disposizione della persona per la durata del suo allenamento in un percorso personalizzato», da chi vuole dimagrire a chi pratica sport e deve potenziare una parte del corpo. Grazie a questa tecnologia, infatti, si può gestire ogni distretto del corpo, il tutto sotto l'occhio attento dei personal trainer, laureati in scienze motorie. «Abbiamo anche i nutrizionisti per fornire un ulteriore servizio – aggiunge – e il mio compagno che lavora con me è un mental coach. Oggi si va sempre di più verso un fitness personalizzato», tant'è il target abbraccia una fascia d'età molto ampia, dai 18 agli 82 anni, ma per questi ultimi sono consentiti solo due allenamenti a settimana,



La titolare Paula Trefas

seguendo i dettami delle ricerche scientifiche. «Utilizzando questa tecnologia i risultati sono molto più rapidi – dice ancora – perché vengono stimolati fino a 300 muscoli contemporaneamente». Ad essere stimolati, però, sono anche i clienti che dopo un'assenza di 7 giorni vengono contattati per ricordarsi quale obiettivo si sono dati: «Ci occupiamo anche della parte motivazionale – precisa il compagno, **Luciano** – che per noi è molto importante. Registriamo tutti gli allenamenti, fornendo ai clienti dati che non possono conoscere, andando incontro a ogni esigenza». A Urban Fitness, per ora unico centro di questo genere in tutto il Triveneto, si contano una decina di allenamenti al giorno, con l'obiettivo di fidelizzare un numero sempre maggiore di pordenonesi e, in futuro, magari aprire un secondo centro.

Lisa Zancaner

LA COOPERATIVA SOCIALE FUTURA

IL NATALE SOLIDALE "9.000 PASSI"



Futura, cooperativa sociale di San Vito al Tagliamento, ha lanciato il progetto per un Natale solidale "9.000 passi". Questa, infatti, è la distanza massima da Futura a cui si trovano tutti i produttori delle proposte alimentari che hanno aderito. «Una scelta - spiega **Alice Querin**, responsabile del progetto di Futura - per sostenere le imprese artigiane e le cooperative del territorio, con un'attenzione particolare alla riduzione dell'impatto ambientale delle nostre attività». Le confezioni solidali di Natale mettono al primo posto la persona, con le sue abilità e la sua volontà di autonomia e indipendenza, e crea opportunità di lavoro per donne e uomini con disabilità o svantaggio, grazie alla collaborazione con altre realtà - cooperative ma non solo - del territorio. Realtà specializzate in produzioni alimentari, che hanno coinvolto le persone più fragili nella progettazione e costruzione

dei gusti e degli abbinamenti, nella sperimentazione del processo di produzione, nel confezionamento e nel packaging. C'è per esempio il panettone artigianale "Morbido", in collaborazione con le Cooperative Agricole di Castions di Zoppola e lo Scatolificio Udinese di Basiliano, per portare in tavola un impasto soffice e dolce con scorze d'arancio e limone. Ci sono poi le confezioni natalizie con una combinazione di arachidi, mele disidratate e succo di mele Bio dai frutteti dell'Azienda Agricola De Munari, dolci alle noci e mandorle del Panificio Bellotto, cornetti di mais e pasta con grano saraceno dell'azienda Agricola Scodeller Sandro, tutti realizzati nel Sanvitese. E ancora passata di pomodoro e mostarda di cipolle degli orti solidali della Volpe Sotto i Gelsi, e i biscotti "Rustic" realizzati dall'Impresa sociale LaLuna di Casarsa della Delizia. Il tutto in abbinamento alla Ribolla Gialla Spumante della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito o al vino bianco frizzante IGT Sorlis prodotto dall'azienda vitivinicola biologica Trezero di Valvasone Arzene. Aziende e privati possono sceglierli per i propri regali natalizi. Il catalogo è scaricabile sul sito www.futuracoopsociale.it e tutte le proposte sono anche online su www.geneticamentediverso.it.

PIONIERI NEL SERVIZIO

COOP CIPA MEZZO SECOLO A KM 0

Mezzo secolo di servizio a km zero per il consumatore: la Cipa (acronimo di Cooperativa Intercomunale Produttori Agricoli) ha celebrato a Prata di Pordenone i suoi primi 50 anni. Alla cerimonia che ha unito operatori di ieri e di oggi - accolti dal presidente della cooperativa **Sergio Rizzi** - presenti anche tra le autorità **Katia Cescon** sindaca di Prata di Pordenone, **Fabio Dubolino** presidente di Confcooperative Pordenone e **Matteo Zolin** presidente di Coldiretti Pordenone. Cipa è stata fondata il 4 dicembre 1974. Spunto per la sua costituzione l'esigenza degli allevatori di Prata e dei Comuni limitrofi di vendere direttamente al consumatore la carne dei loro animali, saltando così l'intermediario commerciale: un passaggio che ora chiamiamo km zero o filiera corta e all'epoca proposta davvero innovativa. Alle carni bovine, suine e alla polleria con il tempo si sono inseriti altri prodotti, quali l'olio, il vino, il miele, il riso, la frutta: tutti conferiti dai soci della cooperativa. Dopo 22 anni è stata aperta una rivendita anche a Porcia. «In questi 50 anni - hanno spiegato



Un'immagine della cerimonia

dalla cooperativa - la realtà produttiva si è naturalmente evoluta, sia per quanto riguarda la tipologia degli allevamenti, sia per le esigenze dei consumatori, diventati sempre più attenti all'alimentazione e con la necessità di avere prodotti pronti da cucinare, senza grandi tempi di preparazione». Le nuove frontiere operative vedono, tra le varie novità, il rinnovamento dello spaccio di Prata e l'e-commerce.

SALVAGUARDARE LE RISORSE IDRICHE

IL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ DI LTA

INVESTIMENTI PER 33,2 MILIONI DI EURO. PER IL TRIENNIO OLTRE 100 MILIONI DI EURO PER POTENZIARE LE INFRASTRUTTURE DI ACQUEDOTTO, DEPURAZIONE E FOGNATURA

Sono all'insegna della crescita e dello sviluppo i dati che emergono dal Bilancio di Sostenibilità 2023 presentato da Livenza Tagliamento Acque - player di riferimento del settore idrico che gestisce 42 comuni tra Friuli-Venezia Giulia e Veneto Orientale. A fare gli onori di casa il Presidente di LTA, **Andrea Vignaduzzo**.

Nell'esercizio 2023 LTA ha investito 33,2 milioni di euro, coperti per il 77% dalle tariffe e per il 23% da contributi pubblici, per la realizzazione di infrastrutture innovative. Grazie a tali investimenti e alla gestione ordinaria delle attività si stima che l'Azienda abbia generato un impatto economico complessivo, verso i propri stakeholders e la comunità, pari a 58,7 milioni di euro, con la creazione, lungo la filiera produttiva, di 779 posti di lavoro, equivalenti ad un contratto a tempo pieno. Per il triennio 2024-2026, LTA prevede investimenti per oltre 100 milioni di euro, destinati a potenziare e proteggere

le infrastrutture di acquedotto, depurazione, fognatura e servizi generali, con l'obiettivo di salvaguardare la risorsa idrica e sostenere la qualità della vita per le generazioni future. «Il 2023 di Livenza Tagliamento Acque è stato contraddistinto da un forte impegno a favore di una gestione sostenibile che ha coinvolto a 360 gradi tutti i settori aziendali - ha sottolineato Andrea Vignaduzzo -. La trasformazione di LTA in Società Benefit è stato un altro passo fondamentale verso una gestione che unisce gli obiettivi aziendali con il beneficio comune. Con una particolare attenzione alla tutela delle risorse idriche e alla promozione di una cultura ambientale responsabile».



Il Presidente Andrea Vignaduzzo

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
regolazione.mercato@pnud.camcom.it

DONNE IMPRENDITRICI/UDINE

ANNA, UNA VITA PER LA DANZA

Una vita dedicata alla passione per la danza che si è trasformata in lavoro, famiglia e futuro.

Anna Plazzotta balla da quando aveva cinque anni, ha conosciuto suo marito **Moreno Lirussi**

durante la carriera agonistica di ballerina e oggi gestisce la scuola di danza New Life Academy di Pagnacco, punto di riferimento sul territorio regionale per gli amanti di quest'arte, di qualsiasi età, tipologia di ballo e livello di preparazione. L'accademia New Life Academy è nata nel 2007 e oggi, in una struttura ampia e rinnovata, conta 8 sale e tantissime discipline a partire dal giucomotricità per i bambini di 2-3 anni per poi passare a tutti i livelli di danza classica, moderna,

orientale, sincro-latin (ballo latino di gruppo), street dance (break dance e hip hop) e ai balli di coppia (come liscio, latino-americano e tango argentino) con corsi dedicati ai più piccoli e fino agli over 70, per un totale di circa 1.200 allievi.

«Siamo circa 30 persone tra insegnanti e collaboratori e sono davvero orgogliosa di poter contare su una squadra formata da maestri di danza che sono stati campioni italiani o

internazionali nelle rispettive discipline: è un grande valore aggiunto della nostra scuola.»

Oggi New Life Academy è la scuola di ballo più grande e titolata della regione e, con il settore

agonistico denominato Dance Team Friuli che riunisce 140 atleti di diverse età e discipline, può contare su oltre 100 finali nazionali di tutti i livelli dalla sua creazione.

«Anno dopo anno, abbiamo visto una costante crescita del numero di iscritti e parallelamente un incremento del livello di qualità sia nelle coppie sia nel ballo singolo: la chiave del nostro successo sono l'impegno e la dedizione, ma anche il clima di serenità, condivisione, aggregazione, voglia di stare assieme, sentimenti

che contribuiscono in modo determinante sui risultati sportivi. Se ti trovi bene in un luogo, risulta molto più facile dare il massimo ed esprimere tutto quello che hai dentro.»

La scuola organizza anche corsi di acrobatica per bambini, arti marziali per bambini e ragazzi e poi lezioni di fitness, pilates e anche speciali corsi di "wedding dance" per essere preparati a ballare nel giorno più speciale.

Francesca Gatti



Anna Plazzotta gestisce oggi la scuola di danza New Life Academy di Pagnacco

DONNE IMPRENDITRICI/PORDENONE

MANUFACTO, IL PREGIO DELL'ARTIGIANALITÀ

Uno spazio creativo dove convivono ceramica, arte e moda, ma anche un progetto in itinere aperto a nuove suggestioni. Potrebbe essere definito così l'art concept store Manufacto di **Elisa** e **Alessandra Bianchi**, due sorelle da poco alle prese con un proprio punto vendita a Spilimbergo, in corso Roma 38. A parlarci della

loro attività è Elisa:

«Nasciamo come artigiane con Cautero, realizzavamo manufatti in ceramica dal 2012. Poi, nell'aprile del 2023, abbiamo aperto Manufacto in modo da diffondere ancora meglio le nostre creazioni. Da diverso tempo operiamo nell'home decor e, soprattutto, nella realizzazione di gioielli contemporanei in ceramica. Per anni abbiamo rifornito boutique in

Italia e all'estero. Da questa esperienza arriva l'idea del concept store che è soprattutto una filosofia: solo prodotti lavorati a mano, frutto di una grossa ricerca tra le piccole aziende italiane e straniere, prezzi unici». C'è poi il curioso ribaltamento del punto di vista che pone l'abito sempre dopo l'accessorio. «La ricerca - continua Elisa - è tra i piccoli brand, conosciuti, in realtà, da chi li apprezza. C'è poi l'attenzione per la manifattura, i tessuti nazionali e un occhio di riguardo per l'ecosostenibilità».

«Pochi propongono questo tipo di attività. Noi abbiamo aperto in una zona nuova e fertile, con l'idea di dare vita anche a piccoli eventi culturali e portare un concetto di store più "nordico", dove all'interno dello stesso punto vendita convivono prodotti e attività che si discostano. Il nostro è un progetto in divenire che sta prendendo piede. Piace sia agli abitanti di Spilimbergo che a chi viene da fuori, da Treviso, dal Veneto, dal pordenonese».

In quanti gestite questa attività?

«Oltre a noi due c'è anche un altro socio che si è occupato del marketing e del geo marketing».

Come è stato passare dall'artigianato al tipo di impresa attuale?

«Dato che sviluppiamo noi il processo di vendita al cliente è stato tutto piuttosto naturale, ci piaceva già questo mondo. Adesso nel nostro lavoro sono diventati costanti alcuni aspetti come la ricerca e la cultura personale, è una scommessa ogni giorno. Bisogna in ogni caso avere quel pizzico di incoscienza per guardare avanti e andare oltre la quotidianità. Non è comunque una roulette russa quando hai delle basi solide».

Emanuela Masseria



Manufacto ha sede a Spilimbergo ed è gestito dalle sorelle Elisa e Alessandra Bianchi

GIOVANI IMPRENDITORI/UDINE

CYNEXO, LEADER NELL'OLFATTOMETRIA

Diventare sempre di più un punto di riferimento nel campo dell'olfattometria. A questo punta l'impresa CyNexo srl di Trivignano Udinese, guidata da 4 giovani imprenditori: **Barbara Delpin**, **Fabrizio Manzino**, **Stefano Parusso** e **Christopher Castleton**. Nata come Start-Up innovativa nell'area di neuroscienze della SISSA di Trieste, l'impresa si occupa principalmente di realizzare strumentazione scientifica personalizzata per laboratori di ricerca, sia in ambito accademico che industriale. L'azienda si è distinta nella realizzazione di strumenti digitali integrati per la misurazione delle capacità olfattive (c.d. olfattometri) attualmente già in

uso in molte università europee, americane e cinesi ed in alcuni ambiti di ricerca industriale (www.cynexo.com). L'esperienza aziendale copre l'intero ciclo di vita del prodotto: dalla fase iniziale di sviluppo dell'idea, alla creazione di una prova concettuale, alla prototipazione di soluzioni funzionanti, fino alla produzione di prodotti finiti in piccole quantità.

«A giugno - ricorda Barbara - abbiamo partecipato ad ISOT 2024, un importante symposium a livello internazionale sull'olfatto e sul gusto che si è svolto in Islanda. Per noi è stata un'occasione molto importante per poter

far vedere e testare ai nostri potenziali clienti gli strumenti che progettiamo, realizziamo e commercializziamo».

«Recentemente - aggiunge la giovane imprenditrice - abbiamo partecipato al percorso di accelerazione CC1 organizzato nell'ambito del progetto I-NEST, siamo stati selezionati tra 179 start up partecipanti e ci siamo classificati al secondo posto. In questo contesto abbiamo avuto modo di presentare il nostro strumento Sniff-nano, un olfattometro che utilizza l'olfatto come alleato nella diagnosi precoce di malattie neurodegenerative come Alzheimer e Parkinson».

«Abbiamo potenzialità per crescere molto - spiega Barbara - Siamo attenti al benessere del team e cerchiamo sempre di coinvolgere il gruppo per il miglioramento della produttività e della nostra organizzazione. Ma la sfida più grossa è trovare nuovo personale. Non è facile trovare figure che abbiano esperienza nello sviluppo di sistemi embedded, firmware microcontrollori ed elettronica da far crescere all'interno della nostra azienda».

«Un'altra sfida che stiamo cercando di affrontare è legata alle certificazioni medicali, per sviluppare sempre di più le nostre strumentazioni anche in campo clinico».

Mara Bon



I titolari Barbara Delpin, Fabrizio Manzino, Stefano Parusso e Christopher Castleton

GIOVANI IMPRENDITORI/PORDENONE

FARMACIA DEI TRENTATRE, CICHETTERIA E WINE BAR

Si chiama Farmacia dei Trentatre ed è una cichetteria e wine bar nel centro di Sacile, in piazza del Popolo 33; propone una vasta proposta di tartine e cicchetti in stile veneziano, si va dal crostino "classico" con i salumi, alle polpette di carne, al baccalà mantecato, al fegato alla veneziana, le sarde in saor e polipetti in umido, in abbinamento a etichette d'eccellenza italiane ed estere.

Il proprietario è **Mattia Mancin**, maitre 27enne di Pordenone, con alle spalle una pluriennale esperienza in locali stellati. Dopo aver frequentato

a Pordenone l'istituto Flora, indirizzo enogastronomico, inizia subito a lavorare. Prima come runner per poi diventare secondo maitre di sala nel ristorante milanese 2 stelle Michelin di Carlo Cracco, per poi proseguire come assistant manager a Londra nel rinomato 3 stelle "The Fat Duck" di Heston Blumenthal, inventore della cucina molecolare, continuando a Villa Crespi, nel ristorante 2 stelle di Antonino Cannavacciuolo, e infine all'Exit, il progetto di Matias Perdomo di gastronomia urbana.

«Ho rilevato Farmacia dei Trentatre a maggio, dopo aver collaborato un anno con la precedente proprietà che ha gestito per i sei

anni precedenti il locale - commenta Mattia Mancin - . Ho voluto ringiovanire il locale, rivisitando gli spazi all'aperto e rinnovando la scelta dei prodotti: oggi contiamo ben 60 etichette differenti e 100 referenze. Oltre al vino e agli spritz proponiamo anche cocktail - . Non avendo lo spazio per una cucina, l'interno ha solo 18 mq, - continua il titolare - mi affido a piccoli produttori per le polpette artigianali, abbiamo un'ampia scelta vegana, vegetariana, di pesce e di carne, offriamo inoltre un'ampia proposta di crostini, pizza con l'impasto

di Follador e schiacciate. Durante il periodo invernale, aprendo anche a pranzo nel weekend, offriamo primi piatti come lasagne e parmigiana».

Il locale è aperto dal martedì al venerdì dalle 18 alle 23 e il sabato e la domenica anche a pranzo. «Il mio obiettivo - prosegue Mattia Mancin - è quello portare "l'osteria di una volta con un concetto giovane", un connubio con prodotti di qualità, buon bere e bella musica con dj set. Abbiamo concluso una splendida estate e da Marzo riproponremo le serate con il dj Gled, Edoardo Barbi, che ha da poco firmato con un'importante etichetta discografica».

Giada Marangone



Il proprietario Mattia Mancin



IL RISTORANTE È A TALMASSONS

LA DA LA GRISE, CUCINA FRIULANA RIVISITATA

IL PIATTO FORTE SONO LE CARNI CUCINATE A VISTA NEL CAMINETTO MA IL MENÙ È COMPLETO.
«UN VERO E PROPRIO VIAGGIO TRA SAPORI, STORIA E PASSIONE»

» MARCO BALLICO

Una storia che attraversa il Friuli, dalla Carnia alla pianura, con il tocco internazionale, tra carni pregiate e vini esteri, che **Renzo Cristofoli** è riuscito a dare al suo ristorante di Talmassons, La da La Grise. Bisogna partire dall'osteria Al Cervo a Lungis di Socchieve per ricostruire la passione di Renzo per il mestiere: «Mia mamma, **Nobelina Zanier**, a 96 anni, è ancora attiva nel locale. Io sono nato lì dentro, ero sempre attaccato alle sue gonne, come le galline. Per questo, da piluer, mi hanno sempre chiamato Pilu».

Nel 1990, con i fratelli e una cognata, Cristofoli ha aperto una catena di supermercati. Dopo una quindicina d'anni, è rientrato nella ristorazione, tra Tarvisio, Amaro e Latisana, fino a Talmassons. «Mi è piaciuta la storia del posto, avviato sin dal 1930, un baretto per i contadini gestito da una signora con i capelli grigi. Nel 2016 l'impresa edile Achillea, già intervenuta un paio di volte per lavori di ristrutturazione, ha acquistato l'immobile e dal 16 novembre di quell'anno porto avanti La da La Grise, assieme alla mia compagna **Mariacristina Scaramuzza**».

RENZO CRISTOFOLI È LEGATO ALLA RISTORAZIONE GRAZIE ALLA MAMMA NOBELINA ZANIER, ANCORA ATTIVA, A 96 ANNI, ALL'OSTERIA AL CERVO A LUNGIS DI SOCCHIEVE

La proposta è una cucina friulana rivisitata, con piatto forte le carni cucinate a vista nel caminetto. «Prodotti nazionali, ma lavoriamo molto anche con l'Irlanda e la Spagna». Il ristorante offre però un menù completo. Tra gli antipasti, le lumache alla Bourguignonne, selezioni di crudo di San Daniele e formaggi, il salmone marinato all'erba Luisa e maggiorana, la tartara Hereford Angus Usa. Ci sono poi i Cjarsons (fatti "alla maniera" di Treppo), i tagliolini al tartufo nero, le fettuccine alla carbonara della Grise, le caserecce al ragù d'oca. Costate e fiorentine a parte, tra i secondi, la guancetta brasata e il ventaglio di maialino iberico. Chiusura con i dolci fatti in casa: il tiramisù, il mantecato al pistacchio, le millefoglie con crema di zabaione e scaglie di cioccolato, il sorbetto alle pere Williams e Calvados.

Con i vini del territorio, tra le 400 etichette della cantina, non mancano bottiglie francesi, cilene, sudafricane. La da La Grise (turno di chiusura mercoledì, per le prenotazioni 0432/766704) ha un centinaio di coperti all'interno e d'estate, con il giardino esterno, si sale a duecento. «Per un viaggio tra sapori, storia e passione», riassume Cristofoli.

A RILEVARLO I CONIUGI MINERVINI
LOSTERIA, LOCALE DAL TOCCO PUGLIESE



Antonio Minervini e Michela Capitanio

Da settembre 2024 c'è una nuova gestione per il locale udinese di via Bertaldia 25. È "Losteria", aperta dai coniugi **Antonio Minervini** e **Michela Capitanio**. Ambedue alla loro prima vera esperienza lavorativa nel settore della mescolta e della ristorazione, con provenienze geografiche e professionali diverse, ma accomunati dalla passione per l'accoglienza e la cucina. «Ci piaceva, finalmente, poterci dedicare a questo settore impegnativo sì, ma anche affascinante – spiegano – e così, appena si è presentata l'occasione di rilevare questo locale che frequentavamo già nei suoi "gloriosi" anni passati, abbiamo deciso di fare il grande passo». La friulana Michela si dedica all'accoglienza dei clienti e Antonio alla cucina nella quale riversa tutta la propria origine pugliese, confezionando molti piatti della sua terra, declinati con la sensibilità delle ricette di famiglia, poiché l'idea guida è quello di far sentire il cliente a casa propria (una bella sensazione trasmessa anche dal semplice e accurato arredamento con, tra l'altro, le tipiche tovaglie a scacchi bianchi e rossi).

La scelta dei vini, provenienti da cantine scelte personalmente dai coniugi, è caduta quasi esclusivamente su quelli regionali, con anche una piccola e ovvia selezione pugliese. Per l'aperitivo, il vino della casa proviene dai Colli Orientali e i salumi e i formaggi, in eventuale accompagnamento, da produzioni artigianali locali. I coperti all'interno, divisi fra due sale, sono 25, mentre all'esterno sono una decina. Il menù proposto con una rotazione settimanale ha però dei punti fermi che sono quelli legati alle inevitabili orecchiette, al polpo, alle polpette di carne, alla immancabile focaccia pugliese. Antonio, inoltre, prepara personalmente anche i dolci. "Losteria" è aperta dal giovedì al sabato, dalle ore 11.30 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 22.00. La domenica, dalle ore 11.30 alle 15.00. Per info e prenotazioni: 366 1368875 (anche whatsapp).

Adriano Del Fabro

UNIUD E GARLATTI COSTA
LA "BIRRA DELL'UNIVERSITÀ"

Prosegue la collaborazione tra l'Università di Udine e il mondo della birra artigianale friulana. È stata infatti recentemente presentata la nuova edizione della "birra dell'università", una ricetta elaborata da studenti e ricercatori insieme ad un birraio, che poi si occuperà della produzione. Ad avere l'onore e l'onore è stato quest'anno, per la seconda volta, **Severino Garlatti Costa**; che nel suo birrifico di Flagogna (Udine) ha brassato una American Pale Ale, una birra di ispirazione americana. «Il punto di partenza nell'elaborazione della ricetta sono stati i risultati ottenuti dagli studi di UniUd – spiega Garlatti Costa – e in particolare quelli del programma "impresa magistrale", che ha generato due tesi di laurea e diverse pubblicazioni scientifiche volte ad approfondire tecniche innovative di birrificazione. Abbiamo utilizzato come malto base il Pils di nostra produzione, mentre i malti speciali sono quelli forniti dalla malteria sperimentale dell'Università di Udine». Una birra quanto più possibile "fatta in casa", dunque, pur con una concessione sul fronte dei luppoli – americani, per l'appunto, dai caratteristici aromi di agrumi e frutta tropicale. Una birra equilibrata, che si presta ad una facile bevuta grazie al corpo snello e al finale fresco. La birra è disponibile sia presso il birrifico Garlatti Costa (in via Lualdi, 8 a Forgaria) che presso l'azienda agricola Servadei dell'Università.

Si conferma così ulteriormente la volontà del mondo accademico di dare risposte con la ricerca alle esigenze dei birrifici, e quella dei birrifici di mettere in pratica i risultati della ricerca. E infatti Garlatti Costa aggiunge di essere in contatto con l'ateneo anche per altri progetti: "In particolare per quanto riguarda il recupero e riuso delle materie prime di scarto – precisa –, come le trebbie. Personalmente tengo molto a che questo progetto abbia continuità".

Chiara Andreola



QUARTA EDIZIONE DEL VOLUME

RITORNA LA MAPPA DEL SAPORE

SONO 62 I LOCALI UDINESI COINVOLTI. PRESENTATO IL MEGLIO DELL'OFFERTA CULINARIA
UN LAVORO PENSATO PER I TURISTI E PER TUTTI GLI APPASSIONATI

Ritorna la Mappa del Sapore e ritorna protagonista la città di Udine (e dintorni), con la quarta edizione del volume che offre la carta d'identità dei migliori ristoranti e delle osterie tipiche, «che rendono il Friuli meta d'obbligo per gli appassionati di vino di tutto il mondo», sottolinea **Alessandro Tollon**, vicepresidente provinciale di Confcommercio e storico curatore dell'iniziativa.

Come dalla prima edizione del 2003, la Mappa del Sapore, traduzione in tedesco e inglese, 6mila copie stampate, si presenta con un'ottantina di pagine, racchiudendo il meglio dell'offerta culinaria della località friulana.



Da sinistra il presidente mandamentale di Confcommercio Udine, Giuseppe Pavan, il vicepresidente nazionale di Confcommercio e presidente della Camera di Commercio Pn-Ud Giovanni Da Pozzo, il vicepresidente provinciale di Confcommercio, Alessandro Tollon e il vicesindaco di Udine, Alessandro Venanzi

In rigoroso ordine alfabetico, compaiono 62 attività tra ristoranti, trattorie, pizzerie gourmet, osterie classiche e con cucina, bistrot, enoteche. «Un lavoro pensato per i turisti – spiega Tollon –, soprattutto per quelli che, numerosi, arrivano da Austria e Germania e apprezzano sapori e colori della nostra enogastronomia». Il progetto, in collaborazione con Camera di Commercio Pn-Ud e PromoTurismo Fvg, è stato realizzato anche questa volta da Emporio Edv di **Enrico Accettola**. Importante la collaborazione di **Heidi Fiorenzo Barbini**, ricorda Tollon. Nelle prime pagine non mancano gli interventi dell'assessore regionale alle Attività produttive e Turismo **Sergio Bini**, del vicepresidente nazionale di Confcommercio e presidente della Camera di Commercio Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**, del presidente mandamentale di Confcommercio Udine **Giuseppe Pavan** e dell'assessore comunale **Alessandro Venanzi**. Cambiano i colori, non il simbolo della copertina: il disegno dell'angelo di Udine. «Il Friuli offre vini e prodotti gastronomici che raccontano la storia della nostra terra – scrive Tollon nella premessa –. Diffondere la cultura del territorio è la missione dei nostri osti, ristoratori, cuochi, vignaioli, prosciuttieri e casari tra tradizione e innovazione. La missione è far conoscere i nostri tesori: vino friulano, ribolla, refosco, birra artigianale, cape, canoce, calamari, fasolari, prosciutto di San Daniele, pezzata rossa, montasio, formadi frant, ricotta friulana, frico, gubana, olio d'oliva, brovada, musetto, sclopit...offriamo e chiediamo il meglio». Contestualmente alla nuova pubblicazione è anche possibile scaricare la mappa all'indirizzo web www.mappadeisapori.it. Il volume verrà distribuito da Tarvisio a Lignano passando naturalmente per Udine, negli infopoint della regione, nelle fiere internazionali, negli alberghi, negli stessi locali ospiti della mappa.

SUCCESSO IN FIERA

IDEANATALE, 180 GLI ESPOSITORI

Si è conclusa con bei risultati Ideanatale, che da ben 35 edizioni accende, in migliaia di visitatori di tutte le età, il piacere del regalo e l'attesa per la Festa più bella dell'anno. Quest'anno la fiera si è tenuta da venerdì 15 a lunedì 18 novembre, con tantissime idee regalo e interessanti proposte per addobbare la casa e apparecchiare la tavola delle feste. Ad anticipare l'atmosfera natalizia e a suggerire consigli per gli acquisti evitando le corse dell'ultimo minuto, ci hanno pensato 180 espositori provenienti dal Friuli Venezia Giulia, ma anche dal Veneto, Piemonte, Lombardia, Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Abruzzo, Campania, Puglia, Calabria e Sardegna. «Con Ideanatale – ha precisato Di Piazza – la Fiera offre alle aziende, molte delle quali micro imprese artigianali, uno strumento promozionale e di business consolidato. Un'opportunità che viene colta anche da associazioni, cooperative, consorzi e dalle realtà che operano nel Terzo Settore».

CIRCA 400 PRENOTAZIONI PER GLI EVENTI CON LE IMPRESE

SOLD OUT PER VILLE E CHIESE APERTE

Eventi sold out e circa 400 persone prenotate per le diverse esperienze proposte, tra eccellenze agroalimentari, moda e musica con la partecipazione delle imprese dell'area, 11 residenze storiche e 14 chiese aperte in sette Comuni, con tantissimi ulteriori visitatori. Sono stati ottimi gli esiti di Ville e Chiese aperte in Fvg, nel nuovo format che ha visto collaborare la storica gestione associata "Noi Cultura e Turismo", con il Comune di Manzano come capofila (assieme a Buttrio, Corno di Rosazzo, Pavia di Udine, Pradamano, Premariacco e San Giovanni al Natisone), e il Distretto del Commercio Friuli Orientale (capofila il Comune di Pavia di Udine). Ogni evento è stato accompagnato anche da degustazioni e presentazioni a cura dei produttori e vignaioli del Distretto. Ville e Chiese aperte in Fvg ha goduto del sostegno della Camera di Commercio Pn-Ud, delle associazioni di categoria di riferimento per i comparti imprenditoriali coinvolti e di Banca 360Fvg.



TANTI I NUOVI CONTATTI

I RITRATTI DI INSTAGRAM

L'instagram della Camera di Commercio Pordenone-Udine da ormai un mese ha cambiato volto e sono tanti i nuovi contatti che il profilo sta attraendo, grazie al fatto che ora è riservato esclusivamente ai ritratti e alle storie degli imprenditori che animano l'economia dei territori di Udine e Pordenone e che sono il primo punto di riferimento per l'ente camerale. I ritratti realizzati dalla fotografa Laura Battel (su instagram @arualb7) sono la prima "stretta di mano", quella di uomini e donne, spesso giovanissimi, che da un'idea, un sogno, un talento o un'opportunità hanno deciso di lanciarsi nell'avventura di avviare un'attività in proprio. In molti casi – è facile scoprirlo leggendo i racconti che accompagnano ogni singolo volto – proponendo prodotti unici, processi sorprendenti o servizi originalissimi e di nicchia. Per non perdersi neanche un volto né un racconto, basta mettere "seguì" sul profilo www.instagram.com/camcompnud.

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALLE PROFESSIONI

excelsiorienta

Scopri la piattaforma che Unioncamere ha ideato per aiutare i giovani ad orientarsi nel mondo del lavoro, grazie ai dati e all'esperienza del Sistema Informativo Excelsior per creare un collegamento tra il mondo della scuola e quello del lavoro.

Il portale si rivolge a due tipi di utenti:

- **agli studenti** delle scuole medie e degli istituti superiori
- **ai genitori e agli insegnanti**, chiamati a guidare i più giovani e ad aiutarli a diventare sempre più consapevoli del contesto formativo e professionale che li circonda.

Che cosa offre Excelsiorienta?

Diversi strumenti per esplorare il mondo del lavoro in Italia, capire quali sono le professioni che meglio si adattano alle proprie attitudini e alle proprie passioni.

Corsi PiAZZA GOL



LINGUA STRANIERA A2 - TEDESCO

Durata: 60 ore

Corsi PID

PODCAST MARKETING: COS'È E COME UTILIZZARLO NELLA STRATEGIA AZIENDALE

Durata: 06 ore

Corsi finanziati

CREARE E GESTIRE UNA COOPERATIVA: FOCUS SULLE COOPERATIVE SOCIALI

Durata: 03 ore

LA LIQUIDITÀ PER L'AVVIO DI IMPRESA

Durata: 03 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 273212 273214 273218 273278
formazione.ud@pnud.camcom.it

COMITATO INLUCE

BORSE DI STUDIO AI DIPLOMATI "TECNOLOGICI"

Sono state consegnate a palazzo Montereale Mantica le borse di studio del COMITATO INLUCE, organismo privato fondato dall'imprenditore **Renzo Zaghet**, destinate a studenti diplomati nell'anno 2023/2024 negli istituti della Destra Tagliamento. L'iniziativa, sostenuta da Confindustria Alto Adriatico, Comune di Pordenone e Consorzio Universitario di Pordenone, mira a supportare giovani meritevoli che inizieranno percorsi universitari o di istruzione tecnologica superiore in Friuli Venezia Giulia.



Zaghet ha sottolineato l'importanza di creare un legame tra studio e lavoro, con l'obiettivo di sviluppare un modello esportabile anche all'estero. «Si può fare, basta crederci, investire e impegnarsi», ha affermato l'imprenditore, esprimendo soddisfazione per aver raggiunto questo primo traguardo in soli diciotto mesi, nonostante le difficoltà burocratiche. Il sindaco Alberto Parigi ha elogiato l'iniziativa come investimento sul territorio e sui giovani, sottolineando come la valorizzazione del merito sia fondamentale nonostante gli ostacoli amministrativi.

Il Presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti**, ha evidenziato l'importanza di formare capitale umano specializzato, specialmente nelle facoltà STEM e negli ITS, definendo quella del Comitato INLUCE «una scelta quanto mai opportuna, giusta ed anche abbastanza rara».

Agrusti ha anche annunciato l'avvio a Spilimbergo di un nuovo corso ITS per Tecnico Superiore Agrifood Innovation Specialist, con il Comitato che garantirà 400 euro per i primi 20 iscritti. Il 5 dicembre verrà inaugurata al Valle Center la prima sede fisica autonoma di un ITS in Italia, realizzata con 14,5 milioni di euro dal PNRR, dotata di tecnologie all'avanguardia uniche al mondo.

Le borse di studio assegnate sono state di 4.000 euro ciascuna per la categoria Università (**Martina Conti, Alessandra Fort, Thomas Minatel, Lorenzo Peresson**) e di 2.000 euro per la categoria ITS (**Emiliano De Sibio, Eugenio Gjini, Thomas Gobbo, Francesco Saglimbeni, Vittorio Speranza**).

PROTAGONISTE LE SCUOLE SUPERIORI DI UDINE E PORDENONE

I DODICI PREMI SPECIALI

SONO I RICONOSCIMENTI, CON TANTO DI SIMBOLICI MAXI-ASSEGNI, CONSEGNATI AI VINCITORI DEL PREMIO STORIE DI ALTERNANZA CHE HANNO REALIZZATO I MIGLIORI VIDEO-RACCONTI

Dodici premi speciali, sei a Udine e sei a Pordenone, con tanto di simbolici maxi-assegni, sono stati consegnati, in Sala Valduga e a palazzo Montereale Mantica, ai vincitori del 7 Premio Storie di Alternanza, progetto di Unioncamere, declinato da tutte le Camere di commercio, che sostiene i migliori video-racconti dei Pcto (i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento) realizzati dagli studenti. A consegnarli a Udine, in rappresentanza della giunta camerale, **Michela Vogrig**, che ha rimarcato il valore delle esperienze fatte dai ragazzi, anche in termini di competenze acquisite per tradurle in video efficaci, interessanti e di qualità. A Pordenone è stato invece il vicepresidente **Michelangelo Agrusti** a conferire i premi, con l'obiettivo - ha rimarcato - non solo di premiare il talento, ma anche evidenziare l'impatto che una formazione pratica può avere su giovani menti in crescita, rafforzando il legame tra scuole e aziende e aiutandoli a costruire una visione chiara del proprio futuro. A tutti i primi classificati è andato un premio di 900 euro, mentre ai secondi di 700 euro.



Per quanto riguarda Udine, per la categoria Istituti tecnici, primo classificato è stato l'Istituto della Bassa Friulana, mentre secondo l'Istituto Zanon di Udine. Entrambi hanno realizzato un video del loro percorso imprenditoriale promosso con Impresa in Azione di Junior Achievement, il primo con Wair Ja, il secondo con Empowering Stem Skills, entrambi ottimi esempi di progetti di autoimprenditorialità, creatività e di collaborazione fra i ragazzi. Per la categoria licei il primo premio è andato al Liceo dell'Isis Malignani con il progetto "3erre - Da cosa nasce cosa", con al centro la sostenibilità ambientale, e il secondo allo scientifico Marinelli, con "Cammina-menti, la scuola sulla via di Santiago", progetto originale in cui il percorso di Santiago (fisico, di relazione,

decisionale) compiuto dal gruppo è diventato patrimonio da portare "nello zaino" per tutta la vita. Due ulteriori assegni sono andati alla categoria Its. In questo caso, si è trattato di un ex aequo, a due studenti della Fondazione Its Academy Udine, per i racconti degli Erasmus vissuti da **Chiara Tosolini** a Granada e **Athos Conchione** in Germania.

I FILMATI RACCONTANO LE "COMPETENZE TRASVERSALI" APPRESE DAGLI STUDENTI, UTILI A ORIENTARLI PER IL FUTURO

Per quanto riguarda Pordenone, invece, per la categoria Licei il primo classificato è stato il Liceo Galvani con il progetto De Light, della classe quinta del triennio di design dell'istituto, che ha creato innovativi allestimenti e sculture emozionali nella Cucina 33 e al ristorante Al Gallo. Secondi classificati a pari merito i progetti Aule Dada (creazione di murali tematici per le nuove aule scolastiche) e Design in quota (tre percorsi nell'ambito dell'educazione civica), anche questi del Liceo Galvani.



Per la categoria Istituti tecnici, il primo classificato è stato il video "My personal finance" dell'Isis Sacile Brugnera, progetto con l'obiettivo di migliorare l'educazione finanziaria degli studenti, e secondi ex aequo sono stati Pepsi Can e Pratiche di risparmio, entrambi dell'Isis Mattiussi Pertini, il primo un cortometraggio che racconta in modo originale le conseguenze di un gesto quotidiano, utilizzando elementi horror per stimolare la riflessione, il secondo presentando in modo divertente alcune abitudini per contribuire al risparmio energetico.

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>.

TAVOLO DI CONFRONTO

SÌ ALLA GALLERIA DI MONTE CROCE CARNICO

Galleria per il futuro del Passo di Monte Croce Carnico? Per l'economia friulana – e per quella carinziana – è un sì, unanime e convinto, com'è emerso dal tavolo di confronto convocato a inizio novembre dal presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo**, assieme alla Regione, con l'interessamento in prima persona del vicepresidente del consiglio regionale **Stefano Mazzolini**, presente nella sala giunta dell'ente camerale assieme all'assessore regionale alle infrastrutture **Cristina Amirante**, collegata in videoconferenza. All'invito a partecipare hanno risposto i rappresentanti delle categorie economiche provinciali e regionali, ma anche il presidente della Comunità di montagna della Carnia **Ernes Antonio De Crignis**, nonché, anch'essi in collegamento video, i vertici della Camera dell'economia della Carinzia e l'europarlamentare austriaca dell'europarlamentare austriaca **Elisabeth Dieringer-Granza**.



«Quello del passo di Monte Croce – ha sintetizzato il presidente Da Pozzo – non è un problema che riguarda solo una parte della regione, ma ci riguarda tutti, da una parte e dall'altra del confine. Ringrazio l'assessore Amirante e il vicepresidente Mazzolini che con noi hanno promosso questo incontro da cui è emerso che tutte le categorie vogliono guardare lontano. La soluzione a breve è necessaria, ovviamente, ma è proprio questo il momento di riprendere un percorso di più ampio respiro, che garantisca un futuro stabile a questo collegamento. Chiediamo, tutti, a grande voce che si abbia già oggi la forza e la volontà di percorrere la soluzione del traforo. Poi, gli aspetti tecnici saranno valutati da chi di competenza, ma siamo tutti concordi che se si tratta di un traforo di soli 4 chilometri saremo tutti in prima linea per impegnarci affinché questa soluzione possa essere adottata nel tempo minore possibile per garantire all'economia e al turismo di entrambi i nostri Paesi, non solo della Carnia e della Carinzia, di riprendere a crescere».

“MISURE RESTRITTIVE”

CONFINDUSTRIA FVG CONTRO DDL BILANCIO

Confindustria Friuli Venezia Giulia ha espresso nei giorni scorsi netta contrarietà rispetto alle nuove disposizioni contenute nel DDL Bilancio 2025 che prevedono la presenza di rappresentanti del MEF negli organismi societari dei soggetti che ricevono contributi pubblici, anche indiretti, sopra i 100 mila euro.

Secondo il Presidente, **Pierluigi Zamò**, tale previsione normativa «parte dal presupposto che le aziende utilizzino in modo improprio i fondi pubblici e che necessitino, pertanto, di un controllo da parte di un soggetto esterno. Questa misura – spiega Zamò – ha il non invidiabile primato di delegittimare in primis il ruolo degli imprenditori e, implicitamente, anche quello dei dottori commercialisti e dei revisori contabili già inseriti nei collegi sindacali».

NETTA CONTRARIETÀ VIENE ESPRESSA ALLE NUOVE DISPOSIZIONI CHE PREVEDONO LA PRESENZA DI RAPPRESENTANTI DEL MEF NEGLI ORGANISMI SOCIETARI DEI SOGGETTI CHE RICEVONO CONTRIBUTI PUBBLICI, ANCHE INDIRETTI, SOPRA I 100 MILA EURO.

Secondo il DDL Bilancio 2025 la ratio di tali disposizioni «sarebbe quella di garantire una maggiore efficienza e un migliore impiego della spesa pubblica, favorendone così un'allocazione più efficace. Ciò nonostante, l'imposizione di un sindaco o revisore di nomina ministeriale – aggiunge Zamò – è una misura che non solo appare eccessivamente restrittiva se addirittura intrusiva delle dinamiche di impresa ma denota, cosa a nostro avviso, se possibile, ancor più grave, un atteggiamento di chiara sfiducia verso le imprese. Non



Il presidente di Confindustria Fvg, Pierluigi Zamò

da ultimo – dice ancora il Presidente – le disposizioni “dimenticano” che le principali norme di incentivazione sono già soggette a forme di monitoraggio che spesso comportano oneri significativi a carico degli stessi imprenditori. L'obiettivo dichiarato dal Governo di migliorare l'efficienza della spesa pubblica non giustifica, in alcun modo, l'introduzione di quest'ulteriore e sproporzionata forma di controllo sulle imprese e – chiosa Zamò – va assolutamente eliminata».

IN VETRINA OGGETTI ARTIGIANALI

L'AUTISMO PROTAGONISTA DI PORDENONE WITH LOVE



Chi volesse approfondire le tematiche che ruotano attorno al supporto di bambini e adulti con disturbi dello spettro autistico – e contribuire a una nobile causa – lo potrà fare, a dicembre, visitando la Vetrina di Pordenone With Love situata in fondo a corso Vittorio Emanuele, che ospiterà fino a fine mese la Fondazione Bambini e Autismo. L'iniziativa si lega al programma di TEF, la società consortile della CCIAA di Pordenone-Udine finalizzato a stimolare e incentivare ogni attività tesa alla promozione e valorizzazione del territorio.

L'organizzazione Onlus è stata fondata da due genitori di una persona con autismo che hanno voluto così colmare l'assenza, allora quasi totale, di servizi nel territorio. La Fondazione attualmente ha centri a Pordenone e Fidenza, dove opera in convenzione con gli enti pubblici. L'organizzazione segue, attraverso servizi diagnostici e riabilitativi specializzati, una vasta casistica di persone con disturbi dello spettro autistico provenienti da tutta Italia.

È anche attiva sul versante della formazione e della ricerca dove il team si impegna in attività di ricerca offrendo workshop, corsi di formazione per genitori e consulenze per sensibilizzare e informare sulla condizione autistica. Inoltre coinvolge volontari in diverse iniziative, creando opportunità per collaborazioni e campagne che mirano a sensibilizzare la comunità sull'autismo. Nel Temporary shop dell'Officina dell'arte – un centro diurno lavorativo, con laboratori di mosaico e packaging, che fa parte della rete di servizi di Fondazione Bambini e Autismo – si potranno trovare oggetti artigianali realizzati da persone con autismo e neurotipiche insieme: tante idee regalo uniche e originali: mosaici realizzati a mano, ciondoli e addobbi natalizi, cesti, panettoni, vini, biscotti caramelle e molto altro.

Nella Vetrina di Pordenone With Love poco distante, esporrà Emèrgi, nuovo brand che si propone di creare e commercializzare prodotti in metallo per l'ufficio e lo spazio lavoro. «Il tutto grazie alle competenze e tecnologie di Ros s.r.l. da cui nasce. Esso da voce a giovani ed esperti designer per la realizzazione di oggetti d'arredo in metallo». Dal 28/11 al 24/12 dicembre dal mercoledì alla domenica dalle 9 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19.30. Giovedì solo pomeriggio. Lunedì 23/12 e martedì 24/12 aperti.

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.



CONCORSO PUBBLICO PER DUE FUNZIONARI

Presentazione domande entro il 28 novembre 2024

BANDO COMPETITIVITÀ SOSTENIBILE E DIGITALE DELLE IMPRESE TURISTICHE

Presentazione domande dal 30 ottobre 2024

PREMIO “IMPRESA AMBIENTE 2024”

Candidature entro il 17 dicembre 2024

SEI UN'IMPRESA TURISTICA? FAI VEDERE CHI SEI!

Tourism digital hub, l'ecosistema digitale per il settore

PID - CYBERSECURITY

Erogazione gratuita servizio sicurezza informatica

SOSTENIBILITÀ ED ENERGIA ASSISTENZA SPECIALISTICA

Orientamento gratuito con un esperto Energy Manager e un esperto giuridico (forme giuridiche delle CER e normativa)

REGISTRO IMPRESE STORICHE (centenarie al 31 dicembre 2024)

Presentazione domande dal 1° gennaio 2025

RENTRI - Nuovo sistema informativo di tracciabilità dei rifiuti!

Il RENTRI è il nuovo sistema informativo di tracciabilità dei rifiuti gestito direttamente dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica con il supporto tecnico operativo dall'Albo Nazionale Gestori Ambientali.

È ora possibile stampare dal sito RENTRI il nuovo registro di carico e scarico da vidimare presso le Camere di commercio.

In previsione del massiccio accesso agli sportelli, l'ufficio Registro Imprese consiglia di procedere quanto prima alla vidimazione presso gli sportelli camerale poiché in prossimità della data di obbligatorietà dell'utilizzo dei nuovi registri (13 febbraio 2025) l'ufficio potrebbe non essere in grado di garantire il servizio di vidimazione.



STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 dicembre (dalle 13:00)

REPORT ECONOMICO STATISTICO

Aggiornamento mensile sulla situazione regionale

PREZZI PRODOTTI PETROLIFERI

Diffusione quindicinale

PREZZI PRODOTTI RILEVANTI

Rilevazioni settimanali

LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO

Rilevazioni mensili

OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA DEL FVG

Diffusione semestrale

EXCELSIOR INFORMA

Rilevazioni mensili dei fabbisogni occupazionali delle imprese

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

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

