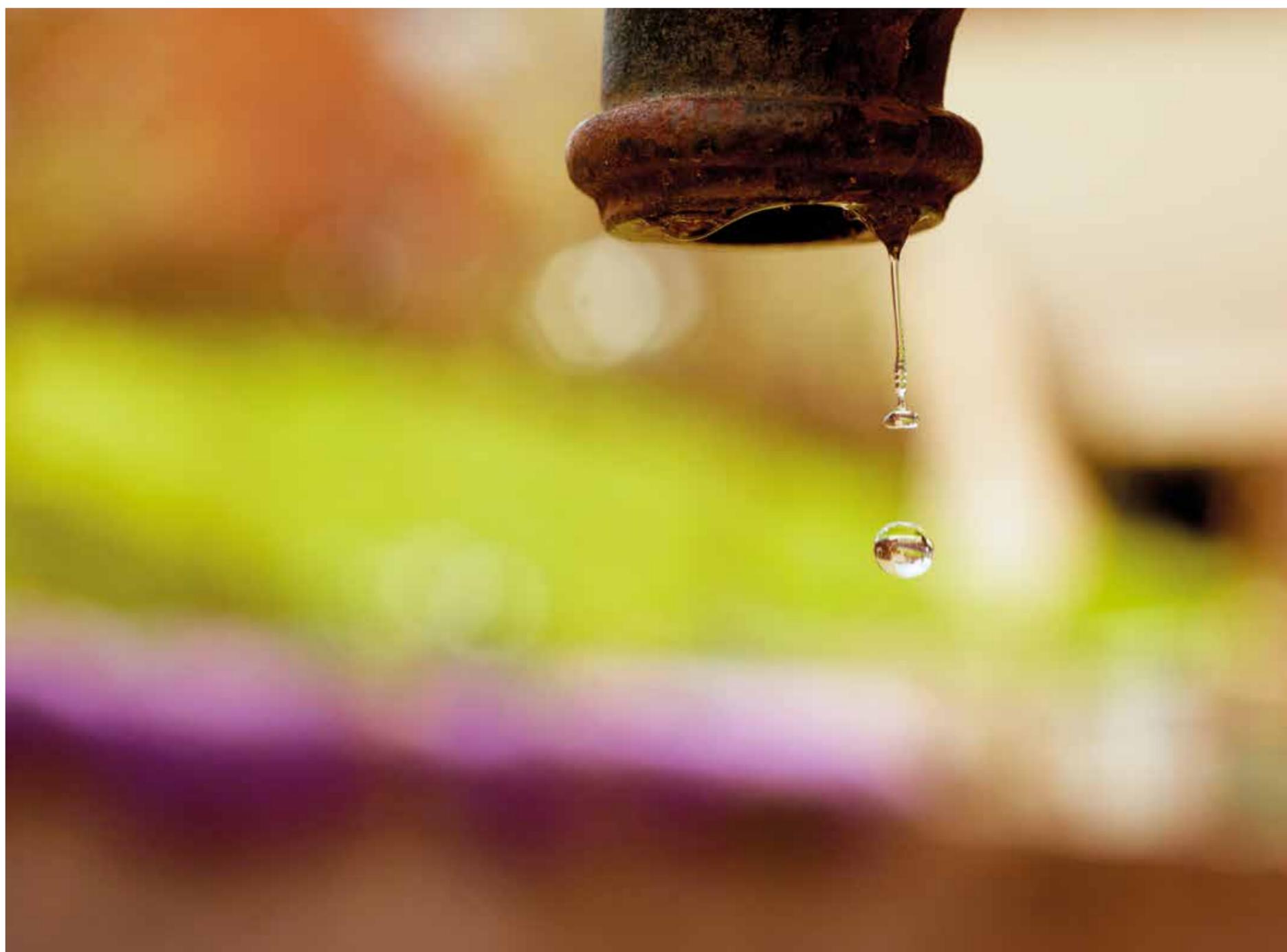


CLIMA E SICCATÀ, RIPENSARE IL FUTURO

AGRICOLTURA IN DIFFICOLTÀ, MA LE SOLUZIONI CI SONO
I COMMENTI, LE OPINIONI E LE NUOVE IDEE IMPRENDITORIALI DA PAG. 3 A PAG. 7



CONTRIBUTI NON VERSATI, SALASSO SPROPORZIONATO

Pag. 08



STORIA E IDENTITÀ: ECCO OPUS LOCI

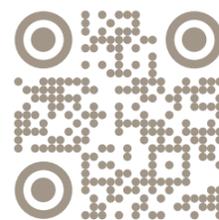
Pag. 14



DONNE IMPRENDITRICI FINANZIAMENTI DIGITALI

Pag. 15





SOMMARIO



EMERGENZA SICCIÀ PAGINE 3,4,5,6,7

SERVE UN PIANO PER L'ACQUA PAG. 3

CAMBIAIMENTO CLIMATICO: ECCO COME AFFRONTARLO PAG. 4

COME L'INQUINAMENTO INFLUISCE SUGLI SCENARI CLIMATICI PAG. 4

PUNTARE SU RICERCA E SPERIMENTAZIONE PAG. 4

LA FERTIRRIGAZIONE NELLA DOC FRIULI GRAVE PAG. 5

ACQUAPONICA PER COLTIVARE GLI ORTAGGI PAG. 5

"ACQUAVITIS", L'USO EFFICIENTE DELL'ACQUA IN VITICOLTURA PAG. 5

IRRIGAZIONE AUTOMATIZZATA PER GESTIRE LA SICCIÀ PAG. 5

I 18 MILIONI PER GARANTIRE L'ACQUA PAG. 6

"LA TECNOLOGIA PUÒ ESSERE UN ALLEATO" PAG. 6

PROTOCOLLO CONTRO I DISAGI PER IL CALDO PAG. 6

TUTTO È INIZIATO IN INVERNO, È PIOVUTO LA METÀ RISPETTO ALLA MEDIA DEL PRIMO TRIMESTRE PAG. 7

LA CHIAVE DEL FUTURO È LA SOSTENIBILITÀ PAG. 7

SE NON PIOVERÀ SARÀ COMPROMESSA ANCHE L'UVA PAG. 7



ATTUALITÀ PAGINA 8

CONTRIBUTI NON VERSATI, SALASSO SPROPORZIONATO

"BUROCRAZIA LONTANA ANNI LUCE DAL PAESE"

"TERMINI INSUFFICIENTI PER GIUSTIFICARSI"



LE IMPRESE DEL MESE PAGINE 9,10,11

GLI IMPRENDITORI DEL MESE PAGINA 12



GLI ASSAGGI DEL MESE PAGINA 13



CAMERA DI COMMERCIO PAGINE 14,15, 16

STORIA E IDENTITÀ, ECCO OPUS LOCI PAG. 14

IL NUOVO CODICE CRISI D'IMPRESA PAG. 14

CERTIFICAZIONI DELLE COMPETENZE DEI GIOVANI PAG. 14

GLI INTERVENTI PER FERMARE GLI INFORTUNI PAG. 15

IMPRESE FEMMINILI, FINANZIAMENTI DIGITALI PAG. 15

OGGI NUOVO DINNER SHOW AL CASTELLO DI SPESSA PAG. 15

FATTURA TAX FREE, QUANDO SI APPLICA PAG. 16

IL FIGOMORO "CONQUISTA" LA VETRINA PAG. 16

ENOGASTRONOMIA, MISSIONE A GINEVRA PAG. 16

A GENOVA MIRABILIA FOOD&DRINK PAG. 16

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, impaginazione e fotoliti:

Unidea / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

C.C.I.A.A. - Anteprima

Petrussi Foto Press

LA VOCE DEGLI AGRICOLTORI

SERVE UN PIANO PER L'ACQUA

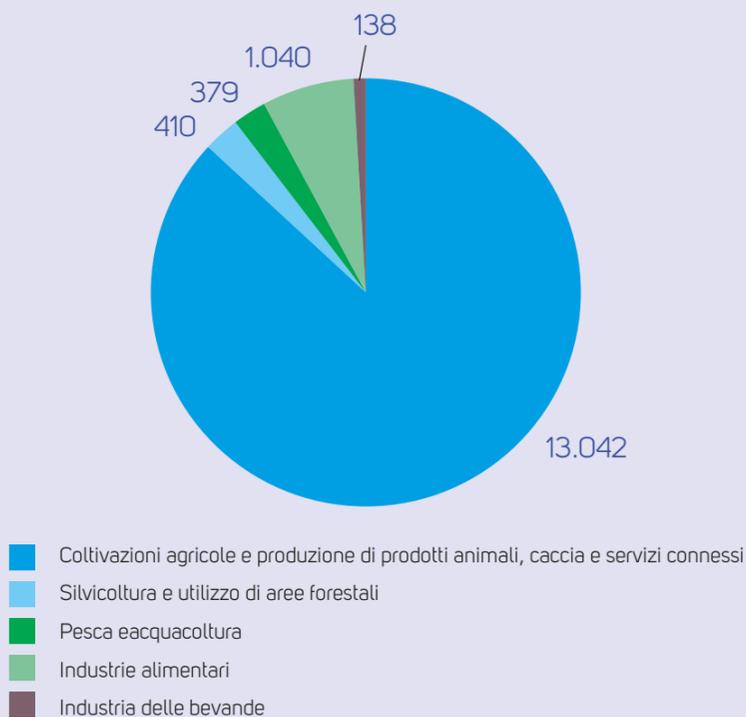
«L'AUMENTO DELLE TEMPERATURE COSTRINGE A RIPENSARE L'INTERO SETTORE AGRICOLO, OCCORRE ATTIVARE POLITICHE CHE PRESERVINO IL BENE. L'IPOTESI DEGLI INVASI PER L'IRRIGAZIONE»

Il settore agroalimentare in Friuli Venezia Giulia, localizzazioni attive al 31.03.2022.

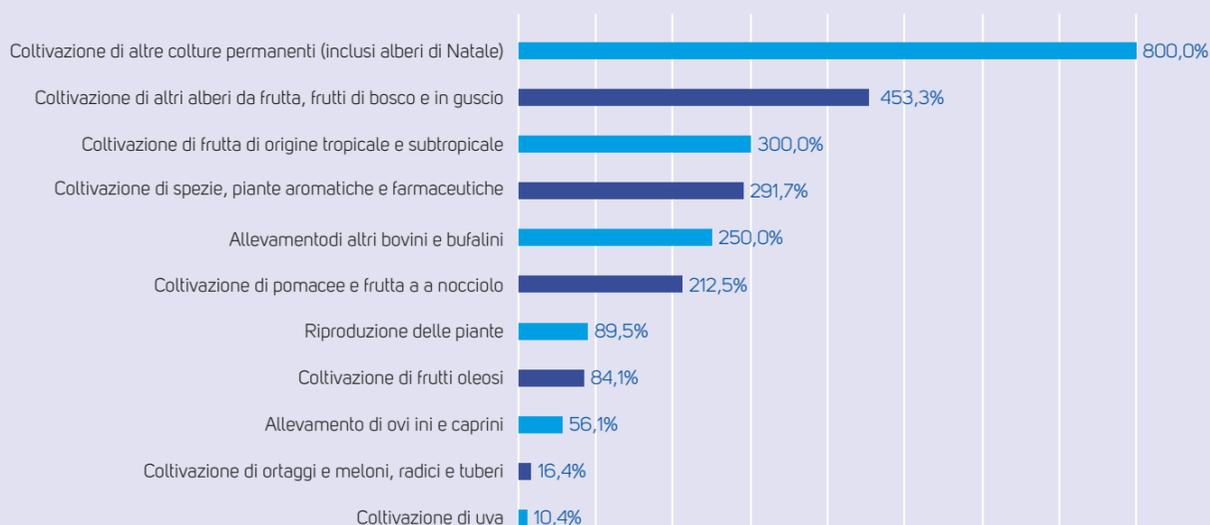
SETTORE	LOCALIZZAZIONI ATTIVE AL 31.03.2022	LOCALIZZAZIONI ATTIVE AL 31.03.2012	VARIAZIONE % (2022-2012)
Agricoltura, silvicoltura e pesca	13.831	17.802	-22,3%
Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi	13.042	16.929	-23,0%
Silvicoltura e utilizzo di aree forestali	410	353	16,1%
Pesca e acquacoltura	379	520	-27,1%
Trasformazione alimentare e delle bevande	1.178	1.115	5,7%
Industrie alimentari	1.040	995	4,5%
Industria delle bevande	138	120	15,0%
TOTALE SETTORE AGROALIMENTARE	15.009	18.917	-20,7%

Fonte dei tre grafici: Elaborazione Ufficio Statistica CCIAA di Pordenone Udine su dati InfoCamere.

Il settore agroalimentare in Friuli Venezia Giulia, localizzazioni attive al 31.03.2022



Le produzioni di nicchia in Friuli Venezia Giulia, localizzazioni attive con maggiore crescita negli ultimi dieci anni



Cesare Magalini
(direttore regionale Coldiretti)

Il paesaggio agricolo del Friuli Venezia Giulia è destinato probabilmente a cambiare nei prossimi anni. Crisi idrica, cambiamenti climatici, ma anche un mercato in evoluzione porteranno a modificare le colture in regione. Per quanto riguarda la siccità che sta mettendo a dura prova l'agricoltura, non si tratta di un fatto nuovo, come ricorda il direttore di Coldiretti Fvg, **Cesare Magalini** richiamando la difficile estate del 2003. «L'agricoltura si adatta - spiega - sono cicli e le colture che c'era 20 anni fa ci sono anche oggi e nel corso degli anni si è avviata una gestione più razionale della risorsa acqua, grazie. È chiaro, però, che questo 2022 si può definire un annus horribilis, possiamo cercare di migliorare, ma l'acqua oggi manca». La ricetta rimane sempre la stessa, ovvero sedersi attorno a un tavolo e attivare politiche che preservino questo prezioso bene, conservandolo quando c'è, per usarlo quando manca e Magalini porta l'esempio degli invasi per l'irrigazione a zona. Una situazione che comporta una modifica delle



Daniele Castagnaviz
(presidente regionale Confcooperative)

colture: «Quest'anno - dice - più di qualche agricoltore ha rinunciato alla soia di secondo raccolto, ma non abbiamo ancora sperimentato colture alternative. Se questa situazione dovesse perdurare nei prossimi anni, le colture andranno ripensate, anche se sarà difficile farlo in toto. Per questo è stato chiesto a regione e Ministero un grande piano per l'acqua». A dettare il cambio, dunque, sono più i cambiamenti climatici, rispetto alle esigenze del mercato: «Negli ultimi anni - aggiunge - i vigneti hanno fatto passi da gigante, ma ci sono colture che rimangono stabili come i cereali, il mais, il frumento e le colture fruttifere». Sul mais, però, scommette meno il presidente regionale di Confcooperative, **Daniele Castagnaviz** che sottolinea le problematiche legate a questa coltura, come le aflattossine, accentuate dalla siccità. «Di mais - dice - se ne produce molto meno, almeno per uso zootecnico. Dopo di che è chiaro che c'è anche un fattore economico che ha portato a fare scelte diverse; se negli anni '80 in Fvg si coltivavano a mais 110mila ettari, oggi se ne



Philip Thurn Valvassina
(presidente di Confagricoltura Fvg)

coltivano 40mila. Dove non c'è acqua si sono scelte colture più economiche a minor rischio». Ma il cambio è dettato anche da un mercato con esigenze diverse: «Dal 2004 siamo passati da semplice mais, orzo, frumento a una grande varietà di questi prodotti e il mercato ha iniziato a chiedere prodotti di qualità garantita. Non possiamo pensare di produrre quantità massive quando altri paesi producono commodities».

Un tema che trova sulla linea di pensiero anche il presidente di Confagricoltura Fvg, **Philip Thurn Valvassina**: «C'è stato un passaggio negli ultimi 10 anni, in cui il mondo dei seminativi è rientrato nell'ottica delle commodities. Un mercato molto più globale e competitivo, per cui i prezzi sono molto più bassi. Ma non tutte le nostre aziende agricole sono strutturate per un cambio di colture - aggiunge - Alcune sono riuscite a farlo puntando su colza, orzo, frumento e girasole che richiedono minori investimenti. Altre, invece, hanno optato per l'efficientamento o per colture specializzate come la vite che rende bene». Oltre al mercato, però, anche i cambiamenti climatici hanno indirizzato verso queste scelte: «L'aumento medio delle temperature - spiega - ha fatto sì che il mais, la nostra coltura tipica, si sia ridotta perché molto costosa, in termini di investimento, essendo una coltura annuale. Anche la siccità porterà probabilmente a ulteriori cambi di colture, ma confido che questo fenomeno ci sia da lezione: serve acqua, questo è l'investimento da fare».

Lisa Zancaner



IL PARERE DELL'UNIVERSITÀ

CAMBIAMENTO CLIMATICO: ECCO COME AFFRONTARLO

ADATTAMENTO E MITIGAZIONE SONO LE PAROLE CHIAVE. DALLE NUOVE PRATICHE IRRIGUE, ALLA RIDUZIONE DI CO₂ FINO ALL'AUMENTO DELLA CAPACITÀ DI INVASO



Alessandro Peressotti, professore ordinario di Agricoltura Uniud

Siccità, caldo soffocante, eventi climatici estremi e improvvisi: sarà la nuova normalità? Quali effetti avrà sull'agricoltura? Dovranno innescarsi nei prossimi anni dei cambiamenti nel modo di fare agricoltura? Lo abbiamo chiesto a **Alessandro Peressotti**, professore ordinario di Agricoltura ed **Elisa Marraccini**, professore associato di Agronomia e Coltivazioni Erbacee dell'Università di Udine. «Eventi climatici come questi che stiamo vivendo mettono in crisi il sistema idrico, in particolar modo le riserve d'acqua -



Elisa Marraccini, professore associato di Agronomia e Coltivazioni Erbacee Uniud

afferma Alessandro Peressotti - per determinate colture, soprattutto quelle estive che richiedono grandi quantità d'acqua». Cosa si può fare? «Diciamo che ci sono due tipi di azione da poter effettuare: l'adattamento ai cambiamenti climatici e la loro mitigazione» sottolinea Peressotti. «L'adattamento attraverso il trasferimento tecnologico delle pratiche irrigue di precisione, l'ottimizzazione della rete di trasporto dell'acqua con minori perdite e maggiore efficienza e l'aumento della capacità di invaso» commenta il docente.

Concorda Elisa Marraccini, che tra le molte attività si interessa di progettazione e valutazione di sistemi agricoli innovativi e sostenibili. «Adattamento significa che dobbiamo reagire ai cambiamenti climatici perché se non c'è più disponibilità d'acqua, diventa difficile fare colture irrigue anche perché l'uso dell'acqua diventa concorrente con altre finalità che non sono agricole come il consumo umano o quello industriale - commenta Marraccini -.

BISOGNERÀ INTERVENIRE ANCHE SULLE COLTURE CON LA GENETICA E LA SELEZIONE PER NUOVE VARIETÀ CHE SIANO PIÙ RESISTENTI ALLA SICITÀ

Bisogna cioè pensare ad adattare i nostri sistemi, che significa pensare a nuove pratiche agricole che ci permettano di risparmiare acqua, che prevedano l'aumento dell'efficienza dei sistemi irrigui, l'uso di alcune pratiche che permettano di conservare l'umidità presente o residua, la genetica e la selezione per nuove varietà che siano più resistenti alla siccità fino ad arrivare a sostituire alcune colture che oggi sono coltivate perché non più sostenibili per l'elevato consumo di acqua - continua la docente dell'Ateneo friulano.

Per quanto attiene la **mitigazione** nei cambiamenti climatici, «L'agricoltura, come altri settori produttivi, può contribuire alla riduzione dell'emissione di CO₂ e di gas serra» puntualizza Peressotti.

«Vi sono due orientamenti o strategie, il primo è aumentare lo stoccaggio del carbonio, il secondo è quello di diminuire le emissioni di gas serra» sottolinea Marraccini.

Le tecniche per il sequestro di carbonio nel suolo costituiranno un nuovo modello di business per silvicoltori e agricoltori per aumentare la resilienza dell'ambiente e per contrastare i cambiamenti climatici.

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA PUNTARE SU RICERCA E SPERIMENTAZIONE



Considerando le colture più importanti in termini di superficie in Friuli Venezia Giulia, negli ultimi dieci anni le estensioni sono mutate in modo importante per soia, mais, vite da vino e mela, mentre le variazioni registrate per il frumento tenero e per l'orzo rientrano

nelle normali fluttuazioni. Analizzando i dati ISTAT dal 2011 al 2021, infatti, le superfici a soia risultano aumentate del +116%, quelle a vite da vino del +45% e i meleti del +64%, mentre i terreni a mais sono diminuiti del -50%; frumento tenero e orzo, invece, hanno registrato un incremento rispettivamente pari al +8% e al +14%. In termini assoluti, il cereale più importante rimane il mais (oltre 46 mila ettari a fronte degli 11 mila del frumento tenero e i 9 mila dell'orzo nel 2021), che in termini di superficie investita è la coltura più importante assieme alla soia (oltre 60 mila ettari); le estensioni delle frutticole più rilevanti, invece, sono pari a oltre 28 mila ettari per l'uva da vino e a circa 1.300 ettari per il mela.

Tra le numerose variabili che influenzano le intenzioni di semina si annoverano il cambiamento dei consumi alimentari dei consumatori e il cambiamento climatico. Nel primo caso, dai dati ISMEA (riferiti a livello nazionale), si evince come siano diminuiti gli acquisti dei prodotti di origine animale e dei grassi, mentre sono aumentati quelli dei prodotti ortofrutticoli e ittici.

Per quanto concerne la seconda situazione, in Friuli Venezia Giulia la temperatura media è aumentata ed è cambiata la distribuzione delle piogge durante l'anno (ARPA FVG). Detto che l'agricoltura è vulnerabile al cambiamento climatico e, in particolare, agli eventi estremi, nel presente e nel recente passato in regione sono stati registrati eventi quali siccità, gelate, precipitazioni intense (OSMER dell'ARPA FVG).

Questi fenomeni, tra le altre conseguenze, penalizzano le produzioni agricole. In merito alla siccità e al relativo stress idrico, va ricordato che il mais è una pianta che ha bisogno di acqua, così come la soia, la quale, tuttavia, ne necessita di quantitativi inferiori. Per quanto riguarda la vite, lo stress idrico che può patire deriva dalla scarsa capacità di ritenuta idrica dei terreni, mentre piogge eccessive creano condizioni sfavorevoli dal punto di vista fitosanitario. La capacità di adattamento a diverse condizioni climatiche fa sì che essa possa adeguarsi ai cambiamenti climatici.

Ma cosa fare per migliorare la situazione e superare la indubbia crisi idrica, ovvero la siccità attraverso soluzioni etiche? I Consorzi per lo sviluppo dell'agricoltura da tempo sono all'opera e alla ricerca di soluzioni ideali. ERSA FVG sta favorendo la sperimentazione scegliendo soluzioni etiche nel rispetto dell'ambiente. La ricerca è "l'opportunità delle opportunità", occorre puntare decisamente su questo perché ve n'è l'assoluta necessità.

L'ALTRO FATTORE

COME L'INQUINAMENTO INFLUISCE SUGLI SCENARI CLIMATICI

L'inquinamento influisce sui fenomeni climatici, in particolar modo sulla siccità?

Il cambiamento climatico sta modificando la durata, l'intensità e la localizzazione di determinati fenomeni atmosferici. E la siccità rischia di aggravare l'inquinamento anche nel Belpaese, recentemente colpito da queste ondate di calore che hanno causato eventi meteorologici estremi.

«L'inquinamento ha un'influenza indiretta sulla siccità - commenta Peressotti - . Penso a molti gas come il biossido di carbonio, il protossido di azoto emessi ma anche alle attività agricole ma anche a fertilizzanti, antiparassitari a base di azoto, fosforo, nitrati. L'effetto serra contribuisce all'aumento della temperatura terrestre e al riscaldamento del pianeta e quindi ad accelerare i fenomeni climatici che provocano grandi alterazioni di clima. È questa situazione che stiamo provando quest'anno, siccità prolungata ed estreme precipitazioni» continua il docente.

Ci dirigeremo forse verso un prolungamento dell'estate a discapito di altre stagioni? Quali nuovi scenari dovremmo aspettarci nei prossimi dieci o vent'anni anche in Italia?

«È possibile rispondere a questa domanda solo in modo probabilistico. So per certo che sarà necessario tenere conto certamente degli scenari climatici che i diversi modelli di previsione continuano ad indicarci» chiosa Peressotti.

(g.m.)

Giada Marangone

Daniele Damele

IL CASTELLO SOCIETÀ AGRICOLA LA FERTIRRIGAZIONE NELLA DOC FRIULI GRAVE

Non si tratta di un'innovazione, ma una scelta imprenditoriale, quella fatta da **Francesco Nocente**, che per i suoi vigneti ha deciso di utilizzare, ormai da diversi anni, l'irrigazione a goccia. Classe 1992, Nocente è imprenditore agricolo dal 2012, titolare de Il Castello società agricola s.s. di Valvasone-Arzene, nella zona Doc Friuli Grave. Le sue viti di pinot grigio, prosecco, ribolla, verduzzo e pinot nero sono quasi tutte irrigate con questo metodo: «Nulla di nuovo o all'avanguardia - ha precisato -, anzi, si tratta di un metodo consolidato, valido, e che per questo ho deciso di adottare da subito nei miei vigneti. In questi dieci anni, ogni qualvolta si è reso necessario cambiare impianti ormai vecchi, ho sempre scelto l'irrigazione a goccia. E farò lo stesso, in futuro, con quelli ancora da rinnovare». Questo tipo di metodologia consente infatti non solo di razionalizzare il consumo della risorsa, ma risulta essere anche meno oneroso. Inoltre, come ha precisato Nocente «è possibile farne altri usi, per esempio la fertirrigazione: si può utilizzare la stessa gomma gocciolante usata per portare acqua, anche per il fertilizzante, dove e quando serve. Noi lo usiamo dove



Francesco Nocente

ci è possibile. Non siamo ancora a pieno regime, ma è sicuramente un altro utilizzo importante», ha ricordato. L'irrigazione a goccia porta infatti l'acqua subito vicino alla coltura, eliminando ogni interferenza del vento, per esempio: «Dove viene fatta sopra chioma - ha spiegato l'imprenditore -, si può essere soggetti all'effetto dell'aria che talvolta può deviare il raggio d'azione del getto e, in alcuni casi, impedire all'acqua di coprire tutto l'appezzamento». Ciò non accade con la microirrigazione, che peraltro può essere di diverse tipologie: «Può essere interrata, oppure sospesa o ancora appoggiata sul terreno. Noi in azienda abbiamo deciso di interrarla così da poter lavorare più agilmente». In ognuno di questi casi, la goccia di acqua esce dagli ugelli, presenti ogni trenta, quaranta o cinquanta centimetri. Una distanza che viene stabilita sulla base del tipo di terreno, così come la portata di acqua da conferire alle piante. Non si parla solo di viti, perché è un metodo applicato anche per l'irrigazione di altri tipi di seminativi come mais o campi di barbatelle, per citarne due.

Eleonora Cuberli

MONTVERT ACQUAPONICA PER COLTIVARE GLI ORTAGGI

È l'unica azienda del genere in regione, la prima del Triveneto e una tra le poche in Italia (pare la terza in ordine di tempo). Non è tutto, perché MontVert - Acquaponica FVG è anche una realtà green e a impatto zero, con certificazione TÜV per la sostenibilità energetica, e utilizza solo metodi naturali nella lotta contro i parassiti. È un'azienda che utilizza acqua e pesci per coltivare ortaggi. Nessuno spreco, perché la preziosa materia prima viene utilizzata a ciclo continuo. Avanguardia? Pare proprio di no, come si legge sul sito internet della realtà con sede a San Giorgio di Nogaro: «I primi a sperimentare questa forma di agricoltura integrata furono gli Aztechi intorno al XV secolo». Si tratta però, e senza ombra di dubbio, della visione lungimirante di due giovani fratelli: **Stefania ed Edi Sarnataro**. Hanno deciso di lanciarsi in questa impresa nel 2018. «L'idea era quella di avere degli ortaggi di ottima qualità ma che rispettassero l'ambiente. Ci siamo informati e siamo venuti a conoscenza dell'acquaponica», ha spiegato Stefania, ricordando come non si tratti di un retaggio di famiglia, che viene invece dalla ristorazione. Ma cos'è l'acquaponica? «È l'unione di due mondi - ha raccontato -. Quello dell'acquacoltura,



Stefania ed Edi Sarnataro

quindi dell'allevamento delle specie ittiche, e dell'idroponica, la coltivazione in acqua». Nell'acquaponica «i pesci, facendo il loro ciclo vitale naturale, producono uno scarto organico che viene valorizzato grazie alla filtrazione meccanica e biologica. L'acqua, ricca di sostanze nutritive, arriva nel reparto idroponico, dove noi coltiviamo gli ortaggi. Le piante assorbono il nutrimento, abbassano il livello di nitrato, perché è ciò di cui si nutrono, poi l'acqua ritorna alle specie ittiche in una condizione ottimale per la loro vita. Utilizziamo quindi acqua a ciclo continuo, facciamo solo dei rabbocchi minimi, in base a evaporazione e assorbimento». Il risultato? Dei prodotti dal sapore intenso, che i fratelli Sarnataro vendono direttamente a privati e ristoranti, seguendo rigorosamente la stagionalità. Prossimamente - ha fatto sapere l'imprenditrice - «sperimentaremo anche lo zafferano». Nel frattempo «ci stiamo iniziando a muovere per corsi didattici e di formazione. Abbiamo instaurato una collaborazione con l'Università di Bologna e nel prossimo futuro l'idea è quella di progettare impianti analoghi».

(e.c.)

INTERREG ITALIA - SLOVENIA "ACQUAVITIS", L'USO EFFICIENTE DELL'ACQUA IN VITICOLTURA

Saranno presentati a fine agosto i risultati del progetto Interreg Italia - Slovenia "Acquavitis - soluzioni innovative per l'uso efficiente dell'acqua in viticoltura transfrontaliera". Il progetto biennale - coordinato dall'Istituto agricolo della Slovenia assieme alle Università di Udine, Trieste e Venezia, l'Istituto di geodetica e la Camera per l'agricoltura e le foreste della Slovenia, assieme all'Istituto agricolo forestale di Nova Gorica - si è posto l'obiettivo di sviluppare e sperimentare tecnologie e soluzioni innovative per la protezione, l'uso efficiente delle risorse idriche, la pianificazione dei rischi, associati agli eventi estremi, per combattere i cambiamenti climatici e il trasferimento di conoscenze e lo scambio di esperienze dagli enti di ricerca alle aziende viti-vinicole dell'area transfrontaliera, attraverso il coinvolgimento attivo di alcune imprese del territorio al fine di implementare efficaci modelli di gestione economica. Nel team di ricerca c'è anche **Paolo Sivilotti**, docente, fra l'altro, di Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della Vite al Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e



animali dell'Università degli studi di Udine che ha spiegato come tutti gli studi fatti sono serviti «per valutare quali potrebbero essere i limiti dei sistemi di irrigazione. Abbiamo visto che sarà possibile irrigare il terreno con meno acqua di quella usata per soddisfare pienamente il suo fabbisogno delle viti, pur sempre con dei limiti al di sotto dei quali la pianta subisce dei danni», un'azione da poter adottare unitamente a molte altre strategie che aiutano la vite a subire un minore stress idrico. Perciò anche in futuro, secondo quanto emerso, si potrà «irrigare in deficit, mantenendo la condizione fisiologica della pianta ottimale, riducendo sì in parte la produzione, però mantenendo la qualità delle uve e dei vini», con un'importante ricaduta anche da un punto di vista economico. Un dato importante corroborato anche da molte altre progettualità analoghe e assolutamente indispensabili perché «è sempre complicato, con poca sperimentazione, dare delle linee guida. Al contrario, mettendone assieme diverse, è chiaro che i risultati ottenuti, consentono di delineare le soluzioni più efficienti per l'uso dell'acqua».

(e.c.)

IL PROGETTO ITALO-ISRAELIANO "IRRIGATE" IRRIGAZIONE AUTOMATIZZATA PER GESTIRE LA SICCIÀ

A farci capire che il problema della siccità non è cosa d'oggi, ma già da tempo se ne parla e da anni è motivo di studio, c'è il progetto italo-israeliano "Irrigate", datato 2014 e realizzato con l'obiettivo di sviluppare un programma di gestione automatizzata dell'irrigazione in vigneto attraverso sensori che controllano clima, piante e suolo per gestire l'impatto della siccità sulla produttività della vite e sulla qualità delle uve. A coordinarlo il professor **Enrico Peterlunger**, docente di viticoltura del Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali dell'Università di Udine con il sostegno dai ministeri degli Affari esteri italiano e dell'Industria, Commercio e Lavoro israeliano. Partner del progetto, invece, sono stati il dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Ateneo friulano e IGA Technology services di Udine e, per parte israeliana, l'Istituto di Biotecnologia e Agricoltura delle zone aride dell'Università Ben Gurion nel Negev e la società Netafim. Il progetto prevedeva innanzitutto lo studio dei meccanismi fisiologici che regolano la risposta della vite in situazioni di carenza idrica per limitarne gli effetti negativi su qualità e quantità delle produzioni. Contemporaneamente è stato realizzato



un programma "intelligente" e automatico di controllo dell'irrigazione nei vigneti che permetta di applicare quantitativi ottimali di acqua per salvaguardare le rese e ottimizzare la qualità delle produzioni nei periodi siccitosi. Il progetto "Irrigate" è nato sulla base di un'evidenza: anno dopo anno i periodi di siccità sono andati intensificandosi anche in territori caratterizzati da disponibilità idriche non limitanti per la sua coltivazione, come il Fvg. La siccità sempre maggiore ha portato a un significativo calo delle produzioni con ripercussioni talvolta negative. In Israele, nel deserto del Negev «abbiamo studiato come la vite, una specie fondamentale per l'economia del territorio, si adatta al cambiamento climatico e reagisce allo stress idrico. È emerso come nel caso specifico - per altre piante arboree o erbacee è semplicemente un danno netto - una gestione più oculata della risorsa idrica e una riduzione moderata del rifornimento», congiuntamente alla messa in campo del sofisticato know how maturato sino a oggi, possono diventare addirittura uno strumento di miglioramento della qualità del prodotto finale.

(e.c.)

SE NON PIOVE IL SISTEMA IRRIGUO PUÒ REGGERE FINO A METÀ AGOSTO

18 MILIONI PER GARANTIRE L'ACQUA

LA SCOMMESSA DELLA REGIONE È SUI BACINI DI ACCUMULO SUI QUALI SI RIVERSERANNO DIVERSI DEI MILIONI PREVISTI IN ASSESTAMENTO DI BILANCIO



Stefano Zannier

«Le prospettive sono difficili, ma non impossibili. Perché nel sistema agricolo c'è un cantiere aperto da anni, riguardo alla trasformazione irrigua e a tutte le opportunità che la tecnologia offre al riguardo, e perché l'agricoltura è da tempo in cambiamento».

L'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, ittiche e forestali, **Stefano Zannier**, inquadra così la condizione del comparto primario

dell'economia regionale nel mentre ha inserito, d'intesa con tutto il Governo regionale, 18 milioni nell'assestamento estivo per potenziare il sistema che garantisce acqua all'agricoltura; ha messo a disposizione, attraverso l'Ersa, i risultati più avanzati di innovativi sistemi di irrigazione nei campi; ha delineato puntualmente in Consiglio regionale il rapporto con l'acqua di ogni area del Friuli Venezia Giulia.

«La stagione che stiamo vivendo ha precedenti in quella del 1993 e del 2003 e ora occorrerà capire che cosa potrà accadere nei prossimi anni. - premette l'assessore -. È chiaro che le colture si modificheranno con il clima, perché saranno le stesse aziende a scegliere le vie più praticabili e imprenditorialmente sostenibili. Ciò che possiamo anticipare, rispetto a questa mutazione, è una strutturazione del sistema irriguo, perché sia efficace rispetto a mutate condizioni».

L'approccio alla siccità del Friuli Venezia Giulia, del resto, è su più fronti. Due quelli strategici: l'irrigazione e la tipologia di colture.

«Ad oggi il problema dell'approvvigionamento idrico è serio ma è anche differenziato in regione, con l'area di tutta la Bassa in maggior stress, dove l'approvvigionamento è da falda. Nel Pordenonese la situazione è differenziata - aggiorna Zannier -, così come nella provincia di Udine». Il sistema irriguo «può reggere fino a metà agosto. Poi, se le piogge non saranno sufficienti, si comincerà a

sospendere l'irrigazione, a partire dai secondi raccolti, come la soia. Da salvaguardare, invece, le colture pluriennali, come la vite o le barbatelle». Per dare acqua all'agricoltura le parole cardine oggi sono «irrigazione molto precisa e dove serve», sottolinea Zannier, evidenziando le operazioni di «conversioni dei sistemi di irrigazione verso impianti a goccia - e non pluvirriguo, perché ormai già superato - e capaci di subirrigazione». Rispetto a 20 anni, «consumiamo già il 50% di acqua in meno. Dobbiamo scendere ancora. Ma attenzione, non tutto è possibile ovunque». L'assessore, perciò, alcune precisazioni le fa: «Applicare la subirrigazione in un terreno che drena subito, per esempio, non porta alcun beneficio, mentre dovremmo capire dove è possibile applicarla sui seminativi, perché li renderebbe sostenibili». Puntualizzazioni anche sull'irrigazione di precisione: «Da attuarsi sicuramente dove è possibile, ma non tutte le colture si prestano a tale scelta». E «occorrono anche investimenti delle imprese, che devono trovare forme di sostegno».

L'ASSESSORE ZANNIER: «LE COLTURE SI MODIFICHERANNO CON IL CLIMA. CIÒ CHE POSSIAMO ANTICIPARE È UNA STRUTTURAZIONE DEL SISTEMA IRRIGUO, PERCHÉ SIA EFFICACE RISPETTO A MUTATE CONDIZIONI»

La scommessa della Regione è, inoltre, sui bacini di accumulo sui quali si riverseranno diversi dei 18 milioni previsti in assestamento. «Sono una soluzione pensata per l'irrigazione di soccorso, quella per esempio adottata per la vite. Dove ci sono, i bacini funzionano - spiega Zannier -. Per realizzarne alcuni ci vorranno, però, due-tre anni, con un costo ciascuno di circa 2 milioni».

Quanto alla scelta delle colture, Zannier pensa in una logica di mediazione e non ci sta a depennare, per esempio, il mais. «È indispensabile per tutta la zootecnia che tra l'altro produce latte, derivati e carni che sono anche all'origine di Dop importanti per i fatturati regionali. Non è pensabile di eliminarlo - conclude -, piuttosto bisognerà pensare a dove coltivarlo».

Antonella Lanfrit

CONFINDUSTRIA AA E SINDACATI PROTOCOLLO CONTRO I DISAGI PER IL CALDO

Sicurezza sul lavoro, Confindustria Alto Adriatico e Sindacati alzano la soglia d'allerta in ragione delle mutate condizioni stagionali che, come raccontano le cronache di queste settimane, comportano e comporteranno probabilmente una maggior frequenza di episodi climatici estremi e particolarmente critici - sempre più anticipatamente. Il riferimento è il protocollo sottoscritto nel 2019 che l'attualità ha suggerito, da un lato, di estendere al maggior numero di imprese e, dall'altro, di integrarlo anche alla luce dell'evoluzione tecnica nella ricerca di soluzioni. È stato pertanto previsto un pacchetto di iniziative che sarà attivato al verificarsi di una situazione atmosferica di particolare criticità per alti valori di temperatura ed umidità dell'aria in relazione al microclima aziendale derivante dalle lavorazioni industriali.

PREVISTO UN PACCHETTO DI INIZIATIVE CHE SARÀ ATTIVATO AL VERIFICARSI DI UNA SITUAZIONE ATMOSFERICA DI PARTICOLARE CRITICITÀ IN RELAZIONE AL MICROCLIMA AZIENDALE DERIVANTE DALLE LAVORAZIONI INDUSTRIALI

Spetterà alle imprese attivarsi per predisporre interventi idonei alla riduzione dei disagi derivanti dalla calura: definizione di scelte organizzative sull'orario di lavoro, distribuzione gratuita o a prezzo controllato di bottiglie d'acqua dai distributori automatici, erogazione d'acqua da sistemi di somministrazione automatica, messa a disposizione di frutta e/o integratori tramite fornitura da parte di addetti aziendali, installazione di sistemi portatili di raffreddamento in prossimità delle aree con maggior temperature e assegnazione ai lavoratori richiedenti di ventilatori o altri sistemi di raffreddamento individuale in prossimità delle postazioni di lavoro. Sempre le imprese potranno emanare indicazioni di comportamento di natura specifica da osservare durante l'orario di lavoro e/o di adozione generale durante le giornate particolarmente calde coerenti con l'obiettivo di creare condizioni soggettive di maggior capacità di reazione alla particolare condizione climatica (vestiario, alimentazione, assunzione di bevande). Di sicurezza sul lavoro - e in particolare di Covid19 - ha parlato più ampiamente il Presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti**, il quale, riferendosi al picco previsto per fine luglio, ha detto che occorre «essere ragionevolmente attenti a ciò che accade oggi perché potrà avere ripercussioni anzitutto sulla salute e, inevitabilmente, sulle produzioni. Siamo pronti - compatibilmente con le indicazioni dell'autorità sanitaria regionale - a rimettere tutto il nostro armamentario in campo».

TRA I VARI INTERVENTI POSSIBILI LA DEFINIZIONE DI SCELTE ORGANIZZATIVE SULL'ORARIO DI LAVORO; LA DISTRIBUZIONE GRATUITA O A PREZZO CONTROLLATO DI BOTTIGLIE D'ACQUA DAI DISTRIBUTORI AUTOMATICI; LA MESSA A DISPOSIZIONE DI FRUTTA O INTEGRATORI TRAMITE FORNITURA DA PARTE DI ADDETTI AZIENDALI

Se servirà, come possiamo immaginare ma senza per questo voler generare inutile allarmismo, riattiveremo i nostri hub per essere sussidiari alla sanità pubblica». Da parte dei sindacati - **Flavio Vallan** (Cgil), **Cristiano Pizzo** (Cisl) e **Roberto Zaami** (Uil) - è stata unanimemente ribadita la necessità di allargare ad altri settori, come ad esempio la Sanità, l'esperienza delle buone pratiche sin qui adottate assieme a Confindustria Alto Adriatico.



LA PRESIDENTE DI COLDIRETTI GIOVANI FVG

«LA TECNOLOGIA PUÒ ESSERE UN ALLEATO»

PERIODI COSÌ DIFFICILI NON PASSERANNO INVANO. SARANNO OCCASIONE DI RAGIONAMENTI PER RISPOSTE ALL'ALTEZZA DELLE SFIDE



Anna Turato

C'è la siccità, la quale si aggiunge agli «eventi atmosferici disastrosi» che l'agricoltura del Friuli Venezia Giulia ha dovuto affrontare nell'arco di un mese e mezzo nella scorsa primavera, senza contare altri problemi manifestatisi lo scorso autunno. Perciò, la presidente di Coldiretti Giovani Fvg, **Anna Turato**, pensa a sé e ai suoi coetanei imprenditori e a ogni ragionamento sul contingente

premette: «Per noi essere agricoltori oggi non è per niente facile». È proprio lei, mentre il termometro sale spaventosamente e l'acqua cala ovunque, a ricordare che sì, questo è un problema «ma che si aggiunge agli altri che abbiamo già dovuto affrontare. Perché «il clima ci sta condizionando con questi suoi comportamenti estremi: in un certo periodo manca l'acqua, e quest'anno è da gennaio che sostanzialmente scarseggia, e in certi momenti grandine, tempesta, vento e piogge fortissime distruggono tutte le colture - spiega -. Senza contare le gelate primaverili, come quella del tutto inattesa e davvero dannosa che si è verificata l'anno scorso».

Non c'è rassegnazione nelle parole della giovane imprenditrice che, oltre a lavorare nell'azienda di famiglia, ne ha costituita una propria. Piuttosto un coscienzioso riepilogo di cronaca, di fronte al quale l'agricoltura può cambiare sì, ma con i suoi tempi. Che non sono immediati. «È evidente che questi mutamenti climatici ci interrogano e che la nostra attenzione è massima per tutto ciò che la tecnologia ci può mettere a disposizione - considera -, tuttavia per un cambio significativo delle colture i tempi necessari sono inevitabilmente lunghi». Realisticamente

argomenta, come chi è abituato a essere quotidianamente a contatto con la terra e le sue produzioni, «per qualsiasi coltura l'acqua è fondamentale, non solo per far crescere le piante, ma per assicurare qualità e salubrità ai prodotti».

Turato non parla solo per conoscenza teorica, ma con la consapevolezza che le deriva dal processo di diversificazione che nelle sue stesse aziende ha avviato. «Coltiviamo cereali, abbiamo le vigne, produciamo kiwi, oltre a curare l'allevamento avicolo - elenca - e per tutte le produzioni l'acqua è fondamentale se vogliamo avere prodotti belli e sani, due caratteristiche imprescindibili per potersi presentare sul mercato. Nonostante le crisi, infatti, e i risparmi che tutti i consumatori attuano - prosegue l'imprenditrice -, se sul mercato non ci si presenta con il meglio non si vende». Da qui la sua prudenza ragionata rispetto alla trasformazione nelle coltivazioni: «La consapevolezza dei cambiamenti c'è, bisognerà comprendere nel tempo le mutazioni strutturali per rispondervi nel modo più efficace».

Certamente, prosegue la presidente di Coldiretti Giovani Fvg, «la tecnologia è e potrà essere una buona alleata. Del resto, lo stiamo già sperimentando. Nel mio vigneto, per esempio, abbiamo installato l'impianto di irrigazione a goccia e, naturalmente, funziona». Anche su questo fronte, però, l'imprenditrice non è facile agli entusiasmi e guarda alla realtà. «Sono soluzioni che costano e richiedono notevoli investimenti», sottolinea, evidenziando quindi che gli imprenditori possono e devono fare la loro parte ma che, probabilmente, a fronte del notevole e repentino stress cui sono sottoposti, dovranno trovare interlocuzioni efficaci in tutto il sistema. Guardano comunque con fiducia ai propri associati alla segreteria regionale di Coldiretti Giovani perché, è la convinzione, periodi così difficili e complicati non passeranno invano. Saranno infatti occasione di prossimi ragionamenti per risposte all'altezza delle sfide. (A.L.)

IL MONITORAGGIO DELL'ARPA FVG

TUTTO È INIZIATO IN INVERNO, È PIOVUTO LA METÀ RISPETTO ALLA MEDIA DEL TRIMESTRE

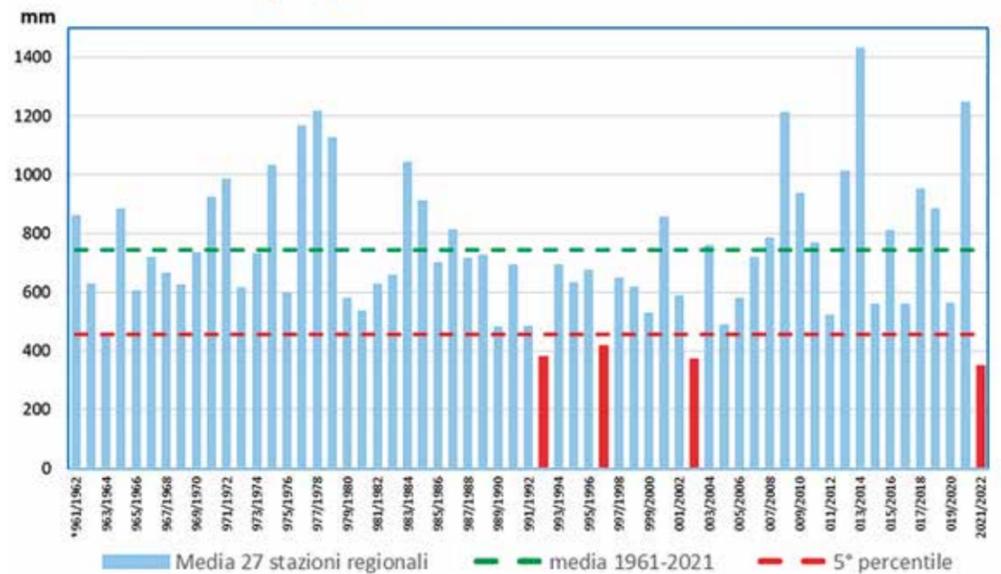
Il problema, quest'anno, ha avuto origine già nella stagione invernale. Non a caso, per spiegare quanto sta succedendo da settimane in Friuli Venezia Giulia, il coordinatore della Funzione clima, dati e monitoraggio di Arpa Fvg **Andrea Cicogna** parte dall'analisi del primo trimestre. «Nell'analisi fatta dal primo gennaio al 23 marzo - è la premessa - si contano, nelle diverse località della regione, 5-8 giornate con pioggia contro una media climatica di 15-20, con due soli eventi importanti, il 5 gennaio e il 15 febbraio».

Nulla di clamoroso, peraltro. «La siccità invernale in Fvg è un fenomeno abbastanza frequente - precisa l'esperto -. E se è vero che, guardando i dati dal 1991 al 2022, che la pioggia cumulata nel trimestre è risultata non poco sotto la media (89 millimetri di cumulo contro 228), abbastanza di frequente si ripresentano numeri al ribasso. Cumulati pluviometrici più contenuti di quest'anno nel periodo esaminato si sono visti infatti nel 2015, 2012, 2005, 2003, 1998, 1993 e il 1992. Più in generale, sulla base della climatologia, ci si può aspettare che periodi così secchi da gennaio a tutto marzo si ripresentino ogni quattro-cinque anni». Allargando la fotografia al semestre dicembre-maggio, i numeri sono però diventati quasi da primato. Maggio viene archiviato come «mese secco», con cumulati mensili dai 10-20 millimetri della costa agli 80-100 mm delle Prealpi, mentre normalmente la climatologia delle precipitazioni varia dai 70-80 mm della costa ai 200 mm delle Prealpi. Nelle diverse località

della regione, precisano i tecnici di Arpa Fvg, valori pluviometrici così bassi si ripresentano mediamente ogni 20 anni. Considerando inoltre i giorni piovosi (da 5 a 15, in linea con la media climatica), le precipitazioni hanno avuto evidentemente un'intensità molto bassa. Da dicembre a maggio le piogge sono state complessivamente del 50 per cento inferiori rispetto alla media dello stesso periodo dal 1991 a oggi. In un'ulteriore analisi delle pluviometrie regionali da dicembre 2021 a maggio 2022, curata sempre da Cicogna, si osserva che in ciascuno dei mesi sotto osservazione le piogge, in tutte le aree del Fvg, sono sempre risultate inferiori alle medie climatiche 1991-2022. I dati nel loro insieme mostrano che i cumulati del semestre dicembre 2021-maggio 2022 variano dai 200-250 millimetri della costa ai 300-350 mm della pianura, con punte di 700 mm delle Prealpi Giulie. Valori che viaggiano

ARPA FVG

Dicembre - maggio, 1961-2022
pioggia media in 27 stazioni del FVG



appunto tra il 40 e il 60% sotto la media climatica calcolata dal 1991. Per ritrovare una fotografia simile bisogna risalire all'inverno-primavera 2002-2003 e ancora prima al 1996-97 e al 1992-93. Giugno, riassume Cicogna, «ha fatto rivedere la pioggia almeno in Carnia e parzialmente nell'alta pianura friulana. E così pure la prima metà di luglio. Ma parliamo di una fontanella in un quadro di grande sofferenza, di quella che ormai è un'estate mediterranea anche per quel che riguarda la nostra regione, nel più grande contesto del cambiamento climatico».

Marco Ballico

IL COMMENTO DI ERMETE RAEALACCI, PRESIDENTE DI SYMBOLA

LA CHIAVE DEL FUTURO È LA SOSTENIBILITÀ

DI FRONTE A FIUMI DIVENTATI RIGAGNOLI, GHIACCIAI IN VIA DI ESTINZIONE E CAMPI SEMPRE PIÙ ARIDI BISOGNA GUARDARE ALL'USO EFFICIENTE DI ACQUA ED ENERGIA. IL MONITO ALLA POLITICA



Ermete Realacci

Clima torrido, assenza di precipitazioni e inquinamento mettono l'agricoltura a rischio. Sono due le direzioni da prendere secondo **Ermete Realacci**. Ambientalista, presidente di Symbola, la Fondazione per le qualità italiane presidente onorario di Legambiente. Realacci indica le due strade, premettendo che «bisogna cercare di evitare fenomeni

adattamento, ovvero usare l'acqua quando serve e mi riferisco ai bacini di raccolta che riguardano tanti settori, in particolare l'agricoltura». Tutto un sistema da rivedere, insomma, a partire dall'irrigazione: «Quella a scorrimento consuma troppa acqua e va superata. Inoltre - aggiunge - bisogna stare attenti alle colture che consumano troppa risorsa idrica, come il mais che andrebbe prodotto solo per uso alimentare umano. Qualcosa si sta facendo, ma bisogna accelerare». La priorità è superare questa difficile estate, «poi - precisa - bisogna preoccuparsi seriamente di questo problema». Realacci ricorda, non a caso, una vacanza trascorsa in Francia diversi anni fa, dove rimase colpito dall'apprendere che molti vigneti venivano acquistati in Inghilterra, e non in Francia, proprio per le problematiche che attanagliano il territorio e il clima, come in Italia, dove i vigneti fanno parte del Dna del paese. «Non possiamo rassegnarci a rinunciare a quella che è la nostra identità, ma finora non sono stati fatti grandi passi avanti, perché la politica si occupa di altro».

«BISOGNA STARE ATTENTI ALLE COLTURE CHE CONSUMANO TROPPO RISORSA IDRICA, COME IL MAIS CHE ANDREBBE PRODOTTO SOLO PER USO ALIMENTARE UMANO»

Nonostante l'agricoltura sia in forte sofferenza, infatti, all'ordine del giorno i temi sono quelli delle scorte di gas, il reddito di cittadinanza e, da ultimo, la tenuta del Governo. Intanto i campi s'inaridiscono, i fiumi sono diventati rigagnoli e in molti comuni non è nemmeno concesso annaffiare gli orti, che producono ciò che si mangia. Eppure, come sostiene Realacci, c'è chi s'impegna in Italia su queste tematiche, come Federlegno che segue sempre più la strada della sostenibilità, come l'uso di legno da riciclo, «in un settore - precisa - che tocca fortemente la regione Fvg. L'economia del futuro dev'essere sempre più orientata in questa direzione». Realacci insiste sull'uso efficiente di energia e acqua, soprattutto da parte del sistema industriale, ma anche da parte dell'agricoltura «che si deve innovare dal punto di vista tecnologico, come l'utilizzo dell'irrigazione a goccia». Per Realacci, se Consorzi e imprese ci mettono del loro, molto più immobile è la politica, «che - sostiene - non capisce che questo sarà un punto di forza per il futuro. Anche i fondi europei sono legati a queste tematiche e vanno usati in questa direzione: bisogna mettere insieme problemi e opportunità».

Lisa Zancaner

LA VITICOLTURA

SE NON PIOVERÀ SARÀ COMPROMESSA ANCHE L'UVA



Massimo Zorzettig

Massimo Zorzettig, uno dei titolari della Tunella di Ippolis di Premariacco, risponde affaticato dal cellulare. È in mezzo ai vigneti a sistemare le ali gocciolanti. «Con la mancanza d'acqua è un'emergenza continua - dice -. Da molto tempo si parla di bacini, ma non vengono fatti. Basterebbero invasi piccoli, perché la

vite ha bisogno di poca acqua, ma non si può fare senza. Noi, negli anni, ci siamo attrezzati con le nostre forze e, oggi, circa il 50% dei vigneti aziendali sono serviti con le ali gocciolanti: il massimo per quanto riguarda il risparmio idrico. Abbiamo costruito anche delle cisterne sotterranee per la raccolta dell'acqua piovana e trivellato dei pozzi. In questi giorni, i grappoli stanno ingrossando gli acini, ma senza acqua non ci sarà produzione. La situazione peggiore è quella dove i terreni non sono profondi, o c'è la ponca, in cima alle colline dove, tra l'altro, si produce il vino migliore. E noi stiamo puntando a salvare almeno quella parte di raccolto e, perciò, abbiamo già abbandonato alcune vigne di pianura al loro destino improduttivo. Per ora le viti resistono e anche noi - prosegue un affranto Zorzettig - ma se entro fine luglio non arriva qualche temporale consistente, potrebbe essere che tutta l'uva sia compromessa e sarebbe un guaio che coinvolge una buona parte delle nostre aziende vitivinicole. Le necessità idriche della vite non sono importanti nel senso che, con i moderni sistemi di irrigazione, basta poca acqua per bagnare un po' le radici all'occorrenza tenendo anche conto che non tutte le varietà e i terreni rispondono allo stress idrico allo stesso modo. Il nostro comparto non è l'unico a soffrire, ma non si può dimenticare che rappresentiamo una fetta importante delle economie di tanti territori, direttamente e con l'indotto. Non è più possibile andare avanti così: servono interventi e programmazione. Dopo l'autunno e l'inverno, torneranno la primavera e l'estate...».

Adriano Del Fabro

«DA UN LATO C'È UN'AZIONE DA FARE NEL LUNGO PERIODO OVVERO LA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI DI CO2, POI C'È UN PROBLEMA DI ADATTAMENTO, OVVERO USARE L'ACQUA QUANDO SERVE»

«Abbiamo perso un terzo dei nostri ghiacciai negli ultimi anni - ricorda Realacci - e questo è un problema anche per la scarsità dell'acqua che nei mesi estivi arriva proprio dai ghiacciai. Da un lato c'è un'azione da fare nel lungo periodo - dice - ovvero la riduzione delle emissioni di CO2, poi c'è un problema di



UN CASO CHE HA GENERATO DISCUSSIONE E RABBIA

CONTRIBUTI NON VERSATI, SALASSO SPROPORZIONATO

DA APRILE LE PRIME NOTIFICHE AI PICCOLI IMPRENDITORI: PER MANCATI O RITARDATI VERSAMENTI DELLE RITENUTE PREVIDENZIALI ANCHE DI SOLI 50 EURO, ORA L'INPS NE CHIEDE ADDIRITTURA 20 MILA



Barbara Puschiasis, presidente Consumatori Attivi

Mancati versamenti delle ritenute previdenziali a collaboratori o a dipendenti per cifre che oscillano tra i 50 e i 200 euro. Ora, l'Inps chiede tra i 17 e i 20 mila euro. Da alcune settimane sono partite le ingiunzioni-sanzioni che mettono a rischio la sopravvivenza di alcune imprese. Fino al 2016, gli omessi versamenti di ritenute previdenziali comportavano la reclusione da 6 mesi a 3 anni e una multa di 1.032 euro. Poi,

il legislatore ha deciso di applicare la sanzione penale solo agli omessi versamenti di importo superiore a 10 mila euro annui. Per quelli sotto i 10 mila è, invece, prevista una sanzione amministrativa che va da 10 a 50 mila euro. Il 25 febbraio di quest'anno, l'Inps ha adottato la circolare con le istruzioni operative per l'emissione dell'ordinanza ingiunzione nei confronti del contribuente e ad aprile sono state notificate le prime. «I destinatari sono per lo più piccoli artigiani - spiega l'avvocato **Barbara Puschiasis**, presidente di Consumatori Attivi - che si sono serviti di dipendenti anche part time. I casi che stiamo seguendo raccontano di piccole realtà che nel 2015 (l'anno al centro del contendere) non hanno versato entro le ordinarie scadenze ritenute che vanno da 50 a 200 euro. Oggi la sanzione oscilla tra 17 e 19 mila euro. La motivazione? «Gravità



Micaela Sette, presidente commercialisti

nella condotta posta in essere dal cittadino». «Se è vero che c'è stata un'omissione o un ritardato versamento - spiega Puschiasis - è anche vero che ci deve essere una proporzione tra quello che è il contributo non versato, o versato in ritardo o versato in maniera errata e la sanzione. Nei casi più clamorosi, il versamento è stato fatto, ma dopo la scadenza e comunque prima dell'ordinanza ingiunzione. Abbiamo anche casi di contribuenti che si sono avvalsi della rottamazione per far pace con il fisco e pagare queste ritenute ancora diverso tempo fa. È assurdo che questi soggetti, che comunque si sono messi in regola, si vedano ora ingiunti a pagare sanzioni di migliaia di euro». Che fare? «Per prima cosa entro 30 giorni dalla notifica un ricorso al giudice del lavoro per opporsi all'ordinanza ingiunzione e dunque alla comminazione della sanzione».

«Da sempre - le fa eco **Micaela Sette**, presidente dei commercialisti - l'aspetto del mancato versamento delle ritenute previdenziali rappresenta un problema grave. Il decreto legislativo 8/2016 ha parzialmente ridotto tale problema, ma purtroppo ha introdotto un meccanismo per il quale la sanzione amministrativa sotto la soglia dei 10.000,00 è notevolmente maggiore di quella sopra tale

limite». È evidente - insiste - che il legislatore ha individuato minore gravità per gli omessi versamenti sotto i 10.000,00 euro tanto da depenalizzarli ma il meccanismo sanzionatorio è talmente alto che lo rende più penalizzante. «Vorrei evidenziare - dice ancora - che dal gennaio 2016 la Circolare dell'Inps esplicativa della procedura di applicazione di tali sanzioni è del 25 febbraio 2022 e i primi casi di applicazione sono degli ultimi due mesi ovvero dopo la ripartenza di tutti i controlli fiscali e non da parte di tutti gli enti. Viene spontaneo chiedersi se dopo aver atteso tanto dovevano proprio dare prima applicazione in un momento come l'attuale. Secondo me non ci sono gli estremi richiesti dalla legge. Infatti la norma prevede la "consapevole scelta di omettere i versamenti" intendendo che l'imprenditore decide di destinare diversamente le risorse per pagare altro. Ma nel periodo storico che stiamo vivendo è così? Gli imprenditori consapevolmente con il cosiddetto "dolo generico" per il quale non è necessario dimostrare nulla essendo dolo "per legge" omettono di versare le ritenute?»

Domenico Pecile

NEI CASI PIÙ CLAMOROSI, IL VERSAMENTO È STATO FATTO, MA DOPO LA SCADENZA E COMUNQUE PRIMA DELL'ORDINANZA INGIUNZIONE. CI SONO ANCHE CASI DI CONTRIBUENTI CHE SI SONO AVVALSI DELLA ROTTAMAZIONE PER FAR PACE CON IL FISCO E PAGARE QUESTE RITENUTE ANCORA DIVERSO TEMPO FA

IL COMMENTO DELLE CATEGORIE ECONOMICHE

«BUROCRAZIA LONTANA ANNI LUCE DAL PAESE»

TRA I PRIMI AD ATTIVARSI SU QUESTA PROBLEMATICA È STATO L'ENTE CAMERALE. DA POZZO: «SEMPRE PIÙ DIFFICILE FARE IMPRESA»



Giovanni Da Pozzo

«Come Camera di commercio abbiamo voluto affrontare in maniera tempestiva questo tema perché siamo convinti che si tratti dell'ennesima dimostrazione di quanto una burocrazia assolutamente incomprensibile sia lontana anni luce dal Paese, dai cittadini, dalle imprese e dalle tante realtà produttive che questo stesso Paese cercano di fare grande». Si tratta - rincara - di una burocrazia al servizio di una politica che non va a verificare quali sono le esigenze reali delle forze produttive e che da queste è evidentemente lontana anni luce. Una politica - affonda Da Pozzo - che crea mostri come queste sanzioni dalle cifre improponibili e assurde.

Insomma, la verità è che siamo di fronte a un «Paese governato da politici e diretto da burocrati che non hanno la minima percezione di quello che può e dovrebbe essere un rapporto virtuoso tra i cittadini, le imprese e il Paese medesimo. I primi hanno l'esatta

percezione dei propri doveri rispetto alle normative e per tutta risposta si trovano di fronte a provvedimenti iniqui come questo. Tutto questo non fa che confermare quanto sia sempre più difficile fare impresa». Infine, Da Pozzo aggiunge che sarebbe opportuno che si evidenziasse quali sono state le forze politiche, ma anche i singoli politici che hanno il via «a un provvedimento di dubbia costituzionalità se non fosse altro per la crisi tra cause e de effetti».

«Scandalosa, semplicemente scandalosa. È una notizia fuori dalla realtà. La sproporzione è evidente, palese, ingiustificata, senza senso». Non usa mezze parole neppure **Graziano Tilatti**, presidente di Confartigianato del Friuli per stigmatizzare il provvedimento. «Ancora una volta - aggiunge - ci troviamo di fronte a uno Stato che si scatena contro la povera gente, uno Stato che fa il forte con i deboli e il debole con i forti. Un esempio? Non credo ci sia qualcuno che possa smentire che le grandi aziende non vengono mai attaccate in questo modo sconsiderato. Sì, è un provvedimento penalizzante che rischia tra l'altro di mettere sulla strada più di qualche famiglia che non sarebbe in grado di affrontare economicamente sanzioni di questo tipo». Per il presidente di Confartigianato quanto sta accadendo è un segno dei tempi sullo squilibrio di comportamenti perché «colpisce persone che lottano quotidianamente per non essere a carico dello Stato e che poi vengono ripagate in questo modo». Tilatti aggiunge che facendo proprio l'invito della presidente di Consumatori attivi, **Barbara Puschiasis**, si attiverà affinché anche Confartigianato si metta a disposizione per tutelare quanti sono alle prese con queste ingiustizie.

(d.p.)



MASSIMO PANICCIA (CONFAPI FVG) «TERMINI INSUFFICIENTI PER GIUSTIFICARSI»

«Va subito notato che la norma non ammette nessun criterio di proporzionalità rispetto alla violazione imputata, dato che la sanzione parte da un minimo di 10.000 euro, anche per omessi versamenti di minimo importo». Queste le prime parole di **Massimo Paniccia**, presidente Confapi Fvg. Secondo cui, inoltre, l'Inps prima di emettere il decreto ingiuntivo, dà poco tempo al datore di lavoro per regolarizzare la propria posizione. «Termine - insiste - assolutamente insufficiente perché l'Impresa possa giustificarsi e dimostrare che l'addebito non è in realtà dovuto. L'applicazione letterale di tutte queste disposizioni di legge pone a repentaglio la prosecuzione dell'attività di tante imprese, particolarmente delle piccole, oltretutto già colpite dal Covid e poi dalla guerra e dagli aumenti dei costi energetici». Confapi Fvg - conclude - sta intervenendo in sede nazionale affinché il Parlamento risolva l'evidente sproporzione sanzionatoria con un apposito emendamento da adottarsi quanto prima possibile anche in via retroattiva.

(d.p.)

SMARTOK

TELEFONIA, DOMOTICA
E A BREVE PUNTO VERDE



«Sarò un vecchio romantico, ma credo nei negozi di prossimità, nelle città vissute e con le serrande aperte»: può riassumersi così la filosofia di **Marjol Cekrezi** - tutt'altro che "vecchio", essendo poco più che trentenne -, titolare di Smart Ok a Gemona. Nato in Albania, arrivato in Italia nel 2000 all'età di 12 anni, ha iniziato giovanissimo a lavorare come tecnico presso emittenti tv locali; ma «ero sempre stato appassionato di high tech, tenendo anche un blog. Così mi sono detto: perché non trasformarlo in lavoro, tanto più che in zona questo è un segmento scoperto?». Ha aperto allora nel 2014 un piccolo negozio di telefonia ed informatica, a cui si è aggiunto un laboratorio di riparazioni per computer; e che nel tempo è cresciuto, arrivando a trattare tutti i principali operatori e a contare su un laboratorio sempre più attrezzato. Il segmento più promettente però, a detta di Marjol, è l'ultimo introdotto: la domotica. «Anche in questo caso, manca un'offerta di servizi in zona - osserva -. Certo molti di questi sono disponibili su internet, e magari ad un prezzo inferiore: ma il rapporto di fiducia che si crea dando assistenza di persona non ha eguali». Fiducioso quindi nell'importanza delle piccole attività per il tessuto sociale, Marjol ha investito in una nuova e più grande sede per Smart Ok, spostandosi dal civico 98 al 150 di via Roma: «Ho acquistato - sottolinea -, il che testimonia la mia volontà di un progetto a lungo termine». Proprio per la fiducia di cui sopra, però, il progetto prevede anche che la serranda del civico 98 non rimanga abbassata: «Tra circa un mese aprirò lì. Penso in verde, un punto energia e gas al servizio del cittadino in cui si potranno fare tutte le pratiche, e incentrato sull'ecosostenibilità: implementeremo il fotovoltaico, colonnine per le auto elettriche, sistemi di pompe di calore per raffrescamento e riscaldamento». Info: www.smartok.it

Chiara Andreola

ARGOMENTO: SIMONIT&SIRCH
A SCUOLA DI
DENDROCHIRURGIA

La dendrochirurgia è una vera e propria operazione chirurgica sulla pianta della vite attraverso la quale - con l'impiego di una specifica attrezzatura - viene eliminata la carie bianca che colonizza la struttura legnosa della pianta. A mettere a punto questa tecnica sono stati i Vine Master Pruners.

I risultati che il Team Simonit&Sirch ha raggiunto sono sorprendenti: il 90% delle piante trattate è tornato pienamente produttivo. Una conseguenza di grande importanza, sia per la qualità dei vini che per la ricaduta economica dell'azienda. Sono state sottoposte alla dendrochirurgia più di 15.000 piante di 12 varietà in vigneti di 12 regioni italiane e straniere.



PROGETTI FATTI SU MISURA PER LE AZIENDE

UN UNICO INTERLOCUTORE
PER LA TECNOLOGIA

MOLTIPLIKA SI OCCUPA DI GESTIONE INTEGRATA DI SERVIZI E FORNITURE INFORMATICHE, CONSULENZA, ASSISTENZA, INTERNET E MARKETING

«Sogniamo un mondo dove la tecnologia renda gli uomini più liberi». Con questo mantra **Federico Giacomuzzi** e **Marco Grandinetti**, rispettivamente amministratore e direttore generale di Multiplika Srl, con sede operativa a Codroipo, accompagnano i loro clienti verso un rapporto più armonioso con strumenti utili e necessari in azienda ma che spesso, invece di agevolare il lavoro, lo complicano. Una tecnologia "dolce" capace di far risparmiare tempo all'impreditore, che in Multiplika trova un unico, autorevole interlocutore per la gestione integrata di servizi e forniture informatiche, consulenza, assistenza, internet e marketing.

Con uno staff di sei dipendenti e circa 20 collaboratori distribuiti sul territorio nazionale, l'azienda fondata da Giacomuzzi continua a crescere (l'obiettivo ambizioso a medio termine è +35%) investendo in capitale umano ed espandendo la rete commerciale. Il cavallo di battaglia di Multiplika è un brevetto ideato da Grandinetti, informatico con doppia laurea: la "Moltibox" una "scatola" che racchiude 25 servizi utilizzabili quotidianamente dalle imprese. «Non fanno solo il compito - spiegano i titolari -, ma parlano fra di loro e con tutti i software dell'azienda».

La "rivoluzione" di questo brevetto non incide sulla sfera di comfort dei dipendenti. Nessuna invasione né stravolgimenti: Multiplika preleva i dati dei sistemi, che non vengono modificati o sostituiti, eseguendo le operazioni in background. «Permettiamo di lavorare con le modalità a cui si è abituati agganciandoci ai loro dati tramite la nostra "scatola". L'idea è nata per supportare le PMI che desiderano crescere, ma che non hanno personale o disponibilità per fare il "salto". Noi le supportiamo come se fossero delle grandi aziende, ma senza i costi sostenuti da queste strutture».

Già 10 anni fa, quando ancora si parlava di smart working, i clienti di Multiplika conoscevano bene il lavoro delocalizzato. Nel periodo lock down, dunque, Federico e Marco hanno solo mantenuto in essere i servizi già forniti, supportando le imprese nel disagio di avere operativi da casa, e invitando ad investire, chi poteva, approfittando proprio del fermo struttura per implementare il lavoro in previsione del "day after".



Marco Grandinetti e Federico Giacomuzzi

IL CAVALLO DI BATTAGLIA
DI MOLTIPLIKA È LA "MOLTIBOX"
UNA "SCATOLA" CHE RACCHIUDE
25 SERVIZI UTILIZZABILI
QUOTIDIANAMENTE DALLE
IMPRESE

«Il benessere del rapporto è alla base delle nostre trattative - commenta Federico -. Si cresce assieme, abbiamo clienti anche ventennali. Ce ne prendiamo cura andando a creare per loro "abiti sartoriali", progetti che realizzano la loro visione. Non proponiamo mai soluzioni standard o pacchetti predefiniti. Si guarda assieme, con lungimiranza, al domani e alle esigenze future: assumere, ampliare sedi, andare all'estero? È importante conoscere i desideri e le aspettative per essere allineati ai nostri clienti, e consentire così una pianificazione di mezzi e know-how adeguati che rendano più semplice l'evoluzione della struttura».

Rosalba Tello

LA NASCITA OLTRE 100 ANNI FA NEL 1921 COME SEMPLICE OSTERIA

DA MICULAN DIVENTA
"LOCALE STORICO"

LA CONSEGNA DELLA TARGA È AVVENUTA A GIUGNO NEL PALAZZO DELLA REGIONE A UDINE. UN RICONOSCIMENTO CHE CORONA LA SECOLARE STORIA DI QUESTA ANTICA TRATTORIA



Nome Cognome

Il giorno 16 giugno, presso l'auditorium della Regione, è stata consegnata dall'assessore regionale **Sergio Bini** la targa che certifica il ristorante "Antica Trattoria da Miculan" come "Attività storica". Un riconoscimento che corona la secolare storia di questo locale.

La trattoria, infatti, è nata oltre 100 anni fa (1921) come semplice Osteria, poi con il nome "Osteria con

Cucina" e rinominata "La Collina" dal 1924. Acquistata poi nel 1941 dalla famiglia di **Antonio Miculan**, ha ottenuto il nome con cui è divenuta famosa "Trattoria da Miculan". Questa gestione è terminata nel 1997 data in cui con atto Notarile viene acquistata dalla attuale gestione (la ditta J. e M.) di **Juri Riccato** e **Michela Cumini Michela** di cui la nuova insegna "Antica trattoria da Miculan".

La trattoria, nel tempo, ha mantenuto sempre la stessa struttura muraria, con delle modifiche all'interno per adeguarla alle normative e al contempo renderla più accogliente per i clienti

NEL 2017 LA TRATTORIA HA
OTTENUTO LA MEDAGLIA D'ORO
PER LA "QUALITÀ DEI PRODOTTI E
DINAMISMO IMPRENDITORIALE"
DALLA CAMERA DI COMMERCIO

rimodernando la terrazza, il bar, le due sale principali e la facciata esterna. Il tutto senza sacrificare lo stile friulano e il fogolar, marchio di riconoscimento del locale.

L'attuale gestione dello Chef **Juri Riccato** e della sommelier **Michela Cumini** dal 1997 è stata caratterizzata da una serie di riconoscimenti ottenuti sia a livello Nazionale che Internazionali attraverso la partecipazione a concorsi di Arte Culinaria. L'impegno e la dedizione hanno portato la ditta a ricevere il premio dalla Regione Friuli-Venezia Giulia per i 25 anni di attività e la Trattoria ad ottenere nel 2017 la medaglia d'oro per la "Qualità dei prodotti e dinamismo imprenditoriale" dalla Camera di Commercio di Udine durante la 64° premiazione del Lavoro e Progresso economico, assieme a un importante riconoscimento dalla Guida Michelin.

I PRINCIPALI CLIENTI SONO NEGOZI DI ARREDAMENTO, ANCHE A DUBAI E USA

ELEGANZA E DESIGN, IL LIVING CHE STUPESCHE

DA PIÙ DI TRENT'ANNI L'AZIENDA FELIS DI FONTANAFREDDA SI È AFFERMATA NEL SETTORE IMBOTTITI CONFEZIONANDO DIVANI, DIVANO-LETTI E LETTI



Estetica, personalizzazione e varietà sono tre termini che aiutano ad inquadrare le produzioni dell'azienda Felis che, dal 1990, confeziona divani, letti e altri imbottiti con una peculiare attenzione al rapporto qualità-prezzo. Ad entrare nel dettaglio delle attività di questa impresa che oggi ha sede a Fontanafredda (PN), dopo una ultradecennale permanenza a Sacile, è **Alessia Marcon**, referente per le comunicazioni associative e responsabile amministrativo-

finanziario della proprietà. «Decliniamo tre linee, tra divani, divano letto e letti, più una serie di complementi d'arredo, in una molteplicità di prodotti. Lavoriamo molto anche con i "fuori misura». In generale non produciamo nulla se non su ordinazione. I nostri clienti principali sono negozi di arredamento. Si trovano in tutta Italia ma anche all'estero, in Paesi come la Russia, la Cina, gli Stati Uniti e Dubai». L'azienda conta oggi circa 50 dipendenti e una

LA COLLEZIONE DI IMBOTTITI FELIS SI COMPONE DI UN CENTINAIO DI MODELLI DIFFERENTI COMPLETAMENTE SFODERABILI

nuova sede dove si è trasferita da un anno e mezzo. È caratterizzata da un grande showroom. «Come in passato puntiamo sempre alla crescita, cercando di toccare più persone possibile. Siamo in continua evoluzione, anche nella ricerca di nuove collaborazioni con architetti e designer»- aggiunge Marcon.

I tre concetti base che ispirano Felis, d'altronde, sono eleganza, design e funzionalità, da coniugare con soluzioni e tecnologie di ultima generazione, grazie anche all'intervento della lavorazione manuale quando si rende necessaria. Un modo di operare che si inserisce nella lunga tradizione tutta italiana nel mondo dell'arredamento e dei mobili imbottiti, una storia di successo che l'azienda ha intenzione di proseguire e tutelare.

La collezione di imbottiti Felis si compone di un centinaio di modelli differenti completamente sfoderabili.

Sono creazioni concepite con le attenzioni del tappezziere e l'organizzazione dell'industria. Un modo di lavorare che, a quanto pare, ha garantito la soddisfazione di migliaia di clienti.

Emanuela Masseria

LA SEDE È A ZOPPOLA

IL COLOSSO DELLE ANALISI

L'AZIENDA ALS ITALIA È LEADER NEL CAMPO DELLE PROVE AMBIENTALI, AGROALIMENTARI, FARMACEUTICHE E PRODOTTI DI CONSUMO

Innovazione e internazionalità, oltre a un percorso di crescita e sviluppo che ha visto in pochi anni raddoppiare il personale dipendente, incrementare significativamente il numero e la tipologia di clienti e la qualità e quantità dei servizi offerti. I Laboratori di analisi ALS Italia (ex Laboratori Leochimica), con sede a Zoppola (Pordenone), operano nel settore del testing e delle consulenze professionali da oltre quarant'anni ma il vero salto risale al 2017, quando l'azienda ha deciso di aprirsi all'internazionalizzazione ed entrare a far parte del gruppo mondiale ALS Limited, uno dei più grandi fornitori di servizi di test al mondo, con 350 sedi in 67 paesi e oltre 17.000 collaboratori. L'azienda fornisce servizi tecnici professionali per il settore energetico e minerario (esplorazione, estrazione, lavorazione e commercio, ambientale, alimentare e farmaceutico) e per i settori industriali; con i suoi laboratori è leader nel campo delle analisi ambientali, agroalimentari, farmaceutiche e prodotti di consumo, con un ampio portafoglio di test e prove di laboratorio. Offrire maggiori servizi, sviluppare nuove soluzioni e crescere nel mercato di riferimento sono state le basi di partenza per il colosso delle analisi. Dal monitoraggio della componente

atmosferica a quello della componente biologica l'azienda offre anche il monitoraggio dell'ambiente idrico: i laboratori eseguono campionamenti e test per il controllo della qualità biologica delle acque superficiali tramite specifici indici, che a loro volta sono oggetto di investigazione anche nella costruzione delle grandi opere, sia stradali che ferroviarie, senza dimenticare sistemi di controllo indiretto dei livelli di inquinamento atmosferico, quali il bio-monitoraggio tramite le api. Infine, l'impegno si concentra anche sul fronte dell'agroalimentare, per garantire al consumatore un prodotto salubre e rispondente alle normative vigenti in tema di sicurezza alimentare. ALS esegue analisi microbiologiche, ricerca e quantificazione di specie animali tramite tecniche analitiche di biologia molecolare, ricerca allergeni, analisi sui materiali a contatto con gli alimenti, analisi nutrizionali, determinazione dei contaminanti chimici, ricerca di pesticidi e prodotti agrochimici, e persino test su vitamine, minerali, additivi, analisi di verifica sull'autenticità degli alimenti, ricerca di residui di farmaci e altri test specifici per offrire al cliente un alimento certificato e sicuro.

Giulia Zanetto

L'INAUGURAZIONE

ALFA SISTEMI, NUOVA SEDE A ROMA



L'azienda udinese Alfa Sistemi specializzata in soluzioni applicative e tecnologiche, ha inaugurato a Roma la nuova sede. Si trova all'EuR. Un organico di 20

persone, coordinate da **Davide Pisano** che così lo descrive: «L'età media è di circa 35 anni, le competenze sono tecniche, molto specializzate e orientate a progetti sempre nuovi».

Gli specialisti sono infatti sviluppatori, soprattutto, specialisti delle soluzioni Oracle, principale partner di AlfaSistemi.

L'obiettivo dell'azienda è assistere in modo più ravvicinato i clienti con base a Roma e, al contempo, sviluppare nuovo business nelle regioni centrali e meridionali.

«In questa fase post pandemica, abbiamo capito di poter lavorare in modo efficiente senza vincoli di presenza, su progetti ubicati ovunque. Siamo versatili e puntiamo a mantenere i nostri riconosciuti standard di qualità anche in questa modalità».

UNA SFIDA VINTA IN SOLE DUE SETTIMANE DI LAVORO

UN TEAM REALIZZA LA PICCOZZA GRIVEL

GRAZIE ALLA REGIA DEL CLUSTER COMET E LA COLLABORAZIONE DI UN GRUPPO DI REALTÀ DEL TERRITORIO È STATA RINNOVATA LA LINEA DI UNO STRUMENTO DA ALPINISMO

L'Istituto universitario di Design italiano con sede a Pordenone e a Roma.

Il risultato è l'impugnatura della nuova piccozza da alpinismo Grivel, azienda italiana leader nello sviluppo e produzione di attrezzatura tecnica da montagna, coordinata con la loro nuova linea di prodotti Stealth, ispirata al noto aereo impercettibile ai radar. Un prodotto che in meno di due settimane e grazie al supporto di Comet è passato dalla richiesta di progettazione da parte del cliente, alla produzione in serie. Protagonisti di questa vicenda sono **Michele Buttazoni** e **Peter Ajtony** studenti del terzo anno del Corso di Laurea in Design del Prodotto dell'Istituto ISIA di Pordenone, supportati dal Professor **Marco Ripiccini**, docente di Design.

Racconta **Stefano Padoan**, a capo di Pmi: «Da oltre trent'anni

Pmi affianchiamo Grivel nella co-progettazione e realizzazione di accessori per i suoi prodotti tecnici, apprezzati e richiesti dagli scalatori di tutto il mondo. Quando l'azienda ci ha rivolto una richiesta urgente, coinvolgendoci nel restyling di uno storico prodotto non abbiamo voluto esimerci dall'affrontare la sfida. È in questo momento che è entrato in gioco il Cluster Comet con la proposta per noi impensata di rivolgerci all'Isia e affidare il progetto a due studenti del terzo anno».

Conclude **Saverio Maisto**, direttore del Cluster Comet: «L'ascolto dei bisogni delle imprese è per noi un'attività di primaria importanza che, insieme alla capacità di fare rete, ci permette di dare alle aziende metalmeccaniche della regione la forza per competere nei mercati internazionali. Non a caso, aziende leader come Grivel si affidano al made in Fvg».



Conoscere e comprendere le necessità delle imprese, dialogare con gli istituti di formazione, creare connessioni e relazioni che portino valore aggiunto a tutti gli attori coinvolti, per cogliere insieme le migliori opportunità. È il principale obiettivo di Comet ed è ciò che il Cluster della metalmeccanica Fvg ha fatto per un gruppo di aziende, con capofila Pmi - Project Molding Ideas e Isia Roma Design. La prima è un'azienda di Fiume Veneto che da quarant'anni progetta e produce articoli in gomma e gomma-metallo per molteplici settori; il secondo è

INSERIMENTO NEL LAVORO

ELECTROLUX E FUTURA, COLLABORAZIONE INCLUSIVA



Il 5 luglio 2022 è iniziata la nuova collaborazione tra Futura Società Cooperativa Sociale Onlus di San Vito al Tagliamento e il sito produttivo Electrolux di Porcia: 6 persone con disabilità o svantaggio sociale opereranno all'interno dello stabilimento della multinazionale in attività accessorie alla produzione di elettrodomestici. Sono state infatti stipulate sei convenzioni ex art. 14 del D. Lgs. 276/03, strumento di politica attiva del lavoro,

che consentono alle aziende di ottemperare a quanto previsto dalla legge 68/99 attraverso l'affidamento a una cooperativa

SEI PERSONE CON DISABILITÀ O SVANTAGGIO SOCIALE OPERERANNO ALL'INTERNO DELLO STABILIMENTO DELLA MULTINAZIONALE IN ATTIVITÀ ACCESSORIE ALLA PRODUZIONE DI ELETTRODOMESTICI

sociale di tipo B delle commesse di lavoro, favorendo l'inserimento lavorativo in contesti protetti di persone disabili che presentano particolari difficoltà di integrazione nei cicli lavorativi ordinari del tessuto industriale. «Il Gruppo Electrolux si sta impegnando a livello globale nel promuovere una cultura basata su etica, integrità e rispetto, assicurando una leadership che mette in pratica e alimenta l'inclusione e la responsabilità. Siamo orgogliosi che il sito di Porcia sia una tra le prime realtà produttive del territorio ad avviare tale tipo di collaborazione favorendo l'inserimento di queste persone in modo più

seguito e mirato», commenta **Marzia Segato**, Responsabile del Personale del sito produttivo di Porcia. «L'avvio di questa collaborazione si inserisce in un ampio progetto di inclusione lavorativa, in linea con la mission della Cooperativa e i Sustainable Development Goals (SDGs) individuati nell'agenda 2030 del ONU. Un passo concreto e innovativo per incentivare una crescita economica e duratura, inclusiva e sostenibile,

un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti, nessuno escluso» dichiara, **Gianluca Pavan**, Presidente di Futura e aggiunge

«Inoltre, sarà anche un'opportunità per mettere in campo le conoscenze acquisite con il percorso di trasformazione Lean che caratterizza la Cooperativa stessa, unendo quindi efficienza e produttività, ad inclusione e sostenibilità». Nel sito di Porcia è stato creato uno spazio realizzato appositamente per rispondere alle esigenze dei sei lavoratori, che saranno coordinati da due figure specializzate della Cooperativa. In particolare, le operazioni svolte dai lavoratori in convenzione consistono in attività di confezionamento, packaging, imballo e disimballo di materiali.

SABRINA FRANCESCUTTI NUOVO PRESIDENTE

COOP CASARSA: CDA A TRAZIONE FEMMINILE



Sabrina Francescutti è il nuovo presidente di Coop Casarsa, il più grande gruppo della cooperazione di consumo tra quelli con sede in Friuli Venezia Giulia, in cui ha 14 punti vendita tra le province di Pordenone e Udine più uno in provincia di Treviso. Laureatasi in legge all'Università degli studi di Padova, è avvocato con studio a Pordenone. Vive con la famiglia a San Giovanni di Casarsa, di cui è originaria.

La nomina è avvenuta martedì 7 giugno nella prima riunione del nuovo consiglio d'amministrazione, dopo le elezioni per il rinnovo che si sono tenute

nell'assemblea dei soci di fine maggio. Francescutti succede a **Mauro Praturlon** che dopo 9 anni come consigliere e presidente non era più rieleggibile. Presente anche il direttore **Stefano Cesarin**, con cui il nuovo presidente lavorerà a stretto contatto, e il membro del Collegio sindacale **Patrizio Talarol**. Il nuovo vicepresidente è **Patrizia Mander**, già consigliere delegato al distretto soci nella precedente amministrazione.

«Ringrazio il consiglio di amministrazione e i soci per la fiducia - ha dichiarato la presidente Sabrina Francescutti - e il mio predecessore Praturlon per il lavoro svolto fino ad oggi. Da

ex atleta (ha giocato a basket per tanti anni a Casarsa, ndr) so quanto sia fondamentale il gioco di squadra per il raggiungimento degli obiettivi e so di poter contare sulla collaborazione di tutte le persone attive nella Coop, dai consiglieri a collegio sindacale, dal direttore Cesarin a tutti i dipendenti, per costruire insieme il nostro futuro».

Futuro che vede il comparto nazionale dei consumi in una situazione delicata segnata

dalla pandemia prima e dai conflitti internazionali adesso, con l'aumento dei costi dell'energia, delle materie prime e dei prodotti.

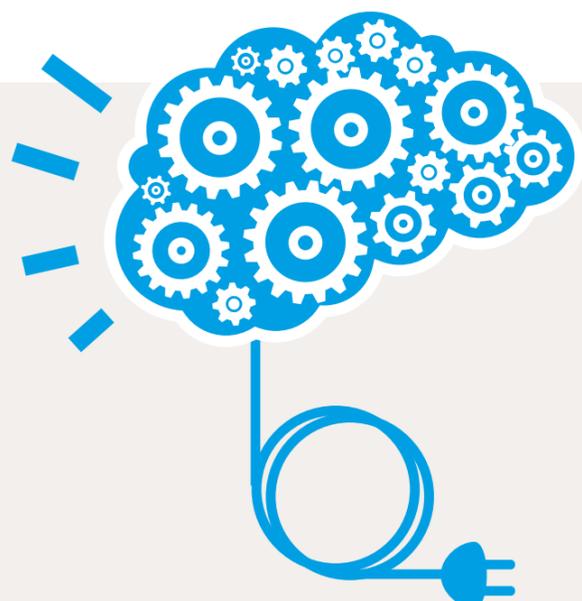
«La priorità - ha aggiunto Francescutti - sarà quella di tenere costantemente monitorato il mercato, per prendere decisioni precise e rapide nell'interesse della cooperativa e dei suoi soci in un quadro generale molto mutevole. In questo possiamo contare sulla forza ultracentenaria e sulla solidità di Coop Casarsa, che nella sua storia ha già affrontato situazioni complicate tra guerre e crisi economiche. Sarà fondamentale il dialogo con il territorio. Punteremo ancora di più sull'efficientamento energetico dei punti vendita e sulla valorizzazione e sostenibilità della rete vendita».

IL NEO PRESIDENTE: «PUNTEREMO ANCORA DI PIÙ SULL'EFFICIENTAMENTO ENERGETICO DEI PUNTI VENDITA E SULLA VALORIZZAZIONE E SOSTENIBILITÀ DELLA RETE VENDITA»

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?

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

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.

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

Il servizio è gratuito.

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

Regolazione del Mercato

Sede di Udine

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

DONNA IMPRENDITRICE/UDINE

IL BUON FORMAGGIO ARRIVA NELLE PIAZZE

C'era una volta la Casa del formaggio in quel di Tricesimo, gestito da **Lucia Bertossi** sin dal 1984. Purtroppo nel 1997 suo padre "Mario chel dal formadi", ambulante di formaggi e latticini, viene a mancare. Lucia decide di prendere il suo posto: "avevo una bimba piccola, ed essere libera al pomeriggio mi era davvero comodo". Una scelta di cui non si è mai pentita, anzi. «Andare a fiere e mercati, cambiare paesi, vedere nuove facce mi ha aperto la mentalità» racconta oggi, che di anni ne ha 58 e già pregusta la pensione vicina, senza mai lesinare energia ed entusiasmo.

Povoletto, Buia, Feletto, Attimis, Tarcento, Faedis: queste le sue piazze. A Cassacco ha sede l'attività, che ha mantenuto il nome paterno, Mario...quello dei formaggi! «Alcuni ancora lo ricordano: una signora viene sempre con una borsa gialla, che dava papà, che avrà 30 anni», racconta divertita Lucia. Certo i tempi sono cambiati: una volta c'era solo il lattieria, ora l'offerta spazia dal gorgonzola al cucchiaino allo yogurt di kefir senza lattosio; una prelibatezza, quest'ultima, che Bertossi ha scoperto chiacchierando con badanti balcaniche. «È digeribile e fa benissimo, non solo agli anziani». Ma chi è che va al mercato, oggi? Sicuramente gli over50, «ma si stanno



Lucia Bertossi

UNA VOLTA C'ERA IL LATTERIA, OGGI ANCHE NUOVE PRELIBATEZZE COME LO YOGURT DI KEFIR SENZA LATTOSIO

avvicinando anche tanti ragazzi, "mandati" in periodo pandemico dai nonni a fare la spesa». Ed ora tornano per gustare qualche ghiottoneria, dalla mozzarella già farcita alla fonduta valdostana. I prodotti provengono da tutta Italia e anche dall'estero: Bertossi punta infatti anche alla varietà. «Soprattutto i clienti più giovani amano assaggiare un po' di tutto. Sono curiosi e informati, fanno tante domande, per esempio sul glutine o sul lattosio».

I rincari legati al trasporto stanno pesando: oggi la burrata, i nodini pugliesi, la mozzarella di bufala, la scamorza affumicata, tra caro benzina e caro energia costano certamente di più rispetto a un anno fa. Lucia Bertossi però non si abbatte: in pandemia si è avvalsa dell'aiuto della figlia (che però ha scelto altre strade), e ora guarda avanti, alle fiere itineranti che le piacciono tanto come quelle di Cividale o Codroipo, o alle iniziative - al momento ancora top secret - promosse dal Consorzio ambulanti FVG. «I progetti sono tanti», annuncia. Altro che pensione... le golosità di "Mario chel dal formadi" di Bertossi Lucia le vedremo ancora per un bel pezzo.

Rosalba Tello

DONNA IMPRENDITRICE/PORDENONE

DUE LAUREE, UN MASTER E LA METALMECCANICA NEL CUORE

«Sa, non riesco mai a stare a ferma»: è questo il miglior sunto del percorso di **Elena Baron Toaldo**, titolare e amministratrice della Flextec srl di Azzano Decimo (PN), azienda con 30 anni di storia specializzata nella realizzazione di involucri in acciaio inox per quadri elettrici - intercettando il settore dell'automazione, dei macchinari per l'agroalimentare e farmaceutico.

La sua non è una "qualsiasi" storia di una seconda generazione che entra in azienda - fondata appunto dal padre, insieme ad altre ora vendute: entrata come dipendente a 24 anni, dopo il liceo classico e una laurea in lingue, si è infatti rimessa in gioco con una seconda laurea in economia aziendale. «Lavoravo in amministrazione - racconta - e sentivo di non avere la formazione necessaria. Così mi sono rimessa sui libri, oltre a lavorare». A questo titolo è seguito un master in sviluppo turistico del territorio, che le è valso la richiesta da parte del padre di gestire un albergo di sua proprietà. «L'ho fatto per cinque anni, ma controvoglia - ammette -: fin da molto giovane sentivo di voler lavorare nella metalmeccanica, come mio padre. E questo nonostante l'approccio

maschilista che c'è nel settore, e che anche lui in qualche misura aveva: e non è stato facile per me arrivare, nove anni fa e all'età di 44 anni, a pretendere e vedermi riconoscere il mio ruolo in azienda». Così nel 2013 è stata inserita in Cda, e con delega ha iniziato a gestire in autonomia l'impresa.

Intanto, appunto perché «non riesco mai a stare ferma», è arrivata anche la laurea in psicologia: grazie alla quale «ho potuto applicare, ritengo con ottimi risultati, un bagaglio culturale ampio alla gestione aziendale». Flextec conta 35 dipendenti, rimasti stabili nel tempo: «Suddivisi equamente tra uomini e donne - puntualizza la titolare -. Sulla questione di genere c'è molto da lavorare: io sono figlia di imprenditore, ma dubito che oggi una donna potrebbe arrivare ad aprire ex novo un'azienda metalmeccanica. Io stessa ho sudato tanto, e mi sono scontrata con tanti pregiudizi. Ho sempre puntato sulle competenze dei dipendenti, uomini o donne che fossero. È un fatto culturale: bisogna lavorare sull'educazione sin da piccoli per eliminare gli stereotipi. Si parla tanto di empowerment, ma le donne devono averne consapevolezza».



Elena Baron Toaldo

L'IMPRENDITRICE GUIDA LA FLEXTEC DI AZZANO DECIMO, AZIENDA SPECIALIZZATA NELLA REALIZZAZIONE DI INVOLUCRI IN ACCIAIO INOX PER QUADRI ELETTRICI

Chiara Andreola

GIOVANI IMPRENDITORI/UDINE

DUE SORELLE E L'AMORE PER LA NATURA

La passione e l'amore per la natura delle due sorelle **Antonutti, Martina** (37 anni) e **Francesca** (30 anni) hanno dato vita alla Fattoria Giambùc, che si trova a pochi chilometri dalla città di Udine, nel cuore della pianura friulana a Terenzano. Web: <https://fattoriagiambuc.wordpress.com/>

È friulanissimo anche il nome scelto per l'azienda agricola - Giambùc - che richiama il soprannome con il quale tutti chiamavano la loro famiglia, vissuta per molte generazioni da quelle parti, e che è diventata un vero e proprio simbolo del loro progetto agricolo e imprenditoriale.

Come ha spiegato Francesca il termine significa "dalla gambetta corta e veloce", significato che ha ispirato le due sorelle a personificare Giambùc in uno "sbilf", sceso dalla Carnia in pianura, per custodire le piante, far conoscere i prodotti locale, le tradizioni e le leggende friulane.



Francesca e Martina Antonutti

LA FATTORIA GIAMBÙC SI TROVA A TEREZANO. È UN VERO PROGETTO AGRICOLO E DIDATTICO DOVE SONO PRESENTI DIVERSI ASINELLI, CAVALLI E PERFINO ZEBÙ (LE MUCCHE AFRICANE)

natura. E quando il papà nel 2002 ha deciso di piantumare ulivi, si sono entusiasmate e nel tempo ha preso forma il progetto agricolo con animali, colture orticole e frutticole. Oggi in fattoria sono presenti diversi asinelli, cavalli e perfino zebù (mucche africane). «Dal 2019 - spiega Francesca - ci siamo indirizzate sulla fattoria didattica lavorando molto con i centri estivi, le scuole, l'educazione ambientale, i laboratori per bambini e ragazzi».

In questi anni l'azienda agricola si è specializzata in attività di formazione ambientale, sostenibilità, educazione ambientale, biodiversità. «Proponiamo - precisa la giovane imprenditrice - diversi percorsi, da quelli legati agli animali a quelli delle piante, fino a temi più complessi. Promuoviamo anche attività di pulizia ecologica, raccolta differenziata». «Per il futuro - spiega Francesca - per il prossimo anno, vorremmo attivare un laboratorio di trasformazione dei nostri prodotti. Inoltre vorremmo organizzare e potenziare gli eventi in Fattoria con degustazioni, presentazioni di libri e concerti».

Mara Bon

GIOVANI IMPRENDITORI/PORDENONE

RE CAPRONE, FATTORIA E A BREVE AGRITURISMO

«Il nostro formaggio è sinonimo di grande qualità ed è l'espressione di un territorio che amiamo, con il quale dialoghiamo continuamente e al quale siamo molto legati». Esordisce così **Sarah Pasut**, giovane titolare dell'azienda agricola "Re Caprone", con sede in località Dietro Pianta 14 a San Giovanni di Polcenigo. Il "Re" produce e mette in vendita nel suo spaccio solo prodotti di capra: formaggi stagionati, le caciotte (anche speziate), la ricotta classica o affumicata, yogurt, budini, panne cotte e formaggi spalmabili con erbe aromatiche e spezie. «Ogni giorno, il latte viene trasformato per garantire al cliente la massima freschezza, genuinità e naturalezza dei prodotti», spiega Sarah, che, affiancata dal padre **Renato**, si dedica all'allevamento di capre e alla lavorazione del loro latte nel mini-caseificio aziendale. «Una passione ereditata dai nonni - racconta - che avevano caprette tibetane e cavalli, poi il mestiere l'ho affinato attraverso i corsi di caseificazione al Cefap di Codroipo». Attualmente i capi in azienda sono 105, ospitati nella stalla con fienile e di cui Sarah si prende cura quotidianamente. «Papà Renato si occupa della mungitura, ogni giorno alle 4 del mattino e alle 6 di sera». La sostenibilità è una parola

d'ordine al Re Caprone, dove gli animali vengono alimentati con fieno fatto in casa, «diamo loro solo pochissimo mangime come premio e incentivo».

L'azienda partecipa attivamente agli eventi organizzati sul territorio, come la Festa dei Sèst (o Thèst), storica fiera settembrina di Polcenigo, dove Sarah è presente con uno stand di prodotti. Nel periodo della pandemia, il Re Caprone si era organizzato bene con le consegne a domicilio, quindi non ha sofferto molto. «Piuttosto stiamo risentendo ora degli aumenti dei costi», annota la giovane titolare. Tra le più grandi soddisfazioni, invece, ci sono quelle che arrivano dall'attività di fattoria didattica. Dal 7 maggio, fa sapere Sarah, sono in corso i laboratori per bambine e bambini, dalle 14.30 alle 18 di ogni sabato. «Le adesioni vanno date entro venerdì ogni settimana - precisa - per un minimo di 5 bambini. I fratelli hanno uno sconto se vengono iscritti insieme. Viene proposta anche una merenda». Per il futuro, Sarah ha in cantiere un agriturismo con degustazioni (inizialmente su prenotazione). Per informazioni e prenotazioni, telefonare al 340 1209984.



Sarah Pasut

NELLO SPACCIO DI SAN GIOVANNI DI POLCENIGO VENGONO PRODOTTI E MESSI IN VENDITA SOLO PRODOTTI DI CAPRA: FORMAGGI STAGIONATI, CACIOTTE, RICOTTA, YOGURT, BUDINI E PANNE COTTE

Alberto Rochira



A BRAZZACCO DI MORUZZO

IL TOCCO "FUSION" ALL'OSTERIA SANT'ANDREA

IL RISTORANTE HA RIPRESO L'ATTIVITÀ A PIENO RITMO DOPO LA PANDEMIA INGAGGIANDO IL TALENTO GIAPPONESE JUMPEI KURODA CHE NEI PIATTI HA PORTATO I SAPORI DEL SUO PAESE

L'entusiasmo dell'apertura, nell'aprile 2019. I tempi complicati della pandemia. E da qualche mese la ripartenza, con la novità di **Jumpei Kuroda**, chef giapponese stellato al lavoro dall'agosto 2021. Massimo Comelli, con il fratello Mattia e il papà Renato, racconta le tappe, e gli imprevisti, della gestione avviata tre anni fa dell'Osteria Sant'Andrea a Brazzacco di Moruzzo, locale incastrato tra l'omonimo borgo antico e le colline moreniche. «Abbiamo dovuto necessariamente adeguarci alla situazione e sono stati momenti duri – ricostruisce la famiglia Comelli –. Anche perché il tipo di proposta non consentiva le soluzioni dell'asporto e della consegna a domicilio». L'Osteria ha ora ripreso l'attività a pieno ritmo, «pur in contesto in cui soffriamo da un lato la mancanza di personale qualificata, dall'altro la frenata dei consumi». Il tocco "fusion" a tavola è quello di Kuroda, talento giapponese, ma italiano d'adozione, che porta nei piatti di Sant'Andrea una cucina nazionale impreziosita da ingredienti del suo Paese.

NEL MENÙ DISEGNATO DALLO CHEF COMPAGNANO TRA GLI ALTRI LA SELEZIONE DI CARPACCI, TARTARE E CROSTACEI, IL CEVICHE DI VOLPINA ALLO YUZU E LE ALICI MARINATE ACCOMPAGNATE DA UN GAZPACHO ALLE PESCHE

Nel menù disegnato dallo chef – alle spalle l'esperienza con il due stelle degli Amici Emanuele Scarello e la stella Michelin conquistata a I Due Buoi di Alessandria –, aperto da una citazione di Bukovski, compagno tra gli altri la selezione di carpacci, tartare e crostacei, il ceviche di volpina allo yuzu, le alici marinate, accompagnate da un gustoso gazpacho alle pesche, pan brioche e burrata. Seguono, tra i primi, lo spaghetti alle vongole, il risotto alle canocchie, i tortelli al baccalà e, tra i secondi, il tatakì di tonno, il polpo grigliato e il trancio di ombrina. Nella proposta di carne ecco invece il crudo di Bagatto, il doppio raviolo con melanzane, formaggio asino, pomodoro e basilico, il filetto di maiale e il controfiletto di vitello. La cantina dell'Osteria (per le prenotazioni 0432/1593550) ospita etichette locali (a partire dall'azienda agricola Borgo Sant'Andrea) e non poche escursioni estere in Francia, Australia e Nuova Zelanda. I coperti sono una sessantina nel periodo invernale e salgono a 70-80 nei mesi caldi. Il locale è aperto a pranzo e a cena dal martedì al sabato e solo a pranzo alla domenica. Dal martedì al venerdì a pranzo è anche possibile richiedere un "business lunch" (primo, secondo, acqua e caffè) a 15 euro.

Marco Ballico

BAR ITALIA A MORTEGLIANO IL RITROVO DEGLI APERITIVI SOTTO IL CAMPANILE



Lino Battello con le collaboratrici Sara ed Elena

Di fronte al campanile più alto d'Italia (113,20 metri, certificati), a Mortegliano (piazza San Paolo 25) c'è il bar Italia. Un posto non molto grande, ma pieno di sorrisi. Quello del titolare, **Lino Battello** e quello delle sue due collaboratrici, **Elena** e **Sara**. «Siamo qui dal 2015 – spiega Lino – ma il bar Italia, sempre a Mortegliano però con un altro indirizzo, era gestito dalla nostra famiglia fin dal 1997. È lì che io, operaio, ho imparato il mestiere, affiancando mia madre **Dilva** (che ancora mi dà una mano importante) dietro il bancone, nel tempo libero. In seguito, mi sono appassionato e ho deciso di farlo diventare il mio vero mestiere, con convinzione. Per mantenere la tradizione familiare, nello "spostare" il bar mi sono portato dietro anche il suo nome "storico". Certo che i tempi sono cambiati, da allora, sia nei consumi dei clienti (sempre meno alcolici e sempre più aperitivi, a esempio) che nella difficoltà a trovare personale professionale per questo lavoro, ma le soddisfazioni non mancano». Il bar Italia nasce come caffetteria ma, nel tempo, ha ampliato la propria offerta anche per gli aperitivi serali, allungando l'orario di apertura. È un monolocale, ma arredato in maniera sobria e moderna, con un'ampia disponibilità di tavolini all'esterno, sotto il portico. Il vino della casa proviene da una cantina di Spessa di Cividale del Friuli (storica fornitrice del bar), così come una ristretta scelta di etichette di qualità. Niente birra alla spina ma, anche qui, una scelta di qualità con l'offerta in bottiglia di un paio di marche artigianali. Le brioches della mattina sono sempre fresche così come i panini, i tramezzini e i toast che vengono consegnati al bar giornalmente. L'Italia chiude solo il giovedì. Durante la settimana c'è l'orario di apertura continuato: dalle ore 6.30 alle 24.00. Per informazioni, Lino risponde al: 338 9717689.

Adriano Del Fabro

IL BIRRIFICIO DEL MESE A DIMONT È ARRIVATA L' "ESTIVA" ZUAN



Novità in casa Dimont, birrifico artigianale di Arta Terme: fa il suo ingresso nel parco birre anche il Belgio, con la Blanche Zuan – birra di frumento non maltato. La Zuan è nata come stagionale estiva, e sarà pertanto disponibile nella stagione calda e fino ad esaurimento. Si tratta di una Blanche aromatizzata con coriandolo e buccia d'arancia; in maniera misurata, con un aroma che fa sì riconoscere lo stile ma non risulta soverchiante. Colore opalescente, corpo fresco e snello (complici anche gli appena 4,5 gradi alcolici) con i caratteristici toni di frumento, si distingue per puntare più di altre Blanche sui sapori di pane; e in chiusura per mantenere riconoscibile una leggerissima amaricatura, pur senza nulla concedere al luppolo – in ossequio alla tradizione che prevedeva invece l'uso del gruit, una miscela di erbe aromatiche. Anche la Zuan è senza glutine, come tutta la produzione di Dimont. Anche questa birra è stata battezzata con il nome di uno Sbilf – i leggendari folletti della Carnia: questa volta è toccato a Zuan, lo Sbilf viaggiatore. Si conferma quindi la volontà di ribadire il legame con il territorio, dato in primo luogo dall'utilizzo della locale acqua del Monte Cobia. «Ci fa molto piacere aver inserito una nuova birra, e in particolare una di tradizione belga che ancora ci mancava – commenta **Piero Totis**, responsabile commerciale del birrifico –. Anche questo, così come l'ampliamento appena concluso che ci sta permettendo di aumentare la produzione e far fronte ad una domanda sempre più vivace, è parte del nostro percorso di crescita». La Zuan è disponibile in bottiglie sia da 0,33 che da 0,75, in cartoni da 12 o 6 bottiglie; nonché in fusti Polikeg con sacca da 24 litri, o in fusti singoli PVC a perdere. Per informazioni e ordini www.birradimont.com

Chiara Andreola

LA PRIMA "ASSOLUTA" IN VIA MERCATOVECCHIO A UDINE CON STAND E ASSAGGI

STORIA E IDENTITÀ, ECCO OPUS LOCI

IL PROGETTO DELLA CCIAA METTE IN RETE I TERRITORI
ATTRAVERSO EVENTI, FORMAZIONE, ATTIVITÀ E PERCORSI



Dalla storia, dall'identità e dallo spirito di un luogo, alla sua laboriosità, operosità ed eccellenza produttiva. Il genius loci dei cinque Siti Unesco del Fvg si integra con l'Opus Loci delle imprese che vi operano, unite in un modo nuovo di promuoversi, in rete, valorizzando sé stesse e insieme traendo valore dall'essere inserite in un contesto straordinario e irripetibile dal punto di vista culturale. È andata in scena a fine giugno in via Mercatovecchio, a Udine, la "prima assoluta" di Opus Loci, il progetto che la Camera di Commercio Pordenone-Udine ha avviato per realizzare, appunto, percorsi di valorizzazione del territorio e dei suoi operatori economici attraverso la messa in rete dei Patrimoni dell'Umanità del Friuli Venezia Giulia: Aquileia, Palmanova, Cividale, Dolomiti friulane e Palù di Livenza. Una prima voluta come evento speciale, con un semicerchio di stand, banchetti di presentazione e piccoli assaggi dei prodotti d'eccellenza delle prime aziende aderenti al progetto (una ventina), che hanno accolto il pubblico sotto il segno di questa nuova collaborazione.

L'evento si è aperto con una conferenza stampa sotto la Loggia del Lionello, con **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Camera di commercio "madrina" dell'iniziativa, il sindaco di Udine **Pietro Fontanini** (che ha patrocinato l'evento in città) e l'assessore regionale alle attività produttive, **Sergio Bini**. Opus Loci è infatti realizzato in collaborazione con PromoturismoFvg e il sostegno della Regione Fvg.

Diretto da **Walter Filiputti**, Opus loci (www.opusloci.it) mette in valore l'unicità dei luoghi dal punto di vista della storia e della cultura e da quello della produzione e creazione d'eccellenza.

Gli imprenditori di Opus Loci sono trasversali: ristoratori, operatori d'ospitalità e del benessere, dell'arte e della cultura, commercianti, vignaioli, artigiani del gusto (e non solo del gusto). Una rappresentanza qualificata di quelle piccole e micro imprese che sono la maggioranza e l'anima riconoscibile della produttività in Friuli Venezia Giulia. Il Fvg peraltro è sesto in Italia per peso del valore aggiunto delle imprese culturali-creative sul totale dell'economia (5,3% del totale dell'economia, fonte Unioncamere-Symbola) e considerando poi le imprese del commercio e dell'ospitalità queste raggiungono da sole quasi il 40% del totale delle imprese (fonte Centro Studi Cciao Pn-Ud su dati Infocamere).

LO STRUMENTO

IL NUOVO CODICE CRISI D'IMPRESA

Il nuovo codice della crisi d'impresa e dell'insolvenza ha ottime possibilità di successo se avviato tempestivamente, anche se per le aziende il momento è difficile a causa degli shock macroeconomici con cui sono alle prese. Inoltre, le misure protettive previste dalla norma possono generare un effetto distortivo nelle trattative e dunque richiedono correttivi, e le imprese soffrono della mancanza della possibilità di avvalersi con anticipo dello strumento della transazione fiscale. È questo il messaggio consegnato, da parte delle imprese e degli addetti ai lavori, al sistema camerale e al governo, in occasione del webinar sul tema organizzato dalla Cciao di Pordenone-Udine. Moderato da Lucia Pilutti, segretario generale della Cciao di Pordenone-Udine, il momento di aggiornamento con gli esperti (con almeno 200 partecipanti collegati) è stato introdotto dal presidente dell'ente camerale, **Giovanni Da Pozzo**, il quale ha sottolineato come la normativa, che ha l'obiettivo di semplificare la materia delle procedure concorsuali e della crisi da sovraindebitamento, cambi radicalmente il rapporto tra imprese e legge fallimentare. «Ci avviciniamo all'approccio vigente negli Usa - ha detto - dove fallimento significa più che altro opportunità di crescita». **Alberto Rumiel**, presidente dell'Ordine degli avvocati di Pordenone e consigliere della Camera di commercio, ha spiegato che il webinar «rappresenta un momento di incontro e un esempio della collaborazione tra professionisti e camere di commercio che continueremo anche in futuro».

Sandro Pettinato, vicesegretario generale Unioncamere, ha fatto una sintesi del lavoro svolto dal sistema camerale sottolineando che «si tratta del primo provvedimento di gestione e soluzione delle crisi con carattere stragiudiziale in Italia», e ha segnalato che sinora sono 311 istanze (la maggioranza per misure protettive) presentate alle Camere di commercio.

Alberto Rochira

FORMAZIONE E ORIENTAMENTO

CERTIFICAZIONI DELLE COMPETENZE DEI GIOVANI

La Camera di Commercio Pordenone-Udine ha intrapreso il cammino per i percorsi di certificazione delle competenze nei settori della meccatronica e dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera. Il progetto, nato dall'accordo tra Unioncamere, Federmeccanica e MZA, la rete nazionale tra istituti, scuole e delle imprese dei settori della meccanica, meccatronica e automazione e Re.Na.I.A (Rete Nazionale Istituti Alberghieri), nonché Fipe Confcommercio per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, mira a sviluppare un sistema di certificazione delle competenze dei giovani al termine dei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (Pcto). Concluse le attività Pcto, gli studenti possono ottenere la certificazione delle competenze erogata dalle Camere di commercio, tramite la piattaforma digitale gestita a livello nazionale da Unioncamere. Superata la verifica interattiva, otterranno open badge e certificati da inserire in curriculum e anche condividere tramite social.

Nella prima fase il numero di studenti coinvolti sarà limitato. Successivamente sarà aperto a tutti gli istituti scolastici interessati e ai loro studenti. L'esigenza di certificare queste competenze, soprattutto per il settore turistico, deriva dalle disposizioni normative che portano a definire i profili degli studenti in uscita troppo generici, con l'ulteriore difficoltà di valorizzare un diplomato che ha avuto una forte personalizzazione del percorso formativo ed esperienziale per gli sbocchi professionali (cuoco, cameriere, receptionist, agente viaggi). Per superare questa criticità, i partner stanno lavorando alla costruzione di un modello che possa certificare alla fine del percorso scolastico il possesso di competenze specifiche e verificate. La Cciao Pn-Ud è a disposizione degli istituti scolastici per approfondimenti.

I contatti sono: alternanza.ud@pnud.camcom.it e formazione.pn@pnud.camcom.it.

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

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

Ci trovi a PORDENONE
Azienda Speciale ConCentro
tel. 0434 381602
formazione.pn@pnud.camcom.it

UDINE
I.TER Società consortile a r.l.
tel. 0432 273245
ricercaeformazione@pnud.camcom.it
facebook: @cciaaudformazione

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

CORSI GRATUITI PER IMPRESE



Riservati alle imprese in regola col versamento del diritto annuale

**L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE COME OPPORTUNITÀ
E STRUMENTO DI RIORGANIZZAZIONE AZIENDALE**

Data: ottobre Durata: 30 ore
Docente: Davide Bearzi

PREMIO STORIE DI ALTERNANZA 2022



La Camera di commercio di Pordenone-Udine aderisce alla V edizione del Premio "Storie di alternanza", iniziativa promossa da Unioncamere e dalle Camere di commercio italiane per valorizzare e dare visibilità ai racconti dei progetti di alternanza scuola lavoro realizzati con il contributo di docenti e con la collaborazione dei tutor esterni/aziendali. Presentazione domande fino al 14 ottobre.

CORSI FINANZIATI PSR online



**TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA:
LA VITICOLTURA**

Data: 18 ottobre Durata: 24 ore

MARKETING TERRITORIALE

Data: 22 novembre Durata: 24 ore

Le lezioni si svolgeranno il martedì e il giovedì (14:30-17:30) in modalità online con esame finale in presenza

CORSI FINANZIATI PIPOL



TECNICHE BASE DI CONTABILITÀ

Data: fine luglio Durata: 220 ore

COMPETENZE LINGUISTICHE - INGLESE LIVELLO A2

Data: fine luglio Durata: 60 ore

COMPETENZE LINGUISTICHE - INGLESE LIVELLO B1

Data: fine luglio Durata: 80 ore

Interruzione ad agosto, le lezioni riprenderanno a settembre

“ZERO MORTI SUL LAVORO”

INTERVENTI PER FERMARE GLI INFORTUNI

Dipartimento di Prevenzione dell'ASFO, Confindustria Alto Adriatico, Cgil, Cisl e Uil e LEF hanno informato sulle attività svolte e sui programmi che coinvolgeranno le parti fino a fine anno nell'ambito della campagna di prevenzione “Zero morti sul lavoro”. Tre i filoni: la Scuola di sicurezza sul lavoro svoltasi alla LEF, le iniziative congiunte con ASFO e il corso dedicato agli RLS.

«Abbiamo creato assieme ad ASFO – ha spiegato il Presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti** – una infrastruttura della sicurezza fondata sulla conoscenza analitica (epidemiologia) degli infortuni a maggiore tasso di ripetitività per migliorare la nostra capacità di intervento metodologico fondata sul sapere».

Lucio Bomben, Direttore del Dipartimento di Prevenzione/SC Igiene e Sanità Pubblica di ASFO ha spiegato che «circa il 45% delle certificazioni di infortunio sul lavoro sono state concordemente archiviate in accordo coi Pm». Ma veniamo alle attività.

Alla LEF è stato completato il primo ciclo di corsi iniziato a maggio. Cospicua la partecipazione in presenza e online (anche dall'estero). «La trasformazione digitale – ha detto **Marco Olivetto**, Direttore generale della LEF – è un alleato incredibile sul fronte della sicurezza, più in particolare della prevenzione. Da noi la pratica avviene anche con delle simulazioni in metaverso zeppe di rischi dove viene misurata la capacità del singolo di intuire, comprendere, agire».

Nella sede di piazzetta del Portello, verosimilmente in autunno, sarà promosso un corso aperto sia agli imprenditori sia agli RLS che prevede l'illustrazione delle quattro tipologie più frequenti di incidente sul lavoro per una prima lettura delle dinamiche e, in un incontro successivo, il confronto su profili di responsabilità e possibili soluzioni.

A giugno, infine, come ha spiegato il Direttore operativo della sede di Pordenone di Confindustria Alto Adriatico, **Giuseppe Del Col**, è stato attivato un corso riservato agli RLS sindacali con il successivo obiettivo di svolgere formazione nelle aziende. Nel secondo semestre saranno svolte alcune visite in imprese che sulle tematiche della sicurezza hanno evidenziato delle best practice.

IL SEMINARIO DELLA CCIAA IN COLLABORAZIONE CON INNEXTA

IMPRESE FEMMINILI, FINANZIAMENTI DIGITALI

DAL REWARD CROWDFUNDING, A FINTECH: UN WEBINAR HA PORTATO ALLA SCOPERTA DI DIVERSI STRATEGEMMI ANCORA POCO CONOSCIUTI MA MOLTO AGILI



Nuovo webinar della Camera di Commercio di Pordenone e Udine in collaborazione con Innexa per scoprire diversi canali di finanziamento digitale destinati alle imprese al femminile. Nel corso dell'appuntamento si è parlato del reward crowdfunding, di Fintech e della cessione di fatture online e dei fondi del Pnrr, tutto in un'ottica “rosa”.

In apertura il segretario generale della Cciao **Maria Lucia Pilutti**

ha sottolineato come gli strumenti per i finanziamenti alle imprese femminili siano spesso modalità poco conosciute ma anche agili e per molti versi vantaggiose.

Roberto Esposito (DeRev) è entrato nel vivo del webinar con il “reward crowdfunding”, uno stratagemma che permette di raccogliere denaro per sviluppare un prodotto. Lo stesso prodotto può essere offerto in cambio del finanziamento, con varie formule che consentono anche di

testare il mercato e di cambiare strategia. «The Rev è una piattaforma digitale che guida l'utente in questo processo, aiutando a creare campagne di raccolte fondi personalizzate. Un sistema attraverso il quale chiedere piccoli importi a un numero potenzialmente illimitato di persone». Allo stesso tempo, il reward crowdfunding è una campagna di marketing dove la costruzione del racconto del proprio progetto è predominante.

Anna Scirè Calabrisotto (responsabile marketing) e **Matteo Tarrone** (AD) di Working voice (Milano) operano invece nel settore Fintech, una forma di market place digitale. «I clienti presentano fatture a investitori istituzionali che ne anticipano l'incasso, proteggendosi dal ritardo nel pagamento», hanno spiegato, illustrando un sistema è una sorta di compravendita veloce e snella che consente di recuperare fino al 90 per cento dell'importo richiesto.

Giovanni Fusaro (Aifi) ha spiegato invece i rapporti che intercorrono tra private equity, venture capital e private debt. Infine **Matteo Benzoni** (studio associato Venturato Benzoni) ha parlato del Pnrr declinato per le piccole imprese al femminile: ci sono formule per start up innovative, liberi professionisti e per società non ancora in attività.

Emanuela Masseria

FVG VIA DEI SAPORI

SPOSTATO A DOMANI IL NUOVO DINNER SHOW AL CASTELLO DI SPESSE

Domani, mercoledì 27 luglio, il Castello di Spessa di Capriva del Friuli (Go), ospiterà la seconda tappa del sofisticato dinner-show estivo di Fvg Via dei Saporì. Dopo l'evento di Grado, realizzato con l'affascinante scenografia naturale del Lungomare Nazario Sauro, la cena-spettacolo sarà qui allestita nell'ampia area verde che circonda il maniero, ora elegante resort.

Dopo il benvenuto con raffinate golosità dei produttori partner del consorzio, inizierà uno straordinario percorso del gusto in 21 tappe, firmate dagli chef dei ristoranti del gruppo e da alcuni di ristoranti amici invitati per l'occasione, che cucineranno in diretta: **AB Osteria Contemporanea** di Lavariano, **Ai Fiori** di Trieste, **Al Gallo** di Pordenone, **Al Grop** di Tavagnacco, **Al Paradiso** di Pcenia, **Al Ponte**



di Gradisca D'Isonzo, **All'Androna** di Grado, **Caffetteria Torinese** di Palmanova, **Carnia** di Venzone, **Costantini** di Collalto di Tarcento, **Da Nando** di Mortegliano, **Enoteca** di Buttrio, **La Torre** di Spilimbergo, **Lokanda Devetak** di Savogna d'Isonzo, **Mondschein** di Sappada, **San Michele** di Fagagna, **Vitello d'Oro** di Udine. A completare il percorso, le postazioni dei ristoranti **Alla Luna** di Gorizia, **Tavernetta Al Castello** di Spessa di Capriva, **Tre Merli** di Trieste e **Raviolo Factory** di Villa Santina. In ciascuna postazione, sarà presente anche un vignaiolo, che farà degustare i propri vini scelti come miglior abbinamento. In chiusura, ciascun ristorante e i pasticceri presenteranno il loro dolce estivo e saranno allestite postazioni per gelati, caffè e distillati. I dettagli su www.friuliviadeisaporì.it.

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

SETTEMBRE	(UD) INFOEXPORT, SERVIZIO DI ASSISTENZA ONLINE SULLE TEMATICHE DI INTERNAZIONALIZZAZIONE settembre-dicembre Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	INBUYER (TOURISM) 20-22 settembre b2b virtuali Mondo Altro (turismo)
	(UD) INBUYER (SUBCONTRACTING FOCUS MECHANICAL) 20-22 settembre b2b virtuali Mondo Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità
	INCOMING BUYERS 26 settembre-07 ottobre Area DACH, Polonia, Baltici Subfornitura meccanica
OTTOBRE	(UD) TEMPORARY EXPO - MISSIONE FOOD&WINE IN QUÉBEC (CANADA) 02-05 ottobre Montreal (Canada) Food&Wine
	(UD) INBUYER (FOODTECH&PACKAGING) 18-20 ottobre b2b virtuali Mondo Meccanica Elettronica
NOVEMBRE	(UD) INBUYER (FOOD) 08-10 novembre b2b virtuali Mondo Food
	MISSIONE PLURISSETTORIALE IN MAROCCO CON INCONTRI D'AFFARI 29-30 novembre Casablanca (Marocco) Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	INBUYER (TOURISM) 29 novembre-01 dicembre b2b virtuali Mondo Altro (turismo)

EXPORT FLYING DESK

Vuoi un 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>.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

PORDENONE-UDINE

WWW.PNUD.CAMCOM.IT

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

PORDENONE - CONCENTRO

internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it

UDINE - PROMOS ITALIA

udine@promositalia.camcom.it

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

ConCentro sovrintende il “Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia” e il progetto “Pordenone With Love”

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

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

UN'OPPORTUNITÀ

FATTURA TAX FREE, QUANDO SI APPLICA



Un tema utile in particolare in periodo estivo per commercianti e turisti: i cittadini extra Unione Europea che comprano merce in Italia hanno diritto al rimborso Iva e il commerciante non versa l'Iva per quella merce, emettendo fattura esclusivamente per via digitale attraverso il sistema Otello 2.0.

La Camera di Commercio Pordenone-Udine, in collaborazione con l'Agenzia delle dogane, ricorda questa opportunità alle imprese, viste anche le richieste che gli uffici stanno ricevendo in merito.

È importante evidenziare che senza fattura emessa con sistema Otello, la dogana non può validare la fattura come "esportazione", per cui il turista perde il beneficio del rimborso. Questa opportunità è importante anche per i commercianti, perché permette loro di evitare eventuali contestazioni post vendita o recensioni negative.

È prevista la digitalizzazione dell'intero processo dall'emissione della fattura tax free sino all'apposizione del visto doganale nei punti d'uscita nazionali. Pertanto, al momento dell'acquisto dei beni, il turista deve esibire il proprio passaporto, le cui informazioni devono essere correttamente indicate nella fattura tax free. Otello genera un codice di richiesta che deve essere indicato sulla copia della fattura tax free.

La richiesta del visto doganale avviene nei punti di uscita, contestualmente alla partenza del turista dal territorio doganale dell'Unione Europea.

Lo status del visto doganale può essere verificato, in tempo reale, visitando l'apposita sezione di consultazione nel sito istituzionale dell'Agenzia Dogane Monopoli, all'indirizzo <https://www.adm.gov.it/>. Ulteriori informazioni sul processo di apposizione del visto presso i punti di uscita nazionali sono disponibili sempre sul sito dell'Agenzia Dogane Monopoli, nella sezione Video Tutorial.

PORDENONE WITH LOVE

IL FIGOMORO "CONQUISTA" LA VETRINA

Avvicendamento alla Vetrina di Pordenone With Love, iniziativa di ConCentro, l'azienda speciale della CCIAA di Pordenone-Udine, che rientra tra le attività finalizzate a stimolare e incentivare attività tese alla promozione e valorizzazione del territorio.

Dopo Luppulo Verde e Daimon Srl di Caneva, espone sino a fine luglio il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Figo Moro da Caneva, che oggi rappresenta un insieme di 50 soci. La formula prevede l'esposizione temporanea e gratuita, a rotazione, dei prodotti delle aziende che hanno aderito all'iniziativa.

Presenti al vernissage la Presidente del Consorzio, **Alessia Carli**, l'amministratore unico di ConCentro, **Silvano Pascolo** e il vicesindaco di Pordenone, **Emanuele Loperfido**. «Sposiamo le iniziative camerale che, come noi, valorizzano il territorio e le sue eccellenze, quindi ben venga la possibilità di far conoscere sempre di più il Figo Moro da Caneva non solo nella versione di frutto, ma anche in tutte le sue trasformazioni che vanno dalla semplice confettura alle varie preparazioni gastronomiche che si possono usare anche in cucina in moltissime ricette dall'antipasto al dolce». Il frutto è una grossa infiorescenza carnosa (siconio), ricca di zuccheri, di colore variabile dal verde al nero-violaceo, a seconda della maturazione, all'interno della quale sono racchiusi i fiori unisessuali, piccolissimi. La polpa è tenera e sapida, dall'intenso colore rosso cardinale che contrasta con il bianco, profumata al momento della maturazione.



SWISSITALIA SUMMER FESTIVAL

ENOGASTRONOMIA, MISSIONE A GINEVRA



Un'immagine di Ginevra

La Svizzera come nuovo mercato turistico e di interscambio commerciale, in particolare per l'enogastronomia, con il Pordenonese: questo l'obiettivo della missione della Camera di Commercio di Pordenone - Udine con Pordenonewithlove, brand del turismo e degli eventi del territorio - a Ginevra al SwissItalia Summer Festival. L'iniziativa trova

spunto nel fatto che sia la Destra Tagliamento, sia il Friuli Venezia Giulia tutto, sono aree del Paese ad alto potenziale di miglioramento nei segmenti di interesse. Nel corner di Pordenonewithlove turisti e operatori economici hanno tra l'altro reperito produzioni di eccellenza, presenti in Svizzera grazie al percorso di accompagnamento promosso da ConCentro nell'ambito del più ampio Progetto Svizzera, realizzato in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana per il territorio elvetico. All'evento hanno preso parte una ventina di imprese. In vetrina, tra gli altri prodotti, i grissini snack I Macoritti, la bevanda a base di latte d'asina Donkly, le conserve di verdure di Casato Bertoia e Carusone, quelle a base di Figo Moro di Caneva di Buonit e i vini di Cristiana Bettli.

A OTTOBRE

A GENOVA MIRABILIA FOOD & DRINK



La decima "Borsa Internazionale del turismo culturale" e la sesta "Mirabilia Food & Drink" si terranno a Genova dal 15 al 18 ottobre prossimi. Possono partecipare anche le imprese

da Pordenone e Udine, poiché la Camera di Commercio è partner di Mirabilia fin dagli esordi. Si tratta di un evento B2b per tour operator, agenzie di viaggio, albergatori, agenzie di incoming e altri operatori del turismo con buyer provenienti principalmente dai Paesi Ue. Mirabilia è un progetto che mette in rete le economie delle aree d'Italia che possono vantare la candidatura o la titolarità di un sito Patrimonio dell'umanità Unesco. Il percorso, avviato nel 2012, promuove un'offerta turistica integrata dei siti con l'obiettivo di incrementare l'attività promozionale e la riconoscibilità presso il grande pubblico. Info Udine: 0432.273508-538 - promozione.ud@pnud.camcom.it.



ORARI APERTURA AL PUBBLICO

Da lunedì a venerdì, 08:30-12:30

Carburanti:

mattina: da lunedì a venerdì 08:30-12:30

pomeriggio: 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

SEDE DI UDINE

Statistica - Rilevazione prezzi

Rilevazione prezzi cereali, sfarinati e avicunicoli sospese venerdì 12 e 19 agosto
Riprendono venerdì 26 agosto

Arbitrato e Conciliazione e Organismo di mediazione

Sospendono l'attività da martedì 16 a venerdì 26 agosto
Riprendono lunedì 29 agosto

Eventuali istanze ed atti possono essere trasmessi via PEC all'indirizzo mediazione@pec.pnud.camcom.it

Formazione

Chiude da martedì 16 a venerdì 19 agosto. Riapre lunedì 22 agosto

Promos Italia - Agenzia per l'Internazionalizzazione

Chiude da lunedì 08 a venerdì 19 agosto. Riapre lunedì 22 agosto

UFFICI DI TOLMEZZO

Chiudono da lunedì 08 a venerdì 26 agosto. Riaprono lunedì 29 agosto



Per favorire la diffusione della cultura e della pratica del digitale tra le PMI, la rete nazionale dei PID organizza eventi e momenti formativi per avvicinarle alla quarta rivoluzione industriale.

Fino al 31 dicembre è disponibile il corso gratuito online "Intelligenza Artificiale: le grandi aspettative - comprendere l'IA ed imparare ad utilizzarla".

Unisciti alle oltre 750.000 persone che studiano i fondamenti dell'IA!

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 10 agosto (dalle 13:00)

COMPOSIZIONE NEGOZIATA

Scopri di più sul nuovo strumento per la soluzione della crisi d'impresa

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 47

Centralino 0434 3811

mail: urp@pnud.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4

Centralino 0432 273111

mail: urp@pnud.camcom.it

LE IMPRESE DEVONO RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLA SEDE TERRITORIALMENTE COMPETENTE

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

ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

AIUTACI A MIGLIORARE!
Valuta il nostro sito compilando il questionario online. Grazie!

